

Leggere la lontananza

Immagini dell'altro nella letteratura di viaggio della contemporaneità
a cura di Silvia Camilotti, Ilaria Crotti e Ricciarda Ricorda

Il cibo dell'altro

Cucine del mondo nei resoconti italiani di viaggio

Ricciarda Ricorda (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Abstract Food is a language, a mass of signs: our preferences and habits in this field, revealing our taste, express our identity. Also in the universe of food, anyhow, identity is continuously related to alterity and submitted to process of hybridization: so, approaching to the Other means to share his food, too. Travel writing can offer lot of interesting materials in this perspective: significant case studies can be identified, in Italian literature, in books dealing with journeys in extra European countries, such as *Costantinopoli* by Edmondo De Amicis (1877), *Viaggio in Barberia* by Luciano Bianciardi (1969) or some journey reports from India (by Guido Gozzano, Alberto Moravia and Pier Paolo Pasolini). Finally, eating local food while travelling through the United States of America means for Italian writers to face modernity and to compare with a different way of life.

Keywords Travel writing. Food. Othering.

Introducendo un'utile raccolta di alcuni dei principali testi di semiotica dell'alimentazione, Gianfranco Marrone spiega come «l'arena sociale sia scambio di simulacri, dove il cibo è struttura formale prima d'essere sostanza chimica», per concludere «mangiamo segni a sazietà, finanche all'indigestione» (Marrone 2012, p. 10).¹ Era stato già Roland Barthes, in un noto saggio del 1961, *L'alimentazione contemporanea* (1998), a sottolineare come il cibo non fosse solo «una collezione di prodotti, bisognoso di studi statistici o dietetici», ma «anche e nello stesso tempo un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti» (p. 33); infatti,

Acquistando un alimento, consumandolo o facendolo consumare, l'uomo moderno non maneggia un oggetto in modo puramente transitivo; quest'alimento riassume e trasmette una situazione, costituisce un'informazione, è significativo; ciò vuol dire che esso non è semplicemente l'indice di un insieme di motivazioni più o meno coscienti, ma che è un

1 Il volume ripropone testi tra i più rappresentativi di semiotica dell'alimentazione, come quelli di Claude Lévi-Strauss, Mary Douglas e Jack Goody in ambito antropologico, e tra gli altri, di Roland Barthes, di Roman Jakobson e di Algirdas Julien Greimas, di Paolo Fabbri e del medesimo Marrone. Cfr. anche Montanari 2002 e, per una sintesi delle principali linee di pensiero, nei diversi ambiti disciplinari, Stano 2014, pp. 25-58 e Stano 2014-2015, pp. 2-13.

vero e proprio segno, cioè l'unità funzionale di una struttura di comunicazione (pp. 33-34).

Se non si limita al piano dei bisogni primari, alla nutrizione, ma si configura come sistema di comunicazione, da un punto di vista antropologico l'alimentazione ha la stessa funzione del linguaggio,² entrambi sono costruttori di identità culturali; e tuttavia, le cucine del mondo, come attestano la storia e l'antropologia, per quanto possano presentarsi come locali e chiuse, sono da sempre predisposte a forzare «le costrizioni naturali in nome di incontri e scontri, conflitti e negoziazioni, di traduzioni» fra molteplici altre abitudini culinarie. Infatti,

Le consuetudini culinarie non sono lo specchio di presunte identità etniche dure e pure, ma esiti momentanei e cangianti di traduzioni fra molteplici altre abitudini culinarie. E così come nessuna identità è possibile se non in relazione a un'alterità, come costruzione a posteriori di conflitti momentaneamente e parzialmente pacificati, analogamente le tipicità gastronomiche non dipendono tanto, *ab origine*, da presunte qualità essenziali di territori fisici e geografici, ma si configurano per lo più, a posteriori, come esiti storici e culturali di continui processi di ibridazione, trasferimento, trasposizione, traduzione. (Marrone 2012, p. 23)

A sua volta Massimo Montanari ha sottolineato che, se il cibo è anche un'esperienza culturale, la cucina è sì depositaria delle tradizioni e dell'identità di gruppo, ma è anche il primo modo «per entrare in contatto con culture diverse», per concludere che «più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni» (2002, p. 7).

In questo quadro, i resoconti di viaggio di tutti i tempi sembrano offrire un campo privilegiato di indagine, in cui identità e scambi, confronti e chiusure, disponibilità a nuove esperienze di gusto e rifiuto del cibo degli altri si incrociano in continuazione. Al loro interno, lo spazio dedicato al discorso sull'alimentazione può essere limitato a qualche sporadica notazione, disseminata nel testo, oppure godere di una meno occasionale attenzione, oppure, ancora, essere una sorta di *Leitmotiv* che ritorna con frequenza.

