



I Legendari

27



Generi alimentari

Cibo, donne e nuovi immaginari



a cura di

Daniela Finocchi e Luisa Ricaldone

iacobellieditore®
,

Disegno di copertina di ????.

© 2020 iacobellieditore*
Tutti i diritti riservati
prima edizione: dicembre 2020

TREREFUSI srl
il marchio iacobellieditore* è di proprietà esclusiva della società TREREFUSI s.r.l.
info@iacobellieditore.it
www.iacobellieditore.it

ISBN 978-88-6252-676-0

Indice

- 🍷 INTRODUZIONE
di Daniela Finocchi e Luisa Ricaldone 9
- ♥️ ADRIANA CHEMELLO
La relazione che nutre.
Quando il cibo mantiene «l'anima in vita» 21
- ♥️ LUISA RICALDONE
Assaggi di narrativa italiana fra Novecento e Duemila 36
- ♥️ DANIELA FINOCCHI, PAOLA MARCHI
Scrivere l'ambiente. Donne che nutrono,
donne che emigrano, donne che narrano il mondo 51
- ♥️ CRISTINA GIUDICE
The Dinner Party: intersezioni nutrienti
tra femminismi, veganismo e gioia di stare mondo 71
- ♥️ CARMEN CONCILIO
Il frigorifero "letterario":
"La vegetariana" di Han Kang 78
- ♥️ VALERIA GENNERO
Cibo e identità nella serie tv
"Orange is the New Black" 93
- ♥️ CLAUDILÉIA LEMES DIAS
Mille soli sopra la mia testa 104
- ♥️ ROXANA LAZAR
Intrecci 107
- ♥️ RAHMA NUR
Ricordi speziati 112
- ♥️ BETINA LILIÁN PRENZ
Filles du Feu 116
- 🍷 LE AUTRICI 135

L'alterità, l'estraneità rispetto all'ordine simbolico
è data da tutto quello che la sua forzatura lascia
senza parole appropriate e che nel tentativo di esprimersi
urta contro i suoi dispositivi o cade nel vuoto
Luisa Muraro, *Prendere la parola, dissestare il linguaggio*

Un po' di pane – una crosta – una briciola
un po' di cuore – una fiaschetta –
può tenere un'anima in vita –
non grassa, badate! ma in fiato – calda –
cosciente – ...

Emily Dickinson, 159, trad. di Margherita Bulgheroni

Quanto alla gastronomia, la ricchezza delle tradizioni
alimentari di tanti popoli che si sono scambiati saperi,
creò una mescolanza sorprendente, ricca e, come accade
per tutti i tesori, molte volte nascosta, magica, misteriosa
e in attesa di essere scoperta.

Luz Argentina Chiriboga, *Las alas del viento traen la alegría de las vivanda*

Nell'inferno della giovinezza e dell'età adulta ha ingoiato
mucche, maiali e conigli, non ora.
Di tanto in tanto cerca un po' di pesce,
forse per vendicarsi del pesce che,
se fosse stato più grande, non avrebbe esitato a divorarla.
Preferisce le creature non nate da una madre
(anche se le radici nella terra sono anche madri
e ogni carota è orfana).

Alicia Dujovne Ortiz, *La sonrisa de la sandía*



Introduzione

di Daniela Finocchi e Luisa Ricaldone

La chiave di lettura di genere, che parrebbe scontata nell'ambito che mette in relazione il cibo e le donne, non solo scontata non è ma, quando viene utilizzata, sono la storia, la sociologia, l'etnografia a giocare il ruolo preponderante, mentre l'immaginario letterario e artistico risulta in posizione ancillare quando non del tutto assente. Fuori discussione la rilevanza e l'utilità degli studi che indagano la divisione delle mansioni all'interno del nucleo familiare, la struttura e le trasformazioni degli spazi domestici preposti alla elaborazione dei cibi, il lavoro di cura, i rapporti fra etnie classi religioni, le professionalità connesse alla preparazione del cibo, la trattatistica cucinaria di mano femminile, insomma un intero universo al quale le studiosse della Società italiana delle Storiche hanno dedicato un numero monografico della loro rivista *Genesis*. Ad eccezione del mito, tuttavia, la sfera dell'immaginazione come campo di indagine latita.

Un immaginario la cui costruzione inizia da lontano se persino il Piano Marshall – che riversò sull'Italia 1,5 miliardi di dollari, destinati all'industria, ma anche alla farina per fare pane e pasta – trovò necessario insegnare alle donne la loro professione con *Il libro della Massaia* (1951): per la massaia di

Trieste, l'agenda si premurava di ricordare alle donne persino che le dosi si riferivano a una famiglia di quattro persone (numero medio dei nuclei familiari italiani degli anni Cinquanta del secolo scorso). Per non parlare della pubblicità, cui andrebbe dedicato un capitolo a parte.

Le idee si radicano con forza nelle persone perché trasmesse quotidianamente in ogni ambito, in modo spesso indiretto e pertanto non percepibile. Basti pensare alla “moda” della cucina, o meglio del mondo del cibo, inteso nella sua globalità di espressioni, spesso dai contorni poco definiti, che si intersecano e si sovrappongono (gastronomia, enologia, cucina) che ha contagiato le società occidentali negli ultimi anni. Protagonisti ne sono quasi esclusivamente grandi chef maschi. Lidia Bastianich, cuoca e scrittrice molto prima del figlio Joe (chef e star televisiva di famosi programmi a tema), ha detto a questo proposito in un'intervista che «Gli uomini hanno preso una professione delle donne e hanno sistemato tutto: capo, sottocapo, perché tengono al potere. Alle cuoche che mi vedono come una donna di successo dico: non pensate come gli uomini, ce la farete. Certo è faticoso se hai famiglia. Devi organizzarti, ma lo sappiamo fare» (*la Repubblica*, 7 marzo 2020, p. 39).

Non a caso nel 2017 è nata la rete femminista Feminist Food Club, perché la cucina si trasforma in attività creativa, tecnologica, culturale, che «costringe a competere con i maschi di casa per conquistare il comando dei fornelli» – scrive Camilla Baresani – «la cucina è mia e me la gestisco io diventa lo slogan, o il sogno della contemporaneità» (ma, avvisa, il cambiamento avverrà solo quando ci si contenderà la lavatrice) (www.lacucinaitaliana.it, 9 settembre 2015). Nel tentativo di costruire una teoria “buona e giusta” a favore della vita, la teologa Ina Praetorius

già anni prima incoraggiava a riflettere con attenzione su questi temi:

Il mio personale campo d'indagine per la nuova denominazione del mondo postpatriarcale è l'ambiente domestico e le diverse attività che lo connotano. Per esempio, che cosa hanno in comune il cucinare e il pensare, al di là della tradizionale idea gerarchica secondo cui il nutrimento del corpo è un mezzo per nutrire anche il pensiero? [...] Più passa il tempo e più il classico conflitto femminile tra le attività fuori casa, sempre "interessanti", e le "noiosissime ma necessarie faccende domestiche" è ai miei occhi superato. Quel conflitto scompare se concepisco tutta la mia vita come un agire volto al nutrimento della umana convivenza [...] Concentrando la riflessione sull'ambiente domestico desidero aprire alcuni spazi e renderli accoglienti; spazi nei quali si possa entrare e dai quali si possa nuovamente uscire, in tutta libertà. (Praetorius 2011, pp. 113-114)

Attingere quindi a un diverso immaginario, come Laila Gohar – food designer di New York – che crea eventi gastronomici che sfiorano l'installazione artistica, o come Sophia Hoffmann – cuoca vegana, autrice e blogger di Berlino che combina l'arte culinaria con temi femministi e vuole incoraggiare le donne della scena gastronomica ad attuare le loro idee e seguire i loro sogni? Esplorare e mettere in luce ciò che rimane ancora celato nella sfera dell'immaginazione?

Interrogare le opere delle scrittrici significa comprendere le valenze del cibo e disegnare una mappa significativa dell'immaginario che lo sottende e dal quale prende forma. Il cibo, la sua preparazione, le parole con le quali viene detto, è contatto forte con la realtà, talora ancora, come scrisse Virginia Woolf venti giorni prima di porre fine alla propria vita:

Occuparsi è essenziale. Ed ora con un certo piacere mi accorgo che sono le sette e devo preparare la cena. Merluzzo e salsicce. Credo sia vero che scrivendone, ci si rende in qualche modo padroni del merluzzo e delle salsicce. (*Diari*, 8 marzo 1941)

Cucinare è vocazione per la protagonista di *La Cheffe. Romanzo di una cuoca*, la donna dotata «di un'intelligenza formidabile» (Ndiaye 2018, p. 6), della quale Marie Ndiaye ci fa partecipi della sua parabola esistenziale attraverso la voce narrante dell'uomo che ama devotamente in silenzio questa artista del cibo del tutto fuori dal comune:

voleva lasciare nella memoria dei mangiatori una traccia abbagliante, di natura tale che, se avessero tentato di risalire all'origine di quell'immagine così seducente e insieme malinconica, come una felicità che non si sarebbe più provata, avrebbero trovato solo il ricordo di un piatto, o del suo nome, o di un profumo, o di tre colori puri e vividi sul bianco opalescente del piatto. (Ivi, p. 9)

Cheffe è scelta lessicale che sottolinea il prestigio, raro, di una donna in un ambito tipicamente maschile, e di una donna, poi, che è l'esatto opposto dell'eroina, riservata, non amante dei complimenti (ma neppure delle critiche) e dotata di grandissima dignità e di volontà tenace, a tutti gli effetti figura nuova e unica nel genere narrativo di cui ci stiamo occupando.

Ma il cibo è anche espressione di paranoia e ossessione, come nel racconto *Quando succederà* di Margaret Atwood, nel quale Mrs. Burridge raccoglie e ripone in bell'ordine in cantina marmellate, sottaceti, formaggi e quant'altro possa essere conservato in previsione di una catastrofe che è certa arriverà, perché «tutti sanno che sta per succedere qualcosa» (Atwood 2018, p. 163). E gli esempi potrebbero

moltiplicarsi, perché il cibo, per sua natura polivalente, veicola un ampio ventaglio di aspetti psicologici ed esistenziali.

In un volume in cui analizza le funzioni del cibo nel testo letterario, Silvana Ghiazza (2015) ricorda che sono numerosi e significativi i fattori che legano il cibo alla parola: innanzitutto il luogo attraverso cui l'uno e l'altra transitano, la bocca, che permette a ciascun essere umano di vivere e di esprimere pensieri ed emozioni. Anche attraverso la scrittura, che può diventare letteratura; e a propria volta la letteratura accoglie il cibo e lo fa proprio, restituendo sotto forma di cultura un elemento che appartiene alla natura. In particolare nella narrativa – come ricorda Gian Paolo Biasin (1991) – il cibo adempie ad alcune funzioni fondamentali: una mimetica (ci si nutre per riprodurre la vita vera), una connotativa, vale a dire caratterizzante e una narrativa, quando situazioni legate al cibo si intrecciano alla trama e ne permettono lo svolgimento. Fra quotidianità delle donne e aspirazioni, salvaguardia delle tradizioni e cambiamento, salute e malattie, il discorso che coniuga cibo e donne risulta davvero centrale. E crediamo che lo sarà sempre di più, alla luce dei mutamenti climatici e della dilagante povertà del pianeta che obbligherà le donne – sempre noi, certo – alla gestione delle poche risorse.