Si tratta comunque sempre di indizi preziosi nel quadro della rappresentazione dell'Altro: lo si può verificare, in particolare, nelle pagine odepatiche dedicate dagli scrittori italiani ai paesi extraeuropei, a partire da quella grande firma della scrittura di viaggio che è stato, nel secondo Ottocento, Edmondo De Amicis, viaggiatore alla scoperta del mondo, per usare le pa-

2 In questa direzione si colloca Claude Lévi-Strauss, proponendo a sua volta l'ipotesi che la cucina di una società possa essere riportata, come la lingua, a elementi costitutivi, i «gustemi», organizzati secondo «strutture di opposizione e di correlazione» (1966, p. 103).

role di Luca Clerici (2011), autore aperto al nuovo e alla sperimentazione anche formale; interessanti in particolare, per il nostro argomento, alcune pagine di *Costantinopoli*, il testo in cui lo scrittore racconta il suo viaggio nella capitale ottomana, compiuto nel 1874, testo che lo stesso Pamuk ha affermato di ritenere il miglior libro scritto su Istanbul nell'Ottocento.³

Il viaggiatore, «volendo fare un po' di studio anche della cucina turca», si fa portare da alcuni amici di Pera in una «trattoria *ad hoc*, dove si trova qualunque piatto orientale, dalle più squisite ghiottornie del Serraglio fino alla carne di cammello acconciata all'araba e alla carne di cavallo condita alla turcomanna» (De Amicis 2007, p. 82): l'attenzione dell'osservatore si appunta da un lato sulle abitudini e i comportamenti alimentari degli avventori locali, dall'altro specificamente sui cibi. Per quanto riguarda il primo aspetto, dimostrandosi a suo modo consapevole del fatto che i pasti rivelano di essere strutturati secondo una loro particolare grammatica (Stano 2014-2015, p. 7), nota come i Turchi (e gli orientali in genere) «al satollarsi di poche cose, preferiscano il beccare un tantino di moltissime», preferenza di cui fornisce anche una sorta di spiegazione storico-sociologica: «pastori d'ieri l'altro, poiché son diventati cittadini, pare che disdegnino la semplicità del mangiare come una pitoccheria da villani»; ancora, segnala come alcuni di loro, non tutti, non usino la forchetta, ma solo coltello e cucchiaio, ricorrendo piuttosto alle mani.⁴

Quanto invece ai riferimenti alimentari, numerosi i cibi enumerati: «il *Rebab*, che è composto di piccolissimi pezzetti di montone arrostiti a fuoco vivo, conditi con molto pepe e molto garofano, e serviti su due biscotti molli e grassi: piatto indicabile per i reati leggeri, [...] [il] *Pilav*, composto di riso e di montone, ch'è il *sine qua non* di tutti i desinari, e per così dire il piatto sacramentale dei turchi, come i maccheroni per i napoletani» (De Amicis 2007, p. 82), per giungere a un ampio e articolato elenco come il seguente:

C'erano poi molti altri piattini di carne d'agnello e di montone, ridotta in bricioli e bollita tanto che non aveva quasi più sapore; dei pesci natanti nell'olio, delle pallottoline di riso avvolte in foglie di vite, della zucca giulebbata, delle insalatine impastate, delle composte, delle conserve, degl'intingoli conditi con ogni sorta di erbe aromatiche, da poterne notar uno in coda ad ogni articolo del codice penale, per i delinquenti recidivi. Infine un gran piatto di dolci, capolavoro di qualche pasticciere arabo, fra cui v'era un piccolo piroscrafo, un leoncino chimerico e una casettina di zucchero colle sue finestrine ingraticolate. Tutto sommato, mi parve

3 «Il miglior libro scritto su Istanbul è di un autore italiano per ragazzi, Edmondo De Amicis»: il giudizio di Pamuk è riportata sulla quarta di copertina di De Amicis 2007.

4 Anche i movimenti del corpo e la scelta del modo in cui introdurre il cibo nel cavo orale rientrano in sequenze dal valore simbolico, Douglas 1985.

d'essermi vuotata in corpo una farmacia portatile, e d'aver veduto uno di quei desinaretti che preparano per spasso i ragazzi, coprendo una tavola di piattini pieni di mattone trito, d'erba pesta e di frutti spiacccicati, che facciano un bel vedere di lontano. (p. 83)

Come sarà risultato evidente anche in queste poche righe, il tono della descrizione risulta connotato da una vena ironica, che si interseca di continuo con l'interesse del viaggiatore, giocando su una comparazione, fatta all'inizio del discorso, tra l'autore desideroso di sperimentare i cibi locali e i «molti uomini egregi morti per la scienza»: come a dire che l'autore è disponibile ad assaggiare la cucina locale sentendosi pronto a immolarsi sull'altare della conoscenza scientifica; ecco allora una serie di allusioni in tono, dal *Rebab* adatto a punire i reati leggeri, agli intingoli così piccanti da andare bene per i delinquenti recidivi, fino all'impressione globale, a fine pranzo, di essersi «vuotata in corpo una farmacia portatile». L'andamento scherzoso del discorso non deve fare velo a un sottile processo di *othering*, per usare un termine caro agli studiosi anglosassoni di odepórica, che spesso si ritrova nei resoconti dei viaggiatori: il cibo degli altri non solo è diverso dal nostro, e dunque vale a evidenziare le differenze tra noi e loro, tra la loro cultura e la nostra, ma è visto come potenzialmente nocivo, e dunque connota quella differenza in termini di superiorità e inferiorità (Thompson 2011, p. 131). E infatti di tutte le pietanze assaggiate, conclude De Amicis, non gli è rimasta che «una vaga reminiscenza sinistra», con l'eccezione di una sola cosa che ricorda con desiderio, il *Rosh'ab*, bevanda a base «d'uva secca, di pomi, di prune, di ciliegie e d'altre frutta, cotte nell'acqua con molto zucchero, e aggraziate con essenza di muschio o con acqua di rosa e di cedro» (De Amicis 2007, pp. 82-83).

Un simile atteggiamento si trova spesso nei resoconti dei viaggiatori, soprattutto laddove siano raccontate esperienze in paesi lontani, in cui la tentazione dell'esotico è sempre pronta ad affacciarsi, con tutto ciò che comporta; lo si può verificare, ad esempio, nelle pagine odepóriche che toccano l'Africa, naturalmente secondo modalità e toni che non solo dipendono dalla soggettività del viaggiatore, ma anche dai diversi paesi del grande continente di volta in volta visitati.

Così, durante il viaggio compiuto in automobile, nel 1968, nell'Africa nordoccidentale, da Tripoli fino ad Algeri, la Barberia di una volta (come indicato anche nel titolo, *Viaggio in Barberia*, 1969), Luciano Bianciardi evita, nel complesso, il rischio dell'*othering*, dedicando al cibo un'attenzione curiosa e mai 'situata': il suo sguardo risulta originale, sottratto alle tentazioni dei luoghi comuni, sensibile soprattutto agli aspetti della 'vita vissuta', più che ai luoghi deputati del turismo. Eccolo allora godersi soprattutto attività consuete, la visita al mercato, la gita in spiaggia e il pranzo al ristorante: nel complesso, appare bendisposto nei confronti della cucina locale, che sperimenta sia nella diffusa versione post-coloniale, per

così dire - il ristorante della Romagnola, con i suoi costosi tortellini, il pasto «A ma Bretagne», con ostriche e *bouillabaisse*, la colazione 'continentale' all'albergo El Mansour di Casablanca⁵ - sia nelle varianti invece più tipiche - con l'apprezzamento per la «sciorba», minestra ricca di pezzettini di carne d'agnello «piuttosto piccantina, come piace a noi», mangiata in un locale notturno di Tripoli (Bianciardi 2005, p. 1328).

Altra l'Africa che affascina Alberto Moravia, appassionato viaggiatore nella fascia subsahariana: visita dapprima la Nigeria e il Kenya, poi la Tanzania, il Mali, l'Uganda, il Camerun, il Togo e il Ciad; i numerosi articoli che ne derivano sono in grande parte riuniti nei tre volumi *A quale tribù appartieni* (1972), *Lettere dal Sahara* (1981) e *Passeggiate africane* (1987): non manca mai, nel suo corredo di viaggiatore, una scorta di *corned beef*, che sembra essergli assolutamente necessaria per muoversi con tranquillità dal punto di vista della nutrizione: nei primi due volumi l'attenzione al cibo appare nel complesso limitata - è necessario per sopravvivere, ma non suscita tutto sommato la sua curiosità, tranne che in qualche momento in cui si collega a un'immagine più vivace - è quanto avviene, ad esempio, in occasione di un banchetto per un matrimonio a Tabora, in Tanzania, quando davanti agli occhi del viaggiatore passano «due enormi matrone, coi corpaccioni avvolti in vivacissime stoffe a grandi fiorami, ignude le braccia, grosse come cosce. Portano sul cercine, in cima al capo, due vassoi di grandezza mai vista sui quali si levano due montagnole chiuse in fazzolettoni annodati. Le montagnole sono il *pilaf* di riso e di montone che, probabilmente, costituirà il nerbo del banchetto nuziale» (Moravia 2007, p. 89): cibo immaginato, in questo caso, più che sperimentato, in un contesto piuttosto evidentemente segnato dalla nota dell'esagerazione, del 'fuori misura'.

È nelle *Passeggiate africane* che si riscontrano annotazioni più significative: anche in questo caso, come nelle pagine di Bianciardi, il discorso si bipartisce, per così dire, nelle due direzioni opposte della cucina che si potrebbe chiamare post-coloniale da un lato, omologata alle tradizioni culinarie dei paesi colonizzatori, dall'altra di quella locale, tipica del luogo.

Così a Bulawayo (Zimbabwe), in un albergo tranquillo e confortevole, i viaggiatori si trovano davanti a un «posto di blocco» del tutto pacifico,

5 Con un gustosissimo riferimento alle varie proposte: «Il questionario riguarda la colazione del mattino. Le continental, a dirham 5,35: croissant, petit pain, beurre et confitures. Come bibita café, the, lait. Oppure english breakfast: fresh orange juice, tomato juice, grape-fruit juice, fresh fruit in season. E poi naturalmente eggs, a scelta: boiled, scrambled, with bacon. I dirham sono in questo caso 8,70. È previsto il croissant, che vuol dire mezzaluna. Abbiamo visto più di una volta correre per le strade le autoambulanze con il croissant rouge, la mezzaluna rossa. Cosa potevamo pretendere, di vedere la croce rossa in un paese musulmano? Insieme al croissant, hard roll, toasts, butter, marmelade, jam or honey. Marmellata o miele. Ma c'è anche una colazione speciale, che si chiama le petit déjeuner el Mansour, a dirham 6,40. Comprende fruit de saison ou orange pressée, croissant, petit pain, toasts, beurre, confiture ou miel. Da bere, café, the, chocolat, nescafé, lait», Bianciardi 2005, pp. 1408-1409.