Durante un incontro fra alcune di noi che fanno parte del gruppo di studio del Concorso Letterario Lingua Madre (gruppo che già nel 2015 in occasione del decennale del Concorso, pubblicò *L'alterità che ci abita. Donne migranti e percorsi di cambiamento*), si misero a tema queste considerazioni e si decise di interrogare l'interazione fra alcune forme di espressione creativa – la narrativa, l'arte, le serie televisive – e il cibo. Con l'obiettivo non certo di colmare una

lacuna che avrebbe richiesto forze ben più consistenti di quanto non si disponga attualmente, ma di offrire spunti di riflessione. Il punto di vista che abbiamo scelto è stato di fare interagire saggistica e narrativa: ai sei saggi abbiamo affiancato un testo di narrativa saggistica e tre racconti originali di donne straniere che scrivono in italiano e che negli anni sono risultate vincitrici al Concorso.

Autobiografiche sono le pagine in cui Roxana Lazar racconta l'incontro fra una donna e un uomo, incontro che si alimenta – è il caso di usare questo termine – della cucina italiana, impastata successivamente con quella romena, in una sorta di superamento del «gastrocentrismo» (come Vito Teti definisce il campanilismo del fatto alimentare: 2015, p. 22), che diventa il simbolo dell'attraversamento delle differenze. Il merito va alle donne, anello di congiunzione fra le tradizioni passate e quelle future.

L'albero del mango, la *mangueira* come madre tesa nell'abbraccio, la fame come compagna fedele di giovani sorelle dalle quali la povertà ha allontanato, una dopo l'altro, i genitori sono al centro del racconto di Claudiléia Lemes Dias. Mentre in terra tropicale l'albero è l'amico dei giochi delle bambine dalle pance gonfie e dai denti cariati, fuori dal suo ambiente è metafora di viaggio della speranza e sradicamento forzato. Attraverso il giallo splendente del frutto maturo in Brasile e il verde appassito dello stesso venduto sulle bancarelle dei mercati occidentali, l'autrice fotografa due momenti di una stessa esistenza, autobiografica e insieme universale.

Rahma Nur, con la sua breve divagazione in prosa e versi, si sofferma sui significati anche olfattivi del cibo coniugati con la memoria di sé bambina: l'esperienza del lutto e della perdita viene sublimata nel ricordo di un piatto speziato, ed è il profumo che,

come macchina del tempo, crea un ponte fra il paese di nascita e quello di approdo.

Infine, attraverso il suo lavoro di sottotitolatrice di film e documentari, Betina Lilián Prenz ci introduce in alcune cucine orientali e francesi, nelle quali le donne hanno una funzione primaria. Storie surreali alcune, di povertà estrema altre, di rapporto madre figlia un'altra ancora, tutte sono di per sé eloquenti di condizioni sociali nelle quali vige uno stretto legame tra sfruttamento delle donne (parti, lavoro domestico e fuori casa) e loro vitale imprescindibilità sociale e affettiva. Ed è il cibo e la sua preparazione, il nutrimento e i suoi significati concreti e metaforici la chiave interpretativa di queste narrazioni.

Il cibo come elemento “nutriente” della relazione è l'argomento delle pagine di Adriana Chemello, la quale, avvalendosi di alcuni esempi letterari, riflette sui possibili significati che ha assunto nelle dinamiche interpersonali e in rapporto all'interiorità di ciascuna di noi. Unire pezzi di cibo è come unire parole per creare, un linguaggio che si fa nutrimento e attraversa esperienze multiformi che si legano ai diversi vissuti, sino a raggiungere l'anima stessa. Geografie sentimentali si compongono attraverso le ricette e vanno oltre, lo sguardo impreveduto delle autrici svela così un approccio al mondo differente, e si fa politica. La cognizione del cibo e l'essenza che esso trasmette si carica di sensi e di significati, trasmette informazioni, lancia messaggi sino a portare alla consapevolezza della vita stessa.

Il frigorifero, il mobile di cucina preposto alla conservazione e al consumo del cibo, è al centro delle considerazioni di Carmen Concilio. Monolite, totem, cornucopia, da oggetto di vita quotidiana diventa soggetto di riflessioni che riguardano l'etica, la scienza, il corretto approccio nei consumi. Ma non solo.

Infatti, diventa anche elemento letterario, grazie allo studio dei tanti testi che ne mettono a nudo il ruolo iconico, sino ad approdare al rapporto che con esso instaura la protagonista del romanzo *La vegetariana* della sudcoreana Hang Kang. Il frigorifero non è più semplice arredo, ma si trasforma in oggetto critico e produttore di crisi, una sorte di totem davanti al quale ha inizio la parabola, tra l'onirico e il reale, di Yeong-hye.

Cibo, donne e migrazioni sono strettamente interrelati, come dimostrano i racconti raccolti ogni anno in una antologia dal Concorso letterario nazionale *Lingua Madre*, progetto permanente della Regione Piemonte e del Salone Internazionale del Libro di Torino diretto a donne e ragazze straniere residenti in Italia. Daniela Finocchi e Paola Marchi, attraverso la lettura di queste narrazioni, fanno emergere la strada tracciata dall'etica femminista in campo ambientale e in quello dell'educazione alimentare, invitando a riflettere su ciò che le donne migranti raccontano. Donne forcluse e necessarie, che grazie alla loro scrittura inducono a elaborare nuovi immaginari di convivenza, a pensare in modo post patriarcale, a considerare valori la relazione-la cura-la dipendenza, per guardare a una nuova era: quella del Ginecene. Prospettiva nella quale il cibo, la sua qualità, la sua preparazione, il suo senso simbolico risultano centrali.

Il cibo può diventare anche metafora dei nuovi immaginari che si vanno definendo nella scia del dibattito contemporaneo su fenomeni migratori e modelli identitari. Lo spiega Valeria Gennero analizzando la serie tv *Orange is the New Black*. Ecco quindi elementi che assegnano all'alimentazione un ruolo simbolico di primo piano nel contesto dei conflitti etnici e razziali, descritti come elementi

imprescindibili della vita in prigione. Una rete di relazioni legate alla descrizione e condivisione del cibo, dove si passa dalla prospettiva *liberal* al rapporto con esso come forma di identità. Sino al completo disinteresse del sistema Carcerario Industriale alla cucina, che diventa così sineddoche del complessivo abbandono della funzione rieducativa della prigione, con l'imporci di una visione della detenzione quale mero strumento di controllo sociale e razziale.

In una società patriarcale – e carnivora – lo status di soggetto è negato sia alle donne sia agli animali perché entrambi non possono determinare il proprio corpo. Per molte femministe, i paralleli tra l'oppressione degli animali e quella delle donne sono evidenti: per esempio, per produrre latte una mucca deve essere incinta, quindi è ripetutamente costretta a questa condizione con un atto paragonabile a quello della violenza sessuale (Braamt, www.cafebabel.com). Da questi presupposti, facendo riferimento a Carol Adams e all'ecofemminismo, prende avvio il saggio di Cristina Giudice, esplorando la relazione fra cibo ed espressione artistica delle donne in epoca contemporanea. Un breve viaggio tra mostre, fotografie, oggetti che vedono protagoniste artiste internazionali e definiscono ambiti di ricerca intersezionali cui è difficile rinunciare. Immagini e suggestioni che inducono a riflettere su quei legami imprescindibili tra donne, femminismi, cibo, relazioni, genealogie.

Le ultime pagine partono dalla considerazione che la saggistica di questi anni Duemila inerente a cibo e letteratura in ambito italiano considera prevalentemente, per non dire quasi esclusivamente, scrittori. Forse che le scrittrici non ragionano di cibo? All'opposto, ne parlano e molto, solo che le loro opere non vengono prese nella dovuta considerazione: oltre

alla ormai nota rimozione degli scritti femminili all'interno del canone (uno dei temi sul quale fin dalla sua fondazione si interroga e dà risposte la Società italiana delle Letterate), in questo caso gioca l'ulteriore pregiudizio che scrivere di cibo sia una scelta "alta" solo se di mano maschile. Il saggio di Luisa Ricaldone offre un'idea della ricchezza sul versante delle scrittrici, proponendo alcuni "assaggi" tematici: la cucina come spazio fisico di elaborazione del cibo, memoria e conservazione / innovazione delle tradizioni, storie di famiglie e genealogie, la fame, forme patologiche connesse al nutrimento. Assaggi, appunto, in attesa ciascuno dello sviluppo che si merita.

Mentre lavoravamo alla raccolta del materiale per questo volume, era in piena espansione la pandemia da Covid-19 che, come si è letto e ascoltato da più parti, avrebbe molto a che fare con il cibo; in particolare con gli animali selvatici (non specificamente essi sarebbero i diretti responsabili ma la manomissione e la distruzione del loro ambiente naturale), con gli allevamenti intensivi, immensi serbatoi di patogeni, e in genere con la devastazione degli ecosistemi e con la produzione su larga scala degli organismi geneticamente modificati. Sfruttamento delle risorse, società globalizzata, forme di capitalismo spinto: riflessioni certo non nuove, ma che calamitano la nostra attenzione e accompagnano i nostri pensieri, in quanto responsabili, a detta delle esperte e degli esperti, di questa epidemia nell'epoca dell'Antropocene. L'augurio che sentiamo ripetere dai mezzi di comunicazione di tornare quanto prima alla normalità, ci impaurisce: è proprio la normalità, "quella" normalità, il problema. La strada sembra essere esattamente quella opposta, di modificare i nostri stili di vita, a partire dal cibo. E già avvertiamo le avvisaglie

che saremo ancora noi donne a essere chiamate alla risoluzione del problema. Per queste ragioni abbiamo deciso di mantenere fermo il proposito, nato alcuni mesi fa, di pubblicare questi saggi e racconti, anche se i contenuti non sono, per forza di cose, espressione dell'attuale bruciante attualità. Essi costituiscono, a nostro avviso, un piccolo e prezioso patrimonio di idee, un invito a ripensare e a ragionare su temi che mettono in contatto il passato recente e il tempo sospeso nel quale tutte siamo calate.

Torino, aprile 2020

Biografia e sitografia

Atwood, Margaret (1977) *Dancing Girls and Other Stories*, O.W. Toad Ltd (2018, tr. it. di Gaja Cenciarelli, *Fantasie di stupor*, Roma: Racconti).

Biasin, Gian Paolo (1991) *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna: Il Mulino.

Braamt, Lisa (18 Febbraio 2018) *Food und Feminismus: Die Berliner Vegan-Queen Sophia Hoffmann*, www.cafebabel.com.

Finocchi, Daniela (a c. di) (2015) *L'alterità che ci abita. Donne migranti e percorsi di cambiamento*, Torino: Seb27.

Fumarola, Silvia (2020, 8 marzo) *Lidia Bastianich "Il cibo risolve i guai anche in famiglia"*, la Repubblica.

Genesis - Rivista della Società Italiana delle Storiche, "Genere e cibo", XVI/1, 2017, Roma, Viella.

Ghiazza, Silvana (2011, 2015) *Le funzioni del cibo nel testo letterario*, Bari: WIP Edizioni.

Il libro della Massaia (1951), Trieste: Edito dalla Missione speciale degli Stati Uniti - E.R.P. Amministrazione per la cooperazione economica.

Il Manifesto, “Cucine letterarie”, 13-28 agosto 2019.

Leggendaria. Libri Letture Linguaggi, “Cibo”, n. 22, estate 2000.

Ndiaye, Marie (2016) *La Cheffe. Roman d'une cuisinière*, Paris: Gallimard (2018, tr. it. di Antonella Conti, *La Cheffe. Romanzo di una cuoca*, Firenze-Milano: Giunti-Bompiani).

Praetorius, Ina (2011) *Penelope a Davos. Idee femministe per un'economia globale*, Quaderni di Via Dogana, Milano: Libreria delle Donne.

Schachter, Margo (9 Settembre 2015) *La cucina è mia e me la gestisco io!*, www.lacucinaitaliana.it.

Teti, Vito (2015) *Fine pasto. Il cibo che verrà*, Torino: Einaudi.



La relazione che nutre. Quando il cibo mantiene «l'anima in vita»

Adriana Chemello

Qualsiasi discorso sulla presenza del cibo nella letteratura, sia esso letterale o metaforico, diacronico o sincronico, dai poemi omerici ai testi delle religioni monoteiste fino alla letteratura contemporanea, finisce per intercettare una cultura materiale e alimentare che va dalle tradizioni orali alle esperienze familiari, dai saperi ai sapori, passando attraverso proverbi, motti di spirito, facezie e novelle. Le narrazioni sul cibo sono intrise, inevitabilmente, di valori materiali e mentali, di natura e cultura, perché mangiare e nutrirsi pertiene all'esperienza quotidiana di tutte e tutti.

La presenza, a tratti pervasiva, di discorsi sul cibo nella odierna società mediatica (vedi il proliferare delle esibizioni televisive, a settiche quanto connotate da profonda miseria culturale) è direttamente proporzionale alle dimensioni ipertrofiche di un'industria alimentare che attraverso il *marketing* e il *business* tende a orientare, condizionandole più o meno pesantemente, le scelte di un consumatore sempre più eterodiretto.

Parlare di cibo significa avventurarsi in un territorio con un alto tasso di discorsività, con il rischio di sconfinare, magari inavvertitamente, negli spazi di una retorica mediocre sui buoni sentimenti e sui

buoni propositi. Per sottrarsi a tutto ciò non è sufficiente elaborare un buon livello di consapevolezza, né essere in grado di eludere la vischiosa seduzione del mercato. Necessita invece una attenta riflessione sui significati delle azioni legate al cibo, sulla loro valenza etica, sul processo metamorfico che trasforma il cibo in energia vitale non solo per il corpo ma anche per l'anima. Siamo arrivati a un punto di non ritorno: dobbiamo riflettere su un fenomeno che la società opulenta ha indotto e implementato in maniera esiziale. Nel nostro rapporto con il cibo siamo state espulse in un "fuori" dove finiamo per perderci tra merce scadente, spostando lo sguardo dai sentimenti e dalla propria intimità, con il rischio di perdere le notizie di sé, del proprio *intus*.

Per ricominciare ad avere notizie di sé, è necessario recuperare la relazione profonda con ciò che si mangia: ce lo insegna una nuova disciplina, la *mind-full eating* (alimentazione consapevole), invitandoci a essere «testimoni delle sensazioni, dei pensieri e delle emozioni che affiorano nei confronti del cibo e del mangiare» (Chozen Bays 2019, p. 38).

Se un recente studio di Massimo Montanari, recuperando una metafora manzoniana, intitola *Il sugo della storia*, e spiega che «il sugo è quello che dà senso e identità a un piatto» perché «il condimento è l'anima di una vivanda» (Montanari 2016, pp. IX-XI), l'azione successiva è quella di chi, a mo' di raddomante, capta i segnali e i significati nascosti in quell'anima, magari con l'ausilio di romanzi e racconti usciti da scritture di donne.

Il cibo è un «oceano di informazioni», come ha insegnato il vivido magistero di Piero Camporesi che «ha saputo trarre da ogni singolo ingrediente» delle ricette tutta «la ricchezza di significati» di cui si fanno contenitore (Augias 2018, p. 14).

Pensare al cibo significa allora nominare la diade fuori/dentro, perché il cibo transita dall'esterno verso un interno dove viene assimilato e trasformato in energia, forza vitale, ecc. Una diade che non è oppositiva, bensì può darsi in alternanza e/o contiguità: una diade che si ripropone in un gioco vertiginoso a diversi livelli, perché ogni pietanza si presenta come un contenitore (esterno) che a sua volta trattiene un contenuto intrinseco. Il cibo inoltre ha un forte valore identitario, capace di creare un corto circuito tra una memoria collettiva, sedimentatasi nella tradizione, e il vissuto individuale dove le realtà culinarie finiscono per associarsi a eventi e situazioni intrise di valenze simboliche singolari.

Il cibo, in genere, si consuma in un spazio delimitato e/o circoscritto (prevalentemente domestico ma non esclusivamente): luogo deputato ne è la cucina, dove «il gusto ottiene forma e consistenza», dove «natura e cultura, tradizione e progresso, materia e simbolo trovano una trasposizione simultanea e immediata» (Carrara 2013, p.160). E in prossimità della cucina, nei tempi antichi, veniva collocata la dispensa, luogo della conservazione, ma soprattutto dell'intimità, di ciò che appartiene all'intimo, luogo chiuso e quasi segreto, assimilato, in alcuni testi poetici, a un giardino adorno di fiori e piante odorosi e profumati. Ne è esempio il *Cantico dei cantici*, dove il cibo si fa metafora dell'amplesso e della sua fecondità generatrice di nuova vita. L'assimilazione si espande per contiguità dal cibo che conserva la vita, che la alimenta e la nutre, all'atto sessuale che genera nuova vita.

Il cibo ha a che fare anche con il tatto, con la percezione di qualcosa che si conosce e si fa proprio (si incamera) toccandolo, cioè passando attraverso l'organo sensoriale del tatto (le mani).

Spostandoci dallo spazio fisico (la cucina) a uno più interno, intimo, dobbiamo lasciare che il tempo prenda il posto dello spazio. Un tempo dilatato, interiore, un tempo singolare e non misurabile, in cui si innesca la relazione tra il soggetto e la sostanza edibile, come suggeriscono persuasivamente alcuni versi di Emily Dickinson che prendo come *ductus* del mio discorso:

Un po' di pane – una crosta – una briciola –
Un po' di cuore – una fiaschetta –
Può tenere *un'anima in vita* –
[...]
Tra la forma della vita e la vita
C'è la stessa differenza
Che tra un liquore alle labbra e il liquore
chiuso nell'anfora. (pp. 171 e 1.143)

Prendendo avvio da un dato di realtà, i versi nominano gli elementi essenziali di un frugale banchetto, il pane e il vino, evocando trasversalmente, in remoto, il rito eucaristico: il solido e il liquido. Ma la clausola «l'anima in vita» indica una torsione, il risvolto verso l'interno, una flessione verso lo spirito (suggerzioni dalla lettura di Emerson: la vitalità legata allo spirito). Emily suggerisce che anche la parte infinitesimale di cibo ha un'anima viva e vitale. Anche la briciola (*crumb* nel testo inglese) è un pezzo vitale, ha in sé un germe di vita, come il seme e serve per nutrire il corpo ma anche lo spirito.

Il *crust* (“crosta” onomatopeico) di Emily non sono solo briciole di ciò che resta ma germe di quel che verrà: il residuo di cibo (ciò che resta dopo il pranzo) può essere accantonato e divenire altro, farsi germe per altro cibo [es. nella nostra tradizione culinaria il pane raffermo veniva usato per preparare un dolce, con l'aggiunta di latte e uvetta / il residuo che si fa germe per una consumazione ulteriore e

diversa]. Anche nelle parti infinitesimali c'è vita e noi la lasciamo fluire attraverso di noi, attraverso la consapevolezza dello sguardo, quindi attraverso una *relazione*, non invasiva né fagocitante, bensì una contemplazione che dà un altro respiro, che lascia correre e scorrere la vita facendoci sentire meno separati da noi stessi e interconnessi. Del resto l'arte del cucinare consiste nel far interagire ingredienti diversi (*ars combinatoria*) che nella combinazione si esaltano a vicenda: pensiamo alla funzione delle spezie! Al *sugo della storia* di cui rimane traccia nella memoria individuale.

Unire pezzi di cibo è come unire parole per creare, per costruire la relazione, la pietanza che si consumerà insieme. Partecipare a ciò che si spiegherà in sé, con sé e con l'altro. E poi cucire/ cucinare sono parole che producono assonanza e consonanza.

Il cibo, riconosciuto come «oceano di informazioni», acquista lo statuto di forma comunicativa ad alta densità polisemica. Nel transito da fuori a dentro è contenitore e contenuto (ciò che contiene, le funzioni che assolve, le informazioni che trasmette l'anima del cibo). Esperienza multiforme, esperienza singolare, legata ai diversi vissuti, «il cibo è strumento di relazione per eccellenza» (Montanari 2016, p. 91). La convivialità è al centro del «carattere [...] *relazionale* del gesto di mangiare», con forme conviviali le più diverse e disparate, dove la condivisione si carica di implicazioni umane, sociali, culturali e simboliche, coinvolgendo emozioni, sentimenti, affetti (ivi, p. 94).

Alcuni romanzi della produzione letteraria recente affrontano situazioni di deragliamento esistenziale, quando il confine tra il dentro e il fuori si fa poroso, attraverso il cibo e le significazioni di cui esso si carica.

Clara Sereni lo mette in figura con efficacia in un'intervista, illustrando «l'uso del cibo come linguaggio» (Sereni 1996, pp. 20-21) con la favola africana di un re che amava la propria moglie ma la vedeva deperire sotto i suoi occhi e non trovava cibo capace di risvegliare le sue energie vitali. Nell'affannosa ricerca di un rimedio, un giorno incontrò sulla sua strada un povero ciabattino con al fianco una moglie fiorente, che godeva di ottima salute. Il re chiese al ciabattino cosa desse da mangiare alla moglie e si sentì rispondere: «pane e lingua». Il re dapprima fraintese il senso della risposta, ma poi capì l'arcano: «il ciabattino era povero, ma così povero, che il pane che poteva dare a sua moglie non l'accompagnava che con *le parole* ed erano queste a farla così fiorente» (ivi, p. 21).

Nel libro che l'ha rivelata scrittrice nel 1987, *Casalinhitudine*, Clara Sereni associa al cibo/nutrimiento la funzione della *relazione* salvifica con l'altro/gli altri. Non una banale sequenza di ricette, ma un doppio registro in cui il lessico culinario intercetta altrettanti segmenti dell'esistenza, e il linguaggio simbolico del cibo e del corpo transita dal piatto alle persone che lo consumano. Gli snodi del discorso narrativo diventano il luogo di transito dalla *ricetta*, dal cibo (raccontato e/o evocato) alla vita e viceversa, e la concatenazione procede in più direzioni secondo la necessità del contesto. La ricetta può anticipare, a mo' di rubrica, ciò che viene raccontato subito dopo, oppure può rappresentare la conclusione logica di un percorso della memoria, il luogo di approdo dopo una lunga e difficile deriva.

Un libro costruito con sequenze giustapposte, con squarci improvvisi nel tessuto narrativo, seppur non privo di simmetrie, di un proprio ordine interno, una "grammatica" del racconto. Dalla prima sezione

intitolata “Per un bambino” e dedicata al figlio, un bambino difficile che mostra subito problemi con il cibo (un’«ansia ingorda»; e «la fame gli mordeva la pancia e il cuore»), al momento in cui Clara decide di *farsi radice*, dopo la morte del padre, aprendosi verso il futuro con una nuova vita.

Il racconto segue l’ordine logico delle portate, dai «primi piatti» ai «contorni», addensando attorno a ogni piatto frammenti di vita, *flash* di situazioni vissute, segmenti più o meno remoti di eventi con il loro grumo di emozioni, sensazioni, affetti cercati e negati, rabbie e timidezze, spesso censurati e/o repressi. La sezione finale delle “Dolcezze”, dei *dessert*, si chiude con la ricetta della spremuta di mandarini che recupera il ricordo della morte del padre. Entro questi due estremi (dal figlio al padre) si situa il percorso esistenziale e culinario di Clara Sereni, con una appendice sul “Conservare”, che nel linguaggio simbolico finisce per anticipare il *sensum* del libro successivo: «conservare la memoria», cioè trattenere dal presente per far arrivare al futuro.