«un’altissima direttrice bionda dal volto cavallino sparso di efelidi» che li ferma, perché vuole che si siedano a un particolare tavolino presso il camino e poi porge loro alcuni «grandi fascicoli del menu, tutti decorati di illustrazioni della campagna inglese» (Moravia 1987, p. 151): all’interno, un’ampia lista dei cibi in cui c’è «tutto, proprio tutto quello che può desiderare un isolano britannico lontano dalla patria» (*porridge, scones, uova al bacon, danish pastry, corn flakes, cottage cheese*); lo scrittore sa bene che questo codice di vita inglese è stato creato e stabilito da tempo e da allora non è più cambiato: ma all’altezza di questi anni un simile modo di vita, nella sua «inalterabile convenzionalità» risulta «come immerso in un’aria irreale di sogno sognato ad occhi aperti. L’irrealtà della convivenza tra bianchi e neri dopo la guerra civile che ha visto la maggioranza nera sostituire al governo la minoranza bianca». Il cibo, dunque, come spia eloquente di un rapporto di forza che non si è ancora adeguato alla nuova realtà storica: è questo un ambito che sollecita spesso gli scrittori italiani di viaggio, sempre stupiti dallo spirito conservatore e sostanzialmente coloniale dei viaggiatori anglosassoni che, spostandosi in giro per il mondo, non riescono o forse, più precisamente, non intendono rinunciare alle proprie abitudini alimentari, ai propri rituali, soprattutto, ovviamente, quello del tè.

Numerosi i casi che si potrebbero citare, ma significativo, per la sua crudeltà, per così dire, risulta quello di Guido Gozzano, che nel suo viaggio in India, compiuto nel 1912 e narrato estrosamente e con una buona dose di invenzione, nelle ‘lettere’ di *Verso la cuna del mondo*, comparse in rivista tra il 1914 e il 1916 e poi, in volume, postumo, nel 1917, racconta di un *pic nic* assai macabro, presso la *Tower of Silence*, a Bombay, dove si celebrano le cerimonie funebri dei Parsi - uno dei gruppi etnici che vivono in India: lo scrittore riferisce di esservi recato in compagnia di alcuni amici, molto orgogliosi di farlo assistere a questo particolare rito funerario, che prevede l’esposizione del corpo del defunto in cima alla torre, dove verrà letteralmente spolpato dagli avvoltoi. Lady Harvet, una tra gli organizzatori della spedizione, fa attrezzare un tavolo portatile per uno spuntino, disponendovi sopra uno di quei vassoi «che sono la tavolozza gastronomica dell’invidiabile appetito inglese, contenenti venti prodotti di tutti i climi: latte, miele, thè, marmellate indigene ed europee, canditi, sott’aceto, salati, e frutti tropicali...»: per parte sua, si limiterà a spolpare un frutto, «un *mangustani*, che si mangia nella sua corteccia come un sorbetto, mitigando col succo di limone la sua dolcezza troppo aromatica» (Gozzano 2007, pp. 118-119). Più famelico un altro componente della compagnia, il dottor Faraglia, che mangia abbondantemente proprio durante lo spolpamento del cadavere:

- ...Nessuno strazio. Il cadavere è finito in venti minuti, - mi spiega il dottor Faraglia, addentando un terzo *sandwich* - ed è spolpato con una delicatezza veramente religiosa [...]. Con un sol colpo di becco il cranio è aperto dove l’osso frontale s’incastra alla nuca... (p. 123)

Non sfugga il sottile parallelismo che associa il colpo di becco dell'avvoltoio al boccone del dottore: e non sorprende che lo scrittore, per parte sua, non riesca a toccare cibo, suscitando l'apprensione di lady Harvet, che osserva cortesemente: «Ma il vostro amico non mangia, non beve [...]. Non sopporterete il clima di Bombay se non raddoppierete i vostri pasti» (p. 123).

Ma è tempo di ritornare al Moravia 'africano', per seguire anche la seconda direzione di cui si diceva, la sperimentazione della cucina etnica locale: lo scrittore ha modo di provarla in Gabon, a Lambarenè, la località dell'ospedale fondato da Albert Schweitzer: dopo aver visitato il complesso, lo scrittore e i suoi compagni di viaggio vanno a cenare in un ristorante «caratteristico, cioè africano»: già l'approdo al locale è avventuroso, perché investono un formicaio in marcia e vengono assaliti dagli aggressivi insetti, da cui riescono a liberarsi solo spogliandosi completamente. Anche il menu presentato dal cameriere non risulta particolarmente invitante, «istrice pitone fagocero»: la scelta esclude l'ofide, rimangono istrice e fagocero, con il sospetto che il forte peperoncino africano, il *pili pili*, con cui vengono cucinati, possa mascherare la loro vera natura e la sostituzione con il pitone. Il cameriere, offeso, va in cucina a prendere un lungo aculeo metà bianco e metà marrone che certifica l'istrice essere vero istrice: «Com'è la carne dell'istrice? Molto scura come quella della lepre, con un forte sapore amaro strano ma gradevole» (Moravia 1987, pp. 123-124): in questo caso, l'avvio dell'episodio faceva prevedere un probabile effetto di *othering*, con l'assalto delle formiche guerriere e il riferimento al pitone, ma la previsione viene almeno parzialmente smentita sia dal comportamento del cameriere con la sua inossidabile prova sia dalla gradevolezza del cibo, non a caso accostato a uno simile noto ai lettori e alla fine assolto, per così dire, completamente. Sembra così cadere, nella conclusione dell'episodio, una riserva, da parte del viaggiatore, iscrivibile nell'area della distinzione tra ciò che è commestibile e ciò che non lo è, aspetto centrale del rapporto tra alimentazione e cultura, attentamente analizzato dagli storici dell'alimentazione (Stano 2014-2015, pp. 3-5).