Le pagine autobiografiche di *Via Ripetta 155* (Sereni 2015) sono invece il momento del bilancio di una vita, in cui lo sguardo si volge all’indietro e la porta si spalanca sul passato: riaffiora così il ricordo di situazioni già vissute, associate o provocate da accostamenti con volti, voci o semplici oggetti desueti. In Sereni questo avviene attraverso associazioni, spesso stimulate dall’olfatto, con la dimensione prandiale, il cibo quotidiano e gli stimoli olfattivi, gli odori, i sapori: dal libro *Casalinghitudine* (1987), al romanzo che narra la sua sofferta esperienza politica di vice sindaco e assessore alle politiche sociali del comune di Perugia dal 1975 al 1997, *Passami il sale* (2002), al bel racconto *Le merendanze* (2004), «una storia di donne, di passioni sghembe e di incontri

non scontati». Potremmo denominarle le “geografie sentimentali” in cucina, o anche una cartografia dei sentimenti fissata sulla carta attraverso una sequenza di ricette.

In *Passami il sale*, la narrazione sfugge alla compattezza del romanzo, il linguaggio del cibo aiuta a dar voce e a nominare tutto ciò che della “politica” è altrimenti irraccontabile. Un intreccio formidabile dove la metafora culinaria descrive e significa le regole di un gioco (quello della politica istituzionale) che faticano a modularsi sui ritmi di una vita familiare o a conciliarsi con i pensieri di una donna determinata a resistere, a mantenersi “soggetto pensante”, senza mai rinnegare il suo essere donna e madre: «Vorrei raccontargli io, invece, di quanto sia buona la frittata con la vitalba, ma si tratta di uno di quei saperi che non hanno posto al tavolo della politica cui ambedue sediamo» (Sereni 2002, p. 215). Senza abbandonare la sua casalinghitudine, Clara Sereni narra, con lo sguardo impreveduto di una donna, la sua esperienza politica, significandoci fin dal titolo *Passami il sale* che nella terra arida (quando non del tutto sterile) della Politica il buon senso e il sapere di una donna possono diventare – come nella massima evangelica – *il sale della terra*.

Tralascio, in questo contesto, di considerare il cibo come linguaggio non verbale, quando l’esperienza del mangiare diventa mimica, una forma di movimento che si carica di sensi e di significati, trasmettendo informazioni, lanciando messaggi. Vasta la gamma dei disturbi alimentari dell’eccesso sia nell’abbondanza che nella sottrazione (bulimia/anoressia) su cui esiste ormai un’ampia letteratura (Calamita).

Segnalo invece un’interessante forma di *memoir* realizzata da Stefania Giannotti con il libro,

pubblicato nel 2017, che evoca il cibo fin dal titolo: *Troppo sale. Un addio con ricette. È l'incipit*, diretto e grafico, a catturare subito la lettrice:

1990 un evento trasforma la mia vita. In un attimo, al primo apparire, nulla è più come prima. Tutti gli anni che seguono, sono venticinque, parlano di questo nulla, lo trasformano in un quasi nulla, in un più che nulla, in un troppo, in eccesso, in immenso [...] e tutto in una successione non lineare, in cui il vuoto semplice ricompare all'improvviso. (Giannotti 2017, p. 11)

La voce narrante osserva la sua esistenza, la sua postura nello stare al mondo, partendo da un punto, anzi da una data. Ma non è una storia retrospettiva, non c'è linearità, non è una semplice narrazione. Colpita all'improvviso da un lutto che la disorienta fino quasi a sradicarla da se stessa, ha bisogno di tempo per risintonizzarsi. Lo spazio e il tempo mutano dopo lo schianto di un evento luttuoso dove tuttavia «non è la morte che non dà tregua, è la vita» (ivi, p. 11). Solo a distanza di 25 anni è in grado di analizzare per filo e per segno l'esperienza del dolore e della sottrazione, guardare a distanza come è riuscita a elaborarla e soprattutto a convivervi. Un'esperienza che l'ha cambiata, rimodellando il suo approccio alla vita. Il cibo, o meglio la cucina, diventa per lei una formula d'accoglienza e di cura, la finestra per aprirsi sul mondo, la soglia della sua relazione con l'altro e gli altri: «La cucina, autentica passione da sempre fino alla fissazione, fu per prima e da subito *pausa e rifugio*» (ivi, p. 12). Vera e propria «stanza segreta», «la cucina più di tutto mi distrae senza vergogna, come se il nutrimento riparasse la morte. Preparo il cibo per il corpo degli altri, lo nutro, cerco di dargli piacere, trasformo la materia senza pensare ad altro. Mi dà vita e la trattiene quando tenta la fuga.

Dicono che sia un sapere occulto e nascosto, il primo potere, il potere della vita. Le donne lo detengono e difficilmente lo svendono o lo scambiano con altri» (ivi, p. 19).

In Giannotti la cucina diventa per antonomasia inclusiva di tutto ciò che pertiene l'arte del cucinare, anzi vera e propria metafora della vita: «il rito si deve compiere in solitudine. È il rito beato della trasformazione calcolata, della materia che cambia fino a diventare commestibile, appagante, piacere, nutrimento, distrazione» (ivi, p. 79). In questo orizzonte di senso «è incompatibile con la depressione ma non con il dolore che scalda con i suoi fuochi. E come la vita ti vince perché dà libertà» (*ibidem*). In bilico tra impotenza e prostrazione, a prevalere è «la potenza dell'esistere che mi meravigliò e mi si attaccò addosso» (ivi, p. 11).

«Quando cucino – scrive Giannotti – mi sembra che la vita sia eterna. Per tutti. Nutrire la rimette in pista» (ivi, p. 91).

Interessante e direi inedita la modalità assunta da Giannotti di sparigliare le carte della produzione discorsiva: guardare all'evento dalla distanza dei venticinque anni, e nel contempo riprendere ad aver cura delle cose e degli altri perché «stordita d'amore, in mezzo ai ricordi penso solo a cucinare» (ivi, p. 33). La narrazione procede per quadri, mentre la memoria si riduce via via a impressione, e il respiro è scandito dagli intermezzi delle “pause cucina” dedicate alle ricette. Impossibilitata a ridare per la seconda volta la vita al figlio, si abbandona alla vita che fluisce dalle sue mani attraverso il cibo, impastando insieme la potenza dell'esistere con l'eclissi della memoria: «ora galleggio tra questi momenti, li ricostruisco mentre giro la pasta, li scompongo e li ricompongo, cerco un finale diverso» (ivi, p. 32).

Tra i grappoli di ricordi c'è un accostamento ossessivo che ritorna, «nutrimento e morte», associato all'immagine della madre quando le annunciarono la morte del figlio: «con una calma ieratica chiese “vi preparo due spaghetti?”. Fu la prima frase che pronunciò. Se ne stava andando lontano con il pensiero, ma i fornelli le servivano per restare con noi, con me» (ivi, p. 34).

Pensare al nutrimento vuol dire pensare alla vita, «è cura del mondo e di chi lo abita» (ivi, p. 35). Oltre che cura, «è anche creazione di tempi e luoghi di incontro, di dialogo, di condivisione. Il legame tra convivenza civile e preparazione del cibo è uno dei grandi contributi delle donne alla civiltà» (*ibidem*). Riandando all'evento che le ha cambiato la vita, la morte del figlio diciassettenne quel 25 luglio del 1990, Giannotti ammette che mettersi attorno ai fornelli è stata per lei una forma di «resistenza pacifica», un modo di «riconoscere la sconfitta senza soccombere»:

È in pratica imboccare la strada che porta agli altri per restare attaccati alla terra. È una torsione, ed è con questa parola che la mia amica [...] definisce il movimento del positivo che trasfigura il negativo, lo incrina e lo torce. (*ibidem*)

Preparare il cibo vuole dire attivare una relazione che salva, posizionarsi in prossimità con altri, mettere in atto la pratica del *convivium*.

Il romanzo di Rosella Postorino, *Le assaggiatrici*, si presenta come una narrazione dove la voce narrante di Rosa Sauer racconta l'esperienza, potenzialmente mortifera, di «assaggiatrice di Hitler» condivisa con altre nove compagne, con al centro la presenza ossessiva e ingombrante del cibo. La vicenda ha come teatro una caserma militare a Krausendorf, vicino al paese di campagna di Gross-Partsch, in Germania, dove Rosa ha trovato rifugio presso i suoceri dopo

che il marito è stato mandato al fronte. La caserma si trova nelle vicinanze di un rifugio segreto del Führer, chiamato Wolfsschanze, Tana del Lupo. Lì una squadra di dieci donne viene reclutata per “assaggiare” le vivande prima che vengano somministrate al Führer, onde evitare il rischio di possibili avvelenamenti. La sala mensa è un «ambiente estraneo», freddo e spoglio, connotato come claustrale e claustrofobico: «se avessimo il velo sembreremmo delle suore, un refettorio di suore che hanno fatto voto di silenzio» (Postorino 2018, p. 12). E «le finestre con le grate di ferro» lo assimilano a un carcere, a una «gabbia». Un ambiente ostile («Krausendorf divenne pranzo, cena e dormitorio, divenne la nostra prigionia», ivi, p. 209), dove «gli stivali delle SS dettavano il ritmo del pasto, scandivano il conto alla rovescia della nostra morte possibile» (ivi, p. 25).

In questo «status di cavie» si consuma un quotidiano «gioco della morte» delle «segregate in caserma», in cui l'imperativo «mangiate», impartito dalle SS, acquista uno statuto incerto: «era poco più che un invito, meno di un ordine» (ivi, p. 12). L'azione coercitiva del mangiare («come se potessimo rifiutarlo, questo cibo, questo pranzo che non è destinato a noi, che ci spetta per caso») diventa un «ingoiare», un trangugiare forzato, un tentativo di riempire il buco nello stomaco che per la paura si dilata sempre di più: «Il mio stomaco non ribolliva più: si era lasciato occupare. Il mio corpo aveva assorbito il cibo del Führer, il cibo del Führer mi circolava nel sangue. Hitler era salvo. Io avevo di nuovo fame» (ivi, p. 16). E la «liturgia della mensa» diventa un impasto tra paura e solitudine: «la paura entra tre volte al giorno, sempre senza bussare, si siede accanto a me, e se mi alzo mi segue, ormai mi fa quasi compagnia» (ivi, p. 73).

Fame e paura scandiscono la distanza tra le anime delle dieci assaggiatrici, ridotte allo statuto di «dieci tubi digerenti» (ivi, p. 100), e ne acquisiscono la lontananza, a tratti ostile. Queste figure di donne, pur nella reciproca rigidità e diffidenza, lasciano trasparire le lacerazioni, le angosce sotto le maschere dell'indifferenza, così con il passare del tempo la barriera difensiva innalzata tra loro e inizialmente invalicabile, via via si allenta. La lontananza tra loro diventa meno remota, la solidarietà tra donne comincia ad aprirsi lentamente un varco, almeno tra alcune.

In questo «paradiso mortale», nel chiaroscuro della solitudine, un pensiero dominante accomuna le dieci donne: «capitava anche alle mie compagne di pensare al veleno ogni volta che portavano il cibo alla bocca? Quando si mangia si combatte con la morte, diceva mia madre, ma solo a Krausendorf mi era sembrato vero» (ivi, p. 108).

Un tempo sospeso tra vita e morte: «Hitler mi nutriva, e quel nutrimento poteva uccidermi. Ma in fondo dare la vita è sempre condannare alla morte» (ivi, p. 172). Il paradosso: dal cibo che nutre e dà la vita al cibo che viene testato per evitare la morte altrui. Anche in questo caso abbiamo una distorsione, una torsione di senso. *Le assaggiatrici* si sottomettono al supplizio quotidiano di assaggiare il cibo non per sé ma come cavie da esperimento. Il mangiare per loro non è un'azione per sé, bensì diventa un "lavoro" retribuito e a rischio della loro vita. E dopo aver ingurgitato il cibo (non è certo una forma di nutrimento) c'è l'attesa dei possibili effetti mortiferi. Quindi il cibo, nell'orizzonte di senso di quelle donne, è necessariamente associato a quell'ora di attesa tremenda.

La convivialità che è la parte terminale del consumare cibo insieme, dello stare in prossimità nella relazione (lo stare insieme, condividere, partecipare a

un rito: ad esempio diverse religioni usano metafore prandiali) che si dispiega nell'atto finale del convivio, in questo contesto viene espunta. Non si condivide il cibo: c'è una interruzione nella relazione, un tirare indietro una parte di sé.

Che cosa rende diverso e "distorto" il rito del cibo nel gruppo delle assaggiatrici, tale da sottrarne una parte, un qualcosa di importante e rilevante? «Il bisogno umano di cibarsi per non morire» (ivi, p. 186) sembra aver smarrito la sua fondatezza: ora siamo in un piano inclinato che asseconda l'«inclinazione alla morte» (ivi, p. 97).

Ricordiamo che il cibo non è solo il commestibile, l'involucro esterno che passa dal piatto alla bocca: quella è solo la buccia, la scorza esterna. C'è anche un interno del cibo che è la degustazione, l'assaporare l'interno significa andare all'«anima della vita», al nettare, al succo, cioè alla parte vitale che viene data quando io lo voglio, quando c'è la consapevolezza del cibo e dell'essenza che esso trasmette. E questo manca nelle assaggiatrici: la consapevolezza del cibo, la possibilità di arrivare alla midolla è interdetta, vietata perché la consumazione del cibo è solo un test. Manca il piacere della degustazione e la consapevolezza della vita che si sostanzia attraverso il cibo. Manca l'anima, manca la relazione intrinseca con il cibo e con le altre commensali.

Alla fine, le assaggiatrici sono come una piccola comunità femminile (diventano a tratti solidali tra loro), ma resta a loro inibita la possibilità di arrivare alla midolla, alla degustazione del cibo legata alla consapevolezza della vita.

Bibliografia

- Augias, Corrado (2018) “Piero Camporesi, «un artista»”, in *Il gusto della ricerca. A proposito di Piero Camporesi*, a cura di Gian Mario Anselmi, Aurelia Camporesi, Elide Casali e Alberto Di Franco, con uno scritto inedito di Piero Camporesi e una Premessa di Corrado Augias, Milano: Il Saggiatore .
- Calamita, Francesca (2015) *Linguaggi dell'esperienza femminile. Disturbi alimentari, donne e scrittura dall'Unità al miracolo economico*, Padova: Il Poligrafo.
- Carrara, Lorena (2013) *Intorno alla tavola. Cibo da leggere, cibo da mangiare*, Torino: Codice.
- Chosen Bays, Jan (2019) *Mindful Eating. Per riscoprire una sana e gioiosa relazione con il cibo*, ed. italiana a cura di Paola Iaccarino Idelson, Milano, RCS, 2019. (*Mindful Eating*, Published by arrangement with Shambhala Publication Inc., Boulder, CO 2009; tr. it. di Marina Petruzzi).
- Dickinson, Emily (1997) *Tutte le poesie*, a cura e con un saggio introduttivo di Marisa Bulgheroni, Milano: Mondadori.
- Giannotti, Stefania (2017) *Troppo sale. Un addio con ricette*, Milano: Feltrinelli.
- Marchese, Dora (2013) *Il gusto della letteratura. La dimensione gastronomico-alimentare negli scrittori italiani moderni e contemporanei*, Presentazione di Simonetta Agnello Hornby, Roma: Carocci.
- Montanari, Massimo (2016) *Il sugo della storia*, Roma-Bari: Laterza.
- Postorino, Rosella (2018) *Le assaggiatrici*, Milano: Feltrinelli.
- Sereni, Clara (1987) *Casalinghitudine*, Torino: Einaudi.
- Sereni, Clara (1996) *Conversazione con Clara Sereni. Donne, scrittura e politica*, a cura di Paola Gaglianone, Roma: Omicron.
- Sereni, Clara (2002) *Passami il sale*, Milano: Rizzoli.
- Sereni, Clara (2015) *Via Ripetta 155*, Milano: RCS Libri.



Assaggi di narrativa italiana tra Novecento e Duemila

Luisa Ricaldone

Numerosi si contano gli studi che incrociano letteratura e cibo, accumulati dall'incongruenza di privilegiare le opere degli scrittori in un ambito che più di altri e per tradizione riguarda le donne. A fronte infatti di una bibliografia alla quale hanno lavorato studiosi e studiose, senza alcuna differenza di genere, il panorama critico che considera le specificità narrative femminili è in Italia desolatamente povero. Ne fanno eccezione un numero della rivista *Leggendaria* dell'estate 2000, dedicato al rapporto delle donne con il nutrimento, e alcuni articoli anch'essi estivi su *il manifesto* dell'anno passato, dedicati alle "cucine letterarie", nei quali è stata rispettata se non una completa pari opportunità numerica, un punto di vista sensibile al genere. In particolare nell'articolo di Laura Fortini su Clara Sereni, che inaugura la serie, è evidente l'intreccio fra donna, cura e politica; e a seguire Alice Danchokh, Ursula Le Guin, Banana Yoshimoto, Jami Attenberg.

Proviamo allora a entrare nella cucina delle donne, in quello spazio che per secoli è stato, con tutte le contraddizioni e le rivendicazioni che conosciamo, lo spazio femminile per eccellenza, e proviamo a tracciare una mappatura che riporti al centro della rappresentazione letteraria e critica il tema che ci

sta a cuore. Non sarà certo l'ambizione di esaurire il campo a guidarci, bensì l'intenzione di indicare i percorsi che ci sono parsi più frequentati, a partire dallo spazio fisico della cucina.

Tra le foto che illustrano le edizioni economiche dei romanzi di Grazia Deledda, ricorre spesso una riproduzione in cui la scrittrice è seduta alla tavola di cucina, accanto il marito, alle spalle il corredo delle pentole; mentre sue quasi contemporanee inglesi e francesi si facevano ritrarre nei loro splendidi giardini, in compagnia di cani di razza, o nei loro studi, circondate – come d'altra parte ci si aspetterebbe da una lavoratrice della penna – da libri. Si tratta certo di differenza di classe ma anche di costume, un interessante elemento antropologico che distingue il panorama italiano da altri europei. Non a caso l'inquadratura fissa sulla cucina costituisce l'incipit di uno dei libri più coinvolgenti di Deledda, l'autobiografico *Cosima* (1937):

[...] la cucina era, come in tutte le case ancora patriarcali, l'ambiente più abitato, più tiepido di vita e d'intimità. C'era il camino, ma anche un focolare centrale, segnato da quattro liste di pietra: e sopra, ad altezza d'uomo, attaccato con quattro corde di pelo alle grosse travi del soffitto di canne annerite dal fumo, un graticciato di un metro quadrato circa, sul quale stavano quasi sempre, esposte al fumo che induriva, piccole forme di cacio pecorino, delle quali l'odore si spandeva tutto intorno. [...] tutto era semplice e antico nella cucina abbastanza grande, alta, bene illuminata da una finestra che dava sull'orto e da uno sportello mobile dell'uscio sul cortile. [...] per lo più le vivande si cucinavano alla fiamma del camino o del focolare, su grossi trepiedi di ferro che potevano servire da sedili. Tutto era grande e solido, nelle masserizie della cucina. (Deledda 1975, pp. 3-4)

Il locale descritto, del quale qui è stata estratta una sintetica citazione, è in quel momento deserto, perché tutta la famiglia è occupata ad assistere al nuovo parto della madre di Cosima: l'avvio alla vita e all'autobiografia che la mette in parola avviene attraverso il nutrimento e la riproduzione.

Uscite dalla cucina negli anni del femminismo, noi donne vi ritorniamo ora, anche complice un «vento verde e naturalista», e in questo «luogo di oscura potenza femminile» – come la cucina è stata definita di recente – ritorniamo con altra consapevolezza e altri intenti, perché «il privato domestico non è più nostra prigionia e nostro unico destino» (Cuoche Varie 2015, p. 117). In cucina «il tempo è donato, ogni gesto si ripete, si fa e si disfa, appartiene all'entropia della natura, che nel disperdersi produce l'energia della vita e della crescita dei corpi» (ivi, pp. 12, 25). Il volume delle Donne della Libreria di Milano è dedicato a Estia, la Vesta romana, dea della casa e del focolare, ed è scritto a più mani, perché la cucina, come la politica, sono «relazionali entrambe», perché entrambe «prevedono l'altra/l'altro». Le autrici-cuoche ritengono la cucina un «percorso facile e abbreviato, per favorire la comunicazione [...] Non ci sono molti altri modi per scambiare il piacere del corpo oltre al sesso, assai più problematico» (ivi, p. 35).

Rimaniamo nell'ambito del pensiero femminista contemporaneo, e avviciniamoci a Paola Leonardi che con Serena Dinelli firma *Sapori e saperi delle donne. Per cambiare noi stesse e il mondo*: accattivante il format di una narrazione densa e concentrata di episodi biografici intrecciati al movimento delle donne e articolata per parole chiave (amore, autorizzazione, desiderio, differenza, relazioni...) e conclusa, ciascuna riflessione sui vari termini, con una

ricetta che quella narrazione ha sollecitato. La cifra, originale, vive del rapporto fra memoria, politica e cibo a partire dalla condivisione (parola importante del femminismo della differenza), «perché nei gruppi di donne il cibo circola sempre» (Leonardi e Dinelli 2014, p. 157).

Una sequenza – se così si può dire – di ambienti preposti alla elaborazione del cibo, troviamo in uno dei primi romanzi di Margherita Giacobino, *Casalinghe all'inferno*: il locale per tradizione destinato alle donne assume caratteristiche claustrofobiche, è la gabbia nella quale una delle casalinghe, Delia Ugazzi «si aggira come una fiera» (Giacobino 1996, p. 13); ma può essere l'angusto spazio prediletto da Ombretta che, a causa del suo amore «colpevole e clandestino» per l'arte del cucinare (l'inquietante personaggio legge le riviste di cucina come fossero «la bibbia, il suo libro di fiabe, la sua letteratura rosa», p. 15), unito a una fame compulsiva e mai appagata, lo ha trasformato in regno e scenario in cui porterà a compimento l'orrendo (e ironico) delitto.

Negli anni Duemila si sono moltiplicate le narrazioni nelle quali il cibo-memoria è divenuto focus narrativo per coloro che si sono cimentate con il tema dell'eredità, della trasmissione dei saperi pratici delle donne, fra i quali le esperienze culinarie di nonne madri zie risultano dominanti. Non parlerei di recupero *tout court* della genealogia femminile, ma piuttosto di rievocazione del mondo delle donne dal punto di vista di una donna. Sono sufficienti tre esempi: *Un filo d'olio* di Simonetta Agnello Hornby, che trascrive le ricette di nonna Maria, «ricette che si portano dietro [...] tutto un mondo di personaggi, atmosfere, sensazioni» (Agnello Hornby 2011, p. 11), e ricordano che il saper cucinare era in Sicilia virtù femminile per eccellenza, senza la quale una donna

non poteva aspirare al matrimonio. Di questo racconto lungo e di *Il pranzo di Mosè*, che lo segue di tre anni e che molto somiglia al precedente, evidenzerei la perpetuazione delle ricette che, uguali a se stesse nel passaggio di generazioni, restituiscono il profilo di un tempo e di una società ritualizzati e immobili.