Questa seconda dimensione - la cucina locale - è quasi assente nel resoconto del viaggio in India, che Moravia compie nel 1961 al fianco dell'amico Pasolini: si può reperire infatti solo un accenno a un «pasto rustico, schiettamente indiano» che potrebbe essere preparato «con perizia e amor proprio» dalla moglie del custode di una *resthouse*; il fatto che purtroppo non sia esplicitato come si componga un pasto «schiettamente indiano» è in parte controbilanciato dalla dichiarazione, che segue subito dopo, circa la grande superiorità di tali cibi rispetto «ai manicaretti infami che sono serviti negli alberghi pseudo-occidentali delle grandi città turistiche» (Moravia 2005, p. 70). È però Pasolini, suo compagno di viaggio, a restituire una suggestiva immagine dello scrittore romano di fronte al cibo degli altri, ancora in una *resthouse*, davanti al cuoco che sta preparando la cena: «Vedo che gli occhi di Moravia brillano di rassegnato sospetto e di rinno-

vata speranza» (Pasolini 1998, p. 1280), sintesi icastica dello stato d'animo dell'amico davanti al cibo 'altro', con una punta di distanza ma insieme con un'apertura alla speranza, forse una disponibilità alla sperimentazione...;⁶ ma già qualche pagina prima lo scrittore aveva definitivamente fissato l'atteggiamento moraviano di fronte al cibo indiano:

I dakoyt [banditi che assaltano le automobili], insieme alla cucina, sono stati la principale fonte di riso, nel nostro viaggio: ossia, per essere più precisi, la fonte di riso sono stati i rapporti di Moravia coi dakoyt e la cucina. Rapporti fatti tutti di nuances: sospetti, scontentezze, insoddisfazioni, amare delusioni, rabbie rassegnate. (p. 1277)

Pasolini invece, per parte sua, più che restituire un approccio personale alla cucina locale, appare pronto ad appuntare sull'aspetto dell'alimentazione uno sguardo attento a cogliere nella realtà circostante segni significativi; così sottolinea la tendenza a osservare una precisa ritualità culinaria:

Tutto in India, a osservare bene, tende a classificarsi [...]. Entrare in un albergo significa entrare nel cuore di una serie di specializzazioni folli. Altre specializzazioni folli si hanno durante i pranzi: e lo fanno bene le mogli dei diplomatici, quando devono organizzare qualche cena, a cui sono invitati indù, mussulmani, bramini eccetera: ci devono essere cento qualità di cibi, perché il cibarsi è rituale, e il rito non è trasgredibile. (p. 1259)

La medesima ritualità, su altra scala, è rilevata a livello popolare:

Al livello più basso, in una trattoria popolare, assistere ai pranzi della gente è un vero spettacolo. Gli indù per rito devono mangiare con le mani, anzi, con una mano sola, non ricordo se la sinistra o la destra: si vedono perciò delle folle di monchi, che appallottolano il riso, lo bagnano nel grasso curry, e se lo portano alla bocca come in una silenziosa scommessa. (p. 1260)

Quadro attraversato da una sensibile vena di *othering*, lontana dalla consapevolezza odierna nei confronti di simili problematiche: tuttavia, se difficilmente ci si può aspettare, in uno scrittore italiano, una diversa sensibilità all'altezza degli anni Sessanta, Pasolini dimostra di saper cogliere da par suo da un lato il valore simbolico dell'alimentazione, dall'altro la sua stratificazione a livello sociale.⁷

6 Su Moravia viaggiatore in Africa, cfr. Benvenuti 2010.

7 Su questa prospettiva, che collega il cibo, al di là del gusto individuale, all'appartenenza sociale, cfr. Bourdieu 1983.

Analogamente, non manca chi arriva a cogliere l'importanza dell'attenzione al sistema dell'alimentazione ai fini dell'avvicinamento alla psicologia di un popolo, alle sue consuetudini. Esempio, in questa direzione, il caso di Goffredo Parise, una delle grandi penne dell'odeporica italiana novecentesca: è stato notato a ragione come lo scrittore vicentino sappia comunicare un fascino speciale quando scrive di cibi, perché lo fa con una naturalezza ed eleganza, con una necessità e sobrietà interiori che si amalgamano perfettamente al racconto. Lo si può verificare, per rimanere in Oriente, nelle pagine di *L'eleganza è frigida* (1982), l'ultimo libro di viaggio dello scrittore vicentino, dedicato al Giappone e caratterizzato da un impianto assai diverso da quello dei precedenti *reportage*, con la creazione di un personaggio, un Marco Polo del ventesimo secolo, cui è attribuita l'esperienza odeporica. Il viaggiatore guarda con particolare interesse ai ristoranti, affascinato tanto dall'aspetto dei cibi, quanto, anzi, ancora di più, dalle persone che vi lavorano; virtuosistica la descrizione dei primi:

Marco fu attratto dalle vetrinette dei ristoranti, minimi spazi a cui si accedeva da una porta scorrevole: nelle vetrine erano esposti i cibi con i loro prezzi [...]: si trattava di magnifici piatti o minuscoli tavoli di legno di cedro su cui erano esposti pezzi di pesce crudo appoggiati a cubetti di riso, confezionati come cioccolatini: c'erano scampi sgusciati, di un rosa intenso, accanto a sardine azzurre-verdi maculate, con la pelle tagliata in modo da far intravedere un pezzetto di carne, calamari bianchissimi o ritagli di polipo di un rosa bruno che si addensava nelle ventose, tonno rosato e polpa di ostriche, tutto disposto in ordine millimetrico, fasciati dentro una buccia verde scuro dall'aspetto di plastica e intervallati da foglie seghettate di un verde artificiale. (Parise 1989b, p. 1067)