Di lettura decisamente più spassosa e espressione della volontà di attualizzare un rito permanendo nella tradizione è il *Tacchino farcito* di Alda Bruno: nella consegna della preparazione della pietanza sul filo delle generazioni («Tacchino dopo tacchino gli anni passarono»: Bruno 2012, p. 29), i valori sociali della piccola comunità rimangono immutati, mentre sono gli ingredienti a essere investiti dal vento del cambiamento attraverso sensibili sottrazioni o aggiunte nell'impasto con cui la tradizione natalizia della famiglia Malaspina vuole che si riempia la pancia disossata del tacchino. Così che la sontuosa pietanza muta impercettibilmente forma e gusto ogniqualvolta entra a far parte del gruppo familiare una nuova componente ovvero qualcuna se ne allontana:

Se è vero che la nuora, oltre al grande aiuto dovuto all'esperienza di suo padre, non aveva "portato" niente, neppure un laccio, è pur vero che apportò una novità di tutto rispetto nella farcia del tacchino. Fu lei ad aggiungere le castagne, abitudine del suo pallido nord. Le faceva cuocere nel brodo, le univa al ripieno, serviva le più belle come contorno e arrivavano in tavola lucide e come glassate. Maria Paola era fermamente determinata ad amare sua nuora [...], se le castagne piacevano a sua nuora, le castagne dovevano rimanere. (Ivi, p. 57)

Ambientazione siciliana, tradizione familiare del ritrovarsi intorno a una tavola imbandita. Andando a ritroso lungo questo percorso, incontriamo la Luisa Adorno di *Arco di luminara* (1990), romanzo in cui

il cibo individua la condizione familiare borghese in un determinato tempo; i mutamenti all'interno di essa sono messi a fuoco attraverso la lente posizionata sulla cucina della casa ai piedi dell'Etna. Ancora prima e fuori dalla Sicilia, incontriamo la Clara Sereni autrice di *Casalinghitudine* (1987), romanzo al quale seguirono *Passami il sale* (2002) e *Merendanze* (2004): storie di famiglia a partire dal cibo racconta il primo, capostipite degli altri due suoi e di quelli di altre narratrici che ne hanno seguito le tracce. Ogni ricetta rievoca una relazione affettiva, le gioie e soprattutto le sofferenze personali e collettive che ne sono derivate, perché la storia della famiglia Sereni è chiave di lettura della storia dell'Italia fascista e antisemita. In Sereni le opzioni del cibo evidenziano anche le scelte ideologiche, per cui un semplice invito a cena fra "compagni" mette la protagonista di fronte all'imperativo che «servire il popolo era adeguarsi ai suoi standard più bassi e incolti»; e dunque, scrive con ironia: «feci sparire i formaggi francesi, il vino buono, il pane ricercato; il bollito costa poco, pensai che fosse accettabile» (Sereni 1987, p. 82).

Stesso ambiente borghese, ebraico, antifascista, quello descritto da Natalia Ginzburg in *Lessico famigliare*: qui è il padre che pone veti tanto ferrei quanto risibili, a certi cibi e bevande durante le escursioni montane (né cognac né zucchero a quadretti) e altrettanto rigorosamente impone il consumo di altri (fontina, marmellata, pere, uova sode, tè che «preparava lui stesso, sul fornello a spirito», Ginzburg 1963, p. 18), quasi a suggerire che il patriarcato detta legge nelle minuzie.

Memoria e genealogia possono illuminare altri aspetti dell'esistenza, tanto più se la letteratura si apre all'antropologia. È il caso di Fenisia, che abita vicino al cimitero e al «prato delle Balenghe» (Pariani 2011,

p. 64), luogo dove nei tempi antichi venivano sepolte le donne che avevano infranto la legge della comunità. Gli abitanti del paesino dell'Alto Piemonte tra Vallese e Ticino la guardano con sospetto perché in odore di stregoneria a causa del convergere sulla sua persona delle esperienze di becchina, attività che ha ereditato dalla sua famiglia, e di guaritrice: vecchia storia, potremmo dire, questa del nutrire, guarire e avvelenare, che non a caso è il titolo di un saggio di grande interesse di Maria Giuseppina Muzzarelli. La stessa Laura Pariani, autrice di *La valle delle donne lupo*, firma *Il piatto dell'angelo*, romanzo che per narrare una doppia storia di emigrazione e di ricerca delle proprie radici, sceglie la prospettiva del posto a tavola vuoto destinato a chi è lontano e ci si augura prima o poi torni.

Un capitolo a sé richiederebbe il racconto della fame; in Paola Masino essa diventa una prova accusatoria del regime fascista: «– La mamma è morta. / – Perché è morta? / – Di fame. / – Anche io ho fame ma non riesco a morire» (Masino 1994, p.41): siamo nel 1933, all'apice del realismo magico, movimento all'interno del quale si mosse la scrittrice costruendo situazioni paradossali e fortemente polemiche nei confronti dell'inesistente benessere propagandato dal governo. Il racconto *Fame* uscì sulla rivista *Espero* di Genova e Mussolini ne ordinò la chiusura proprio a seguito della pubblicazione del racconto incriminato. La cieca violenza messa in atto dall'occupazione tedesca è un altro tema cui Masino si ispira prendendo a esempio uno dei cibi più umili di cui si sono nutriti i poveri di ogni paese: *Terzo anniversario*, pubblicato in "Milano sera" nel marzo 1946, racconta di un soldato che fredda per strada una bambina

che raccattava una patata caduta da un carro di rifornimento tedesco. Poiché c'era la legge che

prescriveva con chiarezza dover essere passato per le armi sul posto ogni cittadino italiano che si appropriava di viveri appartenenti all'esercito germanico. (Ivi, p. 103)

Ed è ancora Paola Masino a fare del cibo la metafora del rapporto tra forte e debole, fra ceti poveri e ceti ricchi: le verdure più fragili che, pigiate fra carote, cetrioli, zucchine,

imparano anche loro che cosa vuol dire essere manomessi dai propri simili che, a parità di merito, per solo arbitrio della sorte, posano su te e ti fraccassano le spalle con i talloni. (Ivi, p. 126)

La fame di cibo coniugata con il desiderio di libertà, di emancipazione, di vita altra dall'indigenza materiale, morale e culturale è l'argomento del romanzo purtroppo poco conosciuto di Giovanna Gulli, *Caterina Marasca*, pubblicato postumo nel 1940, che Rubbettino ha riedito nel 2006. Esso narra la storia di una donna nata in una famiglia poverissima e numerosa, che conta un padre suicida, un fratello gravemente malato, una madre fragile e alcune sorelle più giovani della protagonista, facili alle ribellioni ma impotenti. Gulli, calabrese vissuta a Messina e a Milano, classe 1911, morta a 28 anni non ancora compiuti, della quale la protagonista del romanzo è probabile specchio autobiografico. L'atmosfera del romanzo è cupa, tanto che non stonerebbe l'attribuzione del titolo *Le miserabili*: la fame che indebolisce il corpo e le sofferenze causate dalla miseria materiale e morale di un sud retrico, oscuramente e violentemente patriarcale, produce in Caterina un grumo di tormento, che il progetto perseguito con disperata tenacia in una società stravolta dalla sopraffazione, di «vivere ben diversamente» (Gulli 2006, p. 378), fa esplodere. Il prezzo pagato per il salto di classe

e per una vita più libera e che permetta a lei e alla sua famiglia di non patire più quella fame che «è più brutta della morte» (ivi, p. 198), è alto: difficile ricerca di un lavoro, presto abbandonato a causa delle molestie dei padroni, successiva fuga dal proprio paese, scelta obbligata e lucidamente preparata di accettare di diventare l'amante di un ricco ammiraglio. L'inquieta solitudine interiore e i pensieri suicidari che accompagnano la sua nuova vita costituiscono la denuncia della società che Caterina ha maledetto e della quale le sue scelte costituiscono la vendetta. La vicenda testimonia che, se a muovere le scelte di cambiamento (penso per esempio alle donne che raccontano i loro percorsi migratori per il Concorso Lingua Madre) è di certo l'indigenza, è anche vero che l'altra fame, di riscatto, di conquista di libertà, peraltro quasi mai disgiunta dal soddisfacimento dei bisogni materiali, la ritroviamo detta e ribadita nel tessuto che innerva numerosi racconti di donne di ieri e di oggi.

E una domanda si affaccia naturale a questo punto: come viene raccontato il rapporto delle donne con la fame patita nei Lager? Lucia, la giovane donna di origini borghesi protagonista di *Deviazione* non crede alle "voci" sui campi di sterminio e decide di verificarne di persona l'esistenza: questo fa Luce D'Eramo e questa esperienza racconta nel romanzo della fine degli anni Settanta, più volte in seguito ripubblicato. Sul filo del rigore comportamentale ed etico, l'autobiografica Lucia prova sensi di colpa, perché ha «mangiato due pagnotte di fila in una nottata», reagendo come «le compagne di cui continuava a disprezzare la capacità di nutrirsi di nascosto, ignorando gli occhi famelici delle vicine»; allo stesso modo la sua coerenza induce lei e le sue compagne a rifiutare la zuppa di piselli e un uovo sodo che sarebbe stato

dato loro purché cessassero lo sciopero (D'Eramo 2000, pp. 187, 219).

La fermezza tetragona di Luce D'Eramo è analoga a quella che Teresa Noce narra venticinque anni prima: le pagine di ... *ma domani farà giorno* (Romanzo) escono nel 1952 con una breve prefazione di Pietro Nenni e raccontano la prigionia che Noce patì nei campi di morte tedeschi dal 1943. Qui il cibo è strumento di espressione della solidarietà fra le internate: da una parte i carcerieri affamano le prigioniere, così da renderle sottomesse e obbedienti alimentando quella reciproca rivalità che nasce dai bisogni primari quando sono negati, ed esse rispondono con la solidarietà, inceppando in tal modo il feroce meccanismo di dominio. La relazione fra queste donne, nata dalla Resistenza e dall'antifascismo, viene esercitata anche nella situazione limite del campo di prigionia, ed è il cibo che ne testimonia la forza e la persistenza. Indimenticabile, nella sua commovente esemplarità, l'episodio del festeggiamento dei venti anni di una deportata, le cui le compagne donano venti fettine di pane e qualche cucchiaino di «marmellata sintetica», alimenti dei quali si sono private per giorni. E lei, la festeggiata, «piange e mangia [...]». Sa che con quelle fettine di pane, le amiche le hanno offerto un po' della loro forza, un po' della loro vita» (Noce 1952, p. 243).

«In una condizione di vita aberrante e disumana come quella del lager [...], la parola *pane* – ricorda Lorena Carrara – è tra le prime a entrare nel codice linguistico degli internati» (Carrara 2013, pp. 48-49); il pane è infatti il nutrimento essenziale e il suo consumo implica tradizionalmente una condivisione. Le note parole che Primo Levi scrisse in *Se questo è un uomo*, denunciando l'annientamento fisico e psichico patito dai prigionieri e dalle prigioniere nei

Lager tedeschi: «mangia il tuo pane, e, se puoi, quello del tuo vicino» (Levi 1989, p. 142), sostituiscono alla messa in comune del nutrimento primario, simbolo di fratellanza, il furto reciproco. Imperativo tanto più aberrante perché viola un tabù.

Ma di un'altra prigionia occorre dire, quella giapponese di Dacia Maraini, dove la fame piega gli esseri umani a cibarsi per sopravvivere di alimenti ripugnanti e insieme è motore immaginifico e di sublimazione. Scrive in *Bagheria*:

Più che altro si parlava di cibi, dalla mattina alla sera, per soddisfare con la fantasia quella fame che ci prosciugava la saliva in bocca e ci rattrappiva le viscere. “Ti ricordi la pasta alle melanzane che si mangiava a Palermo? Con quelle fettine nere, lucide, sommerse nel pomodoro dolce [...] Ti ricordi le sarde a beccafico, arrotolate dentro l'uvetta, i pinoli, quella tenera polpa di pesce che si sfaldava sulla lingua?” “Ti ricordi i ‘trionfi di gola’ che si compravano dalle suore...”. (Maraini 1997, pp. 11-12)

«In campo di concentramento ho capito il rapporto che si può stabilire – ironico e profondo – fra il cibo e l'immaginazione magica» continua Maraini, «perché è la carenza che fa galoppare i sensi e trottare la fantasia» (ivi, p. 39). Dacia, allora bambina, ricorda che «per disperazione ci buttavamo su tutto quello che capitava a tiro: un topo, un serpentello, delle formiche» (ivi, p. 157), mentre la madre con vero timore vedeva negli occhi degli uomini affamati «una luce di ossessione cannibalesca quando si fissavano sulle carni tenere della figlia più piccola, di un anno appena» (ivi, p. 15).

Povertà, fame e regime totalitario sono al centro del romanzo vincitore del Campiello 2018, un romanzo che mostra gli effetti delle organizzazioni

totalitarie sui corpi e nelle vite delle donne: in *Le assaggiatrici* di Rosella Postorino (si tratta delle assaggiatrici di Hitler, squadre di donne ingaggiate dalle SS che quotidianamente verificavano che le colazioni i pranzi e le cene del Führer non fossero avvelenati), le donne sono obbligate a saziare la loro fame rischiando ogni giorno la vita. Ma nelle pieghe della narrazione ritroviamo l'io narrante bambina che ricorda come il pavimento di casa fosse cosparso di fili di ogni colore, lavorando la madre come sarta, e lei, imitando l'atto di infilare il filo nella cruna dell'ago, talvolta lo ingoiava per scoprire se, «una volta dentro di me, mi avrebbe uccisa» (Postorino 2018, p. 28). Gioco – scrive – molto segreto e che cominciò assai presto; come a dire che in questo mondo siamo costrette a mangiare cibo avvelenato? Ma anche nella situazione carceraria delle assaggiatrici, allestire la mensa crea relazione e rende umana la vita. Con queste parole Postorino chiude il suo romanzo:

[...] lo disponemmo [il cibo] su due strofinacci, e mangiammo quello che avevamo, insieme, come fosse sempre possibile allestire una mensa, tra esseri umani, persino tra esseri umani stipati in uno spazio destinato alle merci, segregati in un carro merci. Si diventa amici così, nella segregazione. (Ivi, p. 259)

Un altro capitolo a sé richiederebbe il discorso su bulimia/anorexia, descritta quest'ultima in alcuni romanzi con forte insistenza sul disgusto provocato dagli accorgimenti per espellere il cibo una volta entrato nello stomaco (Alessandra Arachi, Violetta Bellocchi, Michela Marzano). Ma del dolore delle donne in tempi di patologie da cibo ci coinvolge e travolge Marosia Castaldi con la prosa limpida avvolgente funambolica, priva di punteggiatura, sperimentale che l'hanno resa un caso di grande

interesse e originalità nel panorama letterario degli anni Duemila: un flusso torrenziale di parole dove il cibo è tutto, è relazione, è caratterizzazione dei e delle personaggi, è storia, antropologia, amore, amicizia, disgusto, castrazione, spreco, disprezzo. Un esempio di bulimia letteraria, da leggere, ammirando anche il coraggio dell'editore Manni che nel 2012 ha pubblicato *La fame delle donne*.

Vorrei concludere queste pagine con un omaggio sia alla città nella quale abito, che ha una lunga tradizione di romanzi gialli, sia a una scelta di scrittura a quattro o più mani, un modo di ideare e comporre in relazione che vale la pena di segnalare. Si tratta di *Al momento opportuno* di Maria Antonietta Macciocu e Donatella Moreschi e di *La maionese impazzita* di Daniela Cigliano, Silvana Delfuoco, Roberta Massirio. Nel primo caso il cibo è convivialità, complicità, consolazione agli affanni della vita, un modo intimo di comunicare attenzione e amore, e uno sociale di sentirsi e far sentire parte di una comunità. Ma anche un'arma di esibizione, come nella festa simil berlusconiana dell'industrialotto, un modo insomma di raccontare persone e ambienti diretto e immediato. Nel secondo, il simposio iniziale vede riuniti gli attori e le attrici del racconto, mentre il convivio finale è il momento in cui, con un capovolgimento di senso (non certo nuovo fra le gialliste e i giallisti, una sorta di *murder party*, ormai diventato anche gioco interattivo) viene scoperto il colpevole, che ovviamente siede fra i convitati. L'omicidio è giocato sul giallo della maionese, che è giallo del genere omonimo e colore del dipinto sfregiato, chiave per risalire all'omicida.

Bibliografia

- Adorno, Luisa (1990) *Arco di luminara*, Palermo: Sellerio.
- Agnello Hornby, Simonetta (2011) *Un filo d'olio*, Palermo: Sellerio.
- Agnello Hornby, Simonetta (2014) *Il pranzo di Mosè*, Firenze: Giunti.
- Bruno, Alda (2012) *Il tacchino farcito*, Palermo: Sellerio.
- Carrara, Lorena (2013) *Intorno alla tavola. Cibo da leggere, cibo da mangiare*, Torino: Codice.
- Cigliano Daniela, Delfuoco Silvana, Massirio Roberta (2016) *La maionese impazzita*, Torino: Zedde.
- Cuoche Varie (2015) *Fuochi. La cucina di Estia*, a cura di Liliana Rampello, Milano: Libreria delle Donne.
- Deledda, Grazia (1937) *Cosima*, Milano: Treves [1975, Milano: Mondadori]
- D'Eramo, Luce (1979) *Deviazione*, Milano: Mondadori [2000, introduzione di Mario Spinella, Milano: Rizzoli].
- Fortini, Laura (2019) "Gli avanzi allegri, a notte fonda", *Il manifesto* (13 agosto).
- Giacobino, Margherita (1996) *Casalinghe all'inferno*, Milano: Baldini & Castoldi.
- Ginzburg, Natalia (1963) *Lessico familiare*, Torino: Einaudi.
- Gulli, Giovanna (1940) *Caterina Marasca*, Milano: Garzanti [2006, Catanzaro: Rubbettino].
- Leonardi, Paola e Serena Dinelli (2014) *Sapori e saperi delle donne. Per cambiare noi stesse e il mondo*, Guidonia-Roma: Iacobelli editore.
- Levi, Primo (1947) *Se questo è un uomo*, Torino: De Silva [1989, Torino: Einaudi].
- Macciocu, Maria Antonietta e Donatella Moreschi (2018) *Al momento opportuno*, Torino: Golem.
- Maraini, Dacia (1993, 1997) *Bagheria*, Milano: Rizzoli.

- Masino, Paola (1933, febbraio) "Fame", *Espero*, Genova - 1994, *Colloquio di notte. Racconti*, prefazione di Maria Rosa Cutrufelli, introduzione e cura di Maria Vittoria Vittori, Palermo: La Luna, pp. 41-46.
- Masino, Paola (1946, marzo) "Terzo anniversario", *Milano Sera*, Milano - *Colloquio di notte*, cit., pp. 99-103.
- Masino, Paola (1947, maggio) "Nozze di sangue", *Fiera letteraria*, Roma - *Colloquio di notte*, cit., pp. 125-134.
- Muzzarelli, Maria Giuseppina (2013) *Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi*, Bari-Roma: Laterza.
- Pariani, Laura (2011) *La valle delle donne lupo*, Torino: Einaudi.
- Pariani, Laura (2013) *Il piatto dell'angelo*, Firenze: Giunti.
- Postorino, Rosella (2018) *Le assaggiatrici*, Milano: Feltrinelli.
- Sereni, Clara (1987) *Casalinghitudine*, Torino: Einaudi - 2007, Milano: Rizzoli.



Scrivere l'ambiente

Donne che nutrono, donne che migrano, donne che narrano il mondo

Daniela Finocchi, Paola Marchi

Labile il confine tra umano e animale, tra naturale e razionale, tra corpo e spirito, quando si tratta di soggettività femminile e, tanto più, delle donne migranti. “Il guasto all’origine” che vede emergere l’Uomo a discapito di altri e altre, ha favorito rapporti di pura subordinazione e strumentalità nei confronti delle donne e di altri viventi. Da Mary Wollstonecraft a Judith Butler, passando per molte altre filosofe e femministe, l’obiettivo fondamentale è stato quindi quello di destrutturare l’idea stessa del soggetto di diritto. Nel tempo, di questo stare nel tra, al confine, le donne ne hanno fatto un punto di forza, liberandosi dalle costrizioni egemoniche, dalle rigide categorie e divenendo soggetti relazionali.

La dominazione delle donne e della natura è collegata in molti sensi, storicamente, materialmente, culturalmente, concettualmente, non a caso da qui nasce e si declina l’ecofemminismo (movimento nominato per la prima volta nel 1974 dalla femminista francese Françoise d’Eaubonne e salutato da molte/i come il femminismo di terza generazione, grazie al quale la natura divenne una questione femminista). L’ecofemminismo, o meglio gli eco-femminismi – dal momento che questo comprende una grande varietà di approcci e prospettive diversi – indaga proprio le

connessioni tra il dominio imposto alle donne e il dominio imposto alla natura perpetrato nei secoli dalla cultura patriarcale. Il movimento, attivista e accademico, ha vissuto la sua affermazione tra gli anni Ottanta e Novanta. Molto ampio il panorama di studi e scritti che hanno approfondito le riflessioni e arricchito la bibliografia ormai davvero vastissima, sino alle sfide della contemporaneità per una nuova etica ambientale e un nuovo contratto sociale.

Tra i più recenti, da ricordare il *Manifesto for the Gynecene – Sketch of a New Geological Era*, firmato dalle artiste romene Alexandra Pirici e Raluca Voinea che sottolinea l'urgenza di dare avvio a una nuova era geologica:

This new geological era can be thought of as the Gynecene. Understanding the term does not mean thinking of a “women’s world” which excludes virility but as a world which mobilizes it towards humanist and animist goals rather than oppressive, violent and colonial enterprises. We see the feminine as equivalent not to a gender but to a condition, not a “natural” condition but a cultural one. The feminine is the first stage towards a transgressive humanism and the Gynecene is the first global and simultaneous transfer of the feminine imprint onto the physical and political strata (deeply connected as they are today) of the Earth. (Pirici e Voinea 2015, p.1).

Questa nuova era geologica può essere pensata come il Gynecene. Comprendere il termine non significa pensare a un “mondo femminile” che esclude la virilità ma a un mondo che lo mobilita verso obiettivi umanisti e animisti piuttosto che imprese oppressive, violente e coloniali. Vediamo il femminile come l'equivalente non di un genere ma di una condizione, non una condizione “naturale” ma una condizione culturale. Il femminile è il primo stadio verso un

umanesimo trasgressivo e il Gynecene è il primo trasferimento globale e simultaneo dell'impronta femminile sugli strati fisici e politici (profondamente connessi come lo sono oggi) della Terra.

Particolarmente significativi gli otto articoli che compongono il manifesto, volti a sottolineare il valore delle differenze, l'importanza del riconoscimento dei diritti per tutte/i – in accordo con i diritti degli animali e delle entità inorganiche – del superamento del capitalismo e delle svariate forme di oppressione che esso ha generato – compresa la “privatizzazione” delle risorse naturali – l'improrogabile utilizzo di una tecnologia sostenibile finalizzata alla protezione, alla conservazione al rispetto della natura, delle sue risorse, del cibo.

Il documento, che getta ancora una volta una luce sulle modalità alternative che le donne adottano per vivere il e nel mondo, si conclude con il proposito: «We declare the beauty of the world has to be enriched by a new beauty: the beauty of kindness» (*ibidem*). «Dichiariamo che la bellezza del mondo deve essere arricchita da una nuova bellezza: la bellezza della gentilezza».

L'etica femminista ha quindi tracciato la strada per il cambiamento e oggi è ancora più importante dare voce alle donne e alla loro esperienza. Tante le testimonianze dell'impegno femminile per proporre uno sviluppo sostenibile, tante le attiviste politiche e le ambientaliste che lavorano per imprimere la traccia di un ordine simbolico materno che regali a chi nasce strutture relazionali impostate sulla mitezza, la riconoscenza, la misericordia, la cura. Dalle ambientaliste e attiviste politiche Vandana Shiva, Rigoberta Menchú Tum, Sunita Narain o Denisa Livingston, donna navajo impegnata a combattere

l'uso di "cibo spazzatura" nelle comunità dei nativi americani – perché è ormai noto che la povertà nelle società "evolute" non si riflette nella scarsità di cibo ma nel consumo di cibo di scarsa qualità – educando al consumo di frutta, verdura e a un'alimentazione equilibrata. Fino alla giovanissima attivista svedese Greta Thunberg nota, per le sue manifestazioni regolari tenute davanti al Riksdag di Stoccolma (il Parlamento) con lo slogan *Skolstrejk för klimatet* (Sciopero scolastico per il clima) e poi sfociate nel movimento studentesco internazionale *Fridays for Future*, a favore dello sviluppo sostenibile e contro il cambiamento climatico. O alla ancor più giovane attivista indiana Licypriya Kangujam che a soli otto anni manifesta con la sua invenzione simbolica Sukifu (Survival Kit Future): una maschera anti-gas di materiale riciclato che contiene una pianta, per ricordare l'importanza degli alberi "polmone verde" della terra e contro l'inquinamento (in India il 90% delle persone non può permettersi filtri anti-smog).

Dalla lotta per contrastare i cambiamenti climatici, quindi, a quella contro la deforestazione, sino ai temi legati all'alimentazione e alla produzione di un cibo che possa definirsi "sano e giusto" e alla sua distribuzione. L'educazione alimentare in tutte le famiglie del mondo è da sempre affidata alle donne, che ne tramandano conoscenza e tradizioni. Sanno che il cibo è un diritto universale e sono protagoniste delle pratiche di cura e nutrimento dell'umanità. Infine, dispongono di una cultura creativa sulla tematica della nutrizione e hanno la capacità di cooperare e di condividere.

L'economista indiana Bina Agarwal, docente di Economia dello sviluppo e dell'ambiente all'Università di Manchester, ha dimostrato nelle sue ricerche, condotte negli Stati indiani Telengana

e Kerala, che le donne rappresentano un modello produttivo esemplare per costruire un futuro più sostenibile: il loro modello e l'approccio collettivo in agricoltura sono molto più produttivi, infatti, di quelli tipici del sistema industriale (Agarwal 2020).

Nel procurare cibo, legna, erbe medicinali, piantare e raccogliere i prodotti agricoli, portare in grembo e prendersi cura dei bambini, la loro conoscenza ravvicinata della natura ha aiutato il genere umano a sostenersi in ogni angolo del globo (Merchant 2008, p. 55).

Proprio per l'importanza che l'universo femminile riveste e al fine di darle voce, da quindici anni esiste la realtà del Concorso letterario nazionale *Lingua Madre*, progetto ideato con l'intento di offrire spazi di rappresentazione del sé e del mondo alle donne straniere (o di origine straniera, quelle che impropriamente vengono chiamate seconda – o terza – generazione) residenti in Italia e alle donne italiane che vogliano “raccontare” le donne straniere. Nato nel 2005 nell'ambito del Salone Internazionale del Libro di Torino, che insieme alla Regione Piemonte lo sostengono sin dagli esordi, il Concorso ha raccolto negli anni un bagaglio enorme di testimonianze e vissuti al femminile che, pubblicati nelle antologie editate da SEB27¹, costituiscono un meraviglioso arazzo, un collage da cui affiorano la pluralità e la ricchezza degli immaginari delle donne. E come una sorta di filo rosso, nei racconti che ogni anno concorrono al premio, emerge con forza il legame tra le donne e la terra e un'interconnessione profonda tra la natura e i vissuti rappresentati, tra il mondo umano e quello non-umano, tra il sé e l'altra/o da sé.

1. Le citazioni delle autrici non indicate in bibliografia si intendono riferite alle varie antologie *Lingua Madre*; fra parentesi sono indicati gli anni di pubblicazione delle antologie stesse.

La scrittura, da sempre strumento fondamentale di r-esistenza soprattutto per le donne, diviene depositaria di buone pratiche, di ciò che la filosofa femminista Marilyn Frye – nel saggio intitolato *In and Out of Harm's Way: Arrogance and Love* – chiama percezione “amorosa”, distinguendola da quella “arrogante” per differenziarne gli atteggiamenti morali della cura e della conquista:

L'occhio amoroso è il contrario dell'occhio arrogante.

L'occhio amoroso conosce l'indipendenza dell'altro. È l'occhio di un osservatore che sa che la natura è indifferente. È l'occhio di chi sa che per conoscere ciò che viene osservato, si deve far riferimento ad altro che ai propri personali desideri, interessi, paure, fantasie.

[...] L'occhio amoroso non riduce l'oggetto della percezione a qualcosa di commestibile, non tenta di assimilarlo a sé, non lo riduce alla misura del desiderio dell'osservatore, della sua paura o della sua immaginazione, e quindi non deve semplificare. Conosce la complessità dell'altro, sa che l'altro gli presenterà sempre nuovi aspetti da conoscere. Il sapere dell'occhio amoroso è una teoria della complessità della verità [non una teoria della semplicità della verità], e presuppone l'inesauribile interesse dell'Universo. (Frye 1983, pp. 75-76)

E amoroso è lo sguardo di Elisa Muscarello, autrice italo-vietnamita, quando viaggia alla scoperta della sua “mezza luna”, metafora della terra materna:

Ho visto la spiaggia Nha Trang con le file degli alberi di cocco, belli come nella canzone che cantavi spesso. A Long An, Go Cong ammiravo i campi di riso come tappeti d'oro. Contemplavo con piacere i grandi frutteti di Lai Thieu-Binh Duong pieni di rambutan, mangostani, durian, di cui mi parlavi sempre. Mi hai portata a visitare i musei dove ci

sono i simboli antichi rappresentanti la cultura di un Paese che, nonostante i cambiamenti causati dal tempo, è ancora in piedi come una casa, un luogo che unisce i suoi figli, ovunque siano [...] Sento di amare la tua vecchia casa, provo affetto verso la tua bella scuola elementare [...] Mi piace contemplare gli immensi campi di riso con le aquile che volano nel cielo quando il sole del tramonto è ancora all'orizzonte. E i fiumi Dong Nai, Saigon, i canali d'acqua azzurra che, solo a guardarli, mi rinfrescano.

E non è finita, mamma. Sto scoprendo la cucina meravigliosa del tuo paese, lo sai? Una grande parte me l'hai fatta conoscere tu, cucinandomela a casa; ma in Italia come possiamo avere ca loc, ca tre, ngo sen, nam tram, con cui potresti dare il vero gusto originale?

Mi sono innamorata della dolcezza e della freschezza di un bicchiere di acqua di cocco (non è succo), il profumo della frutta di mit, sau rieng... E ci sono ancora tanti, diversi tipi, che non credo possa ricordare.

Mi sento rilassata al suono della campana della pagoda vicina alla tua vecchia casa: arriva ogni colpo e, in quel momento, capisco perché tu sospiravi ogni tanto quando sentivi la campana suonare dalla chiesa accanto a casa nostra. (Muscarello 2011, pp. 141-142)

Così come amoroso è lo sguardo di Laila Wadia, consapevole del suo essere tramite, “corpo-mondo” per il suo bambino e che – interrogata al corso preparto dall'ostetrica sulla lingua con la quale si rivolgerà al figlio, risponde – «Nella lingua dell'amore» (Wadia 2012, p. 289). La stessa lingua ricevuta a sua volta dalla madre e trasmessa con il latte, impregnato di versi e poesie indiane.

Ed è in questa catena di rimandi che la soggettività femminile prende corpo e si genera. Un processo

ancora più necessario per le donne migranti, per le quali il diritto ad aver voce, corpo, a esistere è tutto da riconquistare. E allora le grafie del sé e le diverse forme ibride di scrittura autobiografica, ritenute dal *mainstream* genere letterario di serie B, diventano pratica politica, di resistenza e lotta per la sopravvivenza.

Queste forme femminili di rappresentazione, pur riscrivendo storie personali, tengono sempre conto dell'alterità e, grazie al confronto, si aprono a infinite possibilità di riscrittura, di rappresentazione dei possibili sé, quelli ancora ignoti, rimossi, celati. Un processo di osmosi che induce a considerare l'identità non come qualcosa di unitario, ma come un sé frantumato, in divenire, per il quale le caratteristiche che lo riguardano e definiscono non possono che costruirsi attraverso lo sguardo e il riconoscimento dell'altra/o. Tracce che grazie alla scrittura diventano attestazioni della propria esistenza, della propria storia personale, del proprio cammino e della propria memoria.

Il cibo occupa un ruolo centrale nelle narrazioni, non solo in quanto veicolo di nutrimento, ma anche di conoscenza, tradizioni, ricordi, contenuti affettivi, relazionali, spirituali, simbolici. Per questo l'educazione alimentare deve riconoscere una nuova alleanza fra cibo e cultura. La lingua e il cibo contengono tracce d'identità, superano barriere e attestano – pur nella contaminazione – legami, vissuti ed esistenze.

Scriva Ramona Hanachiuc nel suo *Magie del passato*:

Passavo qualche giorno di vacanza dai nonni materni in inverno... Certe volte, prima che calasse la sera, nonna usciva di casa con un catino di legno tra le mani. Io intuivo già dove stava andando. Avvolgevo di corsa un vecchio scialle di lana sulle

spalle di mia cugina, le facevo infilare gli stivali nei piedi e la trascinavo, a volte nella neve, dietro di me nel cortile.

«Vieni, vieni, ti faccio vedere una magia...», lei mi seguiva con gli occhi blu spalancati quasi strisciando per terra. Ci avvicinavamo in silenzio al granaio e con l'indice davanti alla bocca chiedevo l'assoluto silenzio: nonna non doveva sapere che eravamo lì. Con un cenno le facevo capire di seguire i miei movimenti: appoggiavamo la fronte alle astine fredde di legno che componevano le pareti del vecchio granaio e guardavamo dentro.

La nonna, leggermente chinata sul catino, setacciava la farina con movimenti regolari e ondeggianti. Gli ultimi spruzzi di luce che il sole infilava timidamente tra le saette e la polvere di farina mossa dai suoi movimenti, la avvolgevano in una nuvola dorata e cangiante. Troppo piccola mia cugina per capire che non era magia. E con le labbra appuntite sussurrava incantata: «Nonna è diventata una fata...». (Hanachiuc 2014, pp. 105-106)

Come la madelaine di proustiana memoria, il cibo delle autrici del Concorso spesso riporta indietro: ai ricordi di infanzia, all'odore delle domeniche, ma soprattutto alle madri e alle nonne. Il cibo dà loro le parole per fare ordine simbolico, ovvero per dire il loro amore