La perfezione del quadro, i colori tanto squillanti quanto armonicamente accostati suggeriscono a Marco che si tratti di oggetti di plastica, come effettivamente è, di una fantastica imitazione del cibo: comunque la forza d'attrazione rimane invariata e Marco decide di entrare nel piccolo ristorante, ove rimane ammirato dalla grazia della giovane e sorridente cameriera e dall'abilità degli esercizi di prestidigitazione del cuoco. Sotto gli sguardi del personale, curioso a sua volta di vedere quale reazione suscitasse nel viaggiatore quella specie di cibo, Marco si delizia del profumo e della «diversa saporosità di ogni boccone»:

Varie e inconoscibili erano le componenti di quei semplici bocconcini [di pesce], ognuna con qualche cosa di piccante, e di ognuna si poteva assaporare prima di tutto il morbido sapore iodato del pesce, il gusto della sua qualità e poi quello dell'aggiunta piccante che veniva da differenti qualità di radice tagliata sottile e poi quello dell'alga secca [...] che avvolgeva il boccone come un pacchettino. (p. 1068)

Riflettendo ulteriormente sulla disposizione del cibo, conclude che vi si manifesta quell'insieme di estetismo e perfezionismo che gli sembra caratterizzare, in ultima analisi, quella società:

Marco ebbe la sensazione che in quell'esatto momento e a contatto per la prima volta con una conoscenza così elementare di un paese attraverso il suo cibo egli cominciava a capire. Fu un attimo, la carne pastosa del pesce tra lingua e palato, il profumo della radice rosa, i movimenti essenziali e danzanti delle mani del cuoco, la lama di diamante del coltello e gli occhi di tutti i presenti immersi nella propria infinita attenzione e concentrazione. Nulla di tutto ciò errava a caso, al contrario si sarebbe detto il frutto di un'accuratissima regia millenaria che si ripeteva incantevole nei secoli. (pp. 1068-1069)

Dunque, qui la consapevolezza diventa esplicita, il cibo come lingua che parla di un paese e ne consente la conoscenza: è una sorta di processo di incorporamento, per cui è il cibo a consentire allo straniero di inserirsi in una comunità - in questo caso prospettando il processo dal punto di vista dell'«incorporato», per così dire, invece che di quello, più consueto, della comunità «incorporante».⁸

È interessante notare come, nel caso di Parise, l'avvicinamento alla realtà giapponese passi attraverso la pur sensibile registrazione della distanza di questo mondo da quello nostrano: ma se la registrazione di tale distanza sembra essere la cifra interpretativa dominante in questo volume, non appaiono in atto processi inferiorizzanti, alla luce almeno di quella cartina di tornasole che è il rapporto con il cibo.

Una delle linee lungo la quali il discorso culinario appare più produttivo, nei resoconti di viaggio, è dunque quella che si apre quando lo scrittore si interessa alle cucine del mondo perché sa che vi si possono trovare risorse fondamentali per la conoscenza di un paese, di un popolo; un ulteriore caso eloquente, in questa direzione, è rappresentato da un altro scrittore veneto, a sua volta grande firma dell'odeporica nostrana, Guido Piovene; ci spostiamo così, conclusivamente, in un'altra area geografica, l'America, che pure offrirebbe un ampio campo di referti.

Nel monumentale *De America*, il resoconto odeporico che Piovene dedica, nel 1953, al lungo viaggio compiuto negli Stati Uniti in auto, con la moglie Mimi al volante, l'importante capitolo dedicato al «vecchio sud» inizia con un riferimento culinario, quasi ne costituisse un imprescindibile segno distintivo:

⁸ Cfr. Leed 1992, pp. 145-147, in riferimento ai viaggiatori e, per una più ampia prospettiva, Stano 2014, pp. 43-48, ove si fa riferimento all'ormai classico Fischler 1992.

La cucina della Virginia, questa cucina delicata, molle, cremosa, di stufati, d'intingoli, di pasticci, di pasta gratinata, di sfogliate, di marmellate; basata sulla crema di latte e il miele, senza grassi animali; non italiana, né francese, né certo americana d'oggi, l'ho conosciuta un'altra volta, nella mia vita. Salvo l'uso del miele è una certa cucina, oggi quasi scomparsa, del Veneto della mia infanzia. Mi sono chiesto la ragione di questa strana concordanza. Penso che, in entrambi i casi, si tratti della grande cucina internazionale settecentesca, che nella Virginia perdura. (Piovene 1953, p. 239)

Spicca, in queste righe, l'associazione della cucina della Virginia a quella del Veneto dell'infanzia dello scrittore, secondo un procedimento diffusissimo nella letteratura di viaggio, propensa a riportare l'ignoto al già noto, attraverso continui processi di comparazione, atti ad evidenziare somiglianze e punti di contatto (Ricorda 2012, p. 18); nel caso di Piovene, poi, agisce la forza centripeta che tende a riportarlo sempre all'amata terra natale, da cui per altro è altrettanto sentita da lui l'esigenza di allontanarsi.

Significativamente, caratteri non diversi vengono ascritti dallo scrittore vicentino alla «seconda cucina originale» che dichiara di aver apprezzato in America, quella dei ristoranti del *Vieux Carré* di Nuova Orleans, cucina «prelibata e nobile», che corrisponde ancora a quella francese del Sud, «conservata come era ai tempi del suo splendore prima del 1914», anche se, conclude, «con le sue cento prelibate ricette per le ostriche, le sue zuppe di pesce, i suoi pasticci di crostacei, le carni al vino, le salse, le bevande a base d'assenzio, può portare un uomo alla tomba nel giro d'una settimana» (p. 287).

Sul versante opposto si colloca invece la valutazione che Piovene riserva all'alimentazione *standard* degli statunitensi, che sperimenta soprattutto a Nuova York e che gli appare dominata dall'intervento della tecnologia, con gli alimenti preparati in aziende simili a «un'immensa farmacia meccanizzata» (p. 191) e con la sostituzione di cibi conservati a quelli naturali, il succo d'arancia in scatola a quello spremuto dal frutto, pur disponibile (p. 260).

Ecco allora, nelle quasi cinquecentoventi pagine del resoconto pioveniano, i riferimenti al cibo, non particolarmente numerosi, ma comunque rivelatori, distendersi secondo uno schema bipartito: da un lato, l'apprezzamento per una cucina di produzione artigianale, per così dire, che conserva i sapori ben individuati di un tempo (e può trattarsi anche, oltre ai due casi citati, della cucina degli Amish, «eccellenti pasticceri», con un'evidente predilezione per «la grassa tavola, quasi la riesumazione dell'esistenza provinciale e contadina di un tempo», p. 184); dall'altro, la perplessità di fronte all'«ebollizione», al «caos» dell'ora del *lunch*, con «gente di ogni colore [che] si pigia in migliaia di bar, di caffè-ristoranti, di ristoranti automatici, di vendite di salsicce, in cerca del "sandwich" che predilige o che è più adatto alla sua borsa» (p. 39): così a New York, dove, all'ora di pranzo,

«ad ogni angolo si mangia», «il timido europeo, che ha deciso quel giorno di “immergersi nella vita” e di far colazione nella folla, guarda i ristoranti a uno a uno; ma in questo vi è troppa ressa: in quest’altro vi sono tipi che non gli garbano: in un terzo, un cattivo odore; in un quarto, non vede dove metterà il cappello e preferirebbe la morte che mangiare col cappello in testa», sicché alla fine prende un taxi e si fa riportare in albergo senza pranzare... (p. 39).

Di fronte a simili abitudini alimentari, ulteriormente sperimentate in occasione di una visita alla compagnia Heinz, colosso della produzione in questo campo, di spaghetti americani come di cibo per bambini preparato in enormi caldaie con «eque mescolanze di estratti vegetali e di estratti di carne», al viaggiatore non resta che ammettere che «anche l’europeo di mente più internazionalista conserva sempre un punto debole; rimane, per il palato e lo stomaco, europeo, anzi nazionale, anzi provinciale» (pp. 191-192).

Al cibo Piovene riserva nel complesso descrizioni essenziali, anche se è evidente che lo considera comunque un aspetto importante per la comprensione del popolo il cui paese sta visitando: così, delle vecchie famiglie liberali di Boston, presso le quali nota il perdurare del «gusto del tappeto persiano antico», altrove invece superato, nota come «si cucina per il pranzo la carne sulla braglia del caminetto, tenendo chiusa la bistecca in una reticella di ferro dal lungo manico. Si beve vino all’europea, sebbene più preziosamente, in piccoli bicchieri come un liquore» (p. 109); di Filadelfia descrive i «ristoranti stipati di crostacei, sotto l’egida del pesce nazionale, il pesce-spada, altro pesce da agape; che domina, nel tempo stesso, dorato nelle insegne, imbalsamato alle pareti e sulle tavole in grandi fette arrostate» (p. 179; anche, con lieve *variatio*, a pp. 198-199); a San Francisco, «città americanissima», trova però «una cucina buona anche per i nostri palati» (p. 407); quasi ovunque nota poi lo scorrere di molti litri di alcool, nonostante le limitazioni e i divieti.

Globalmente, anche in riferimento al cibo lo scrittore vicentino sembra mantenere l’impegno, espresso nell’*Introduzione* al *De America*, di rimanere aderente alle esperienze compiute, di serbare un atteggiamento di ‘umiltà’, scevro sia da preconcetti che dalla tentazione di successive rielaborazioni dei materiali, conservando al testo il carattere del diario, dell’«esperienza immediata» (p. 9), della raccolta di note di viaggio e di osservazioni, il che effettivamente configura il volume come preziosa *summa* sulla situazione del paese negli anni Cinquanta, ricco com’è di informazioni e di dati sui luoghi visitati: lo avrebbe sottolineato un ventennio più tardi Goffredo Parise, riconoscendo a questo resoconto di viaggio il merito di aver informato gli italiani sull’America «molto più di qualunque odierno charter “tutto compreso”» (Parise 1989a, p. 1393).

Pagine di particolare acutezza dedica al cibo anche Alberto Arbasino, che, a partire dalla descrizione di quella particolare forma di invito a mangiare che è il *Pranzo in piedi* (le si legge ora nel recentissimo e monumenta-

le *America amore*, ma risalgono agli anni Sessanta) arriva a restituire uno spaccato delle abitudini della *middle class* statunitense e a interpretarne da par suo cerimoniali culinari e loro complessi significati.

Piace allora affidare alle sue parole l'arrivo del nostro viaggio, forse un po' vertiginoso, in giro per il mondo, perché sembrano ben restituire il senso della duplice nozione di identità e di scambio da cui il discorso aveva preso avvio e che il tema della cucina si presta ad attivare nelle pagine dell'odeporica:

Capita a un figlio di immigrati siciliani di crescere a Brooklyn, e in casa si mangia soprattutto pizza, spaghetti, sanguinacci, e si beve vino rosso. Va a lavorare nel Minnesota, nel legno, e mangia come tutti gli altri falegnami: manzo, patate, birra. Poi passa a Detroit, in una fabbrica di automobili, e comincia a far carriera: vivendo in mezzo ai dirigenti, mangiando tutti grandi bistecche, buon pesce, bevono tè freddo a tavola e bourbon di marca prima e dopo. Torna a New York ormai ricco, arrivato, va nelle case dei milionari, a feste dove si servono piatti esotici e ricercati; ma nessuna festa ha tanto successo come quelle che dà lui in casa sua, col cappello da cuoco in testa, offrendo piatti caserecci che tutti trovano sofisticati e squisiti: pizza, spaghetti, sanguinacci, vino rosso. (Arbasino 2011, p. 309)

Bibliografia

- Arbasino, Alberto (2011). *America amore*. Milano: Adelphi.
- Barthes, Roland [1961] (1998). «L'alimentazione contemporanea». In: Barthes, Roland, *Scritti: società, testo, comunicazione*. A cura di Gianfranco Marrone; trad. di Gianfranco Marrone. Torino: Einaudi, pp. 31-41. Trad. di: *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, 1961.
- Benvenuti, Giuliana (2010). «Un Paradiso terrestre a pagamento. I reportage dall'Africa di Alberto Moravia e le contraddizioni del turismo globale». *Studi culturali*, 7, n. 3 (dicembre), pp. 435-449.
- Bianciardi, Luciano [1969] (2005). *Viaggio in Barberia*. In: Bianciardi, Luciano, *L'antimeridiano. Tutte le opere*. A cura di Luciana Bianciardi; Massimo Coppola; Alberto Piccinini, vol. 1, *Saggi e romanzi, racconti, diari giovanili*. Milano: Isbn - ExCogita.
- Bourdieu, Pierre (1983). *La distinzione: critica sociale del gusto*. Trad. di Guido Viale. Bologna: il Mulino. Trad. di: *La distinction*, 1979.
- Clerici, Luca (2011). «Il paradosso di Edmondo De Amicis». In: Crotti, Ilaria; Del Tedesco, Enza; Ricorda, Ricciarda; Zava, Alberto (a cura di), *Autori, lettori e mercato nella modernità letteraria*. Pisa: ETS, pp. 183-188.
- De Amicis, Edmondo [1877] (2007). *Costantinopoli*. A cura di Luca Scarlini; introduzione di Umberto Eco. Torino: Einaudi.

- Douglas, Mary (1985). *Antropologia e simbolismo: religione, cibo e denaro nella vita sociale*. Trad. di Eleonora Bona. Bologna: Il Mulino, 1975.
- Fischler, Claude (1992). *L'onnivoro: il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*. Trad. di Maria Concetta Salemi Cardini. Milano: Mondadori. Trad. di: *L'omnivore: le gout, la cuisine et le corps*, 1990.
- Gozzano, Guido [1917] (2007). *Verso la cuna del mondo*. A cura di Vincenzo Gueglio. Milano: Greco e Greco.
- Lévi-Strauss, Claude (1966). *Antropologia strutturale*. Trad. di Paolo Caruso. Milano: il Saggiatore. Trad. di: *Anthropologie structurale*, 1958.
- Marrone, Gianfranco (2012). *Introduzione*. In: Marrone, Gianfranco; Alice, Giannitrapani (a cura di), *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*. Milano-Udine: Mimesis, pp. 7-28.
- Montanari, Massimo (a cura di) (2002). *Il mondo in cucina: storia, identità, scambi*. Roma-Bari: Laterza.
- Montanari, Massimo (2006). *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza.
- Moravia, Alberto [1961] (2005). *Un'idea dell'India*. Milano: Bompiani.
- Moravia, Alberto [1972] (2007). *A quale tribù appartieni?* Milano: Bompiani.
- Moravia, Alberto (1987). *Passeggiate africane*. Milano: Bompiani.
- Parise, Goffredo [1974] (1989a). «Era un italiano non italiano». *L'Espresso*, 24 novembre 1974, ora in Parise, Goffredo. *Opere*, vol. 2. A cura di Bruno Callegher; Mauro Portello. Milano: Mondadori, p. 1393.
- Parise, Goffredo [1982] (1989b). *L'eleganza è frigida*. In: Parise, Goffredo. *Opere*, vol. 2. A cura di Bruno Callegher; Mauro Portello. Milano: Mondadori, pp. 1055-1178.
- Pasolini, Pier Paolo [1962] (1998). *L'odore dell'India*. In: Pasolini, Pier Paolo. *Romanzi e racconti 1946-1961*, vol. 1. A cura di Walter Siti; Silvia De Laude. Milano: Mondadori, pp. 1195-1284.
- Piovene, Guido (1953). *De America*. Milano: Garzanti.
- Ricorda, Ricciarda (2012). *La letteratura di viaggio in Italia: dal Settecento a oggi*. Brescia: La Scuola Editrice.
- Stano, Simona (2014). *Eating the Other: a Semiotic Approach to the Translation of the culinary code* [tesi di dottorato]. Torino: Università di Torino e Università della Svizzera italiana. Disponibile all'indirizzo <http://doc.rero.ch/record/210034/files/2014COM003.pdf>. (2015-02-25).
- Stano, Simona (2014-2015). «Cibo e cultura: dal simbolismo alimentare al principio di incorporazione» [online]. *Scienza attiva*. Edizione speciale 2014-2015 per EXPO TO 2015. Disponibile all'indirizzo <http://www.scienzattiva.eu/wp-content/uploads/2014/09>. (2015-02-25).
- Thompson, Carl (2011). *Travel Writing*. London: Routledge; New York: Taylor & Francis Group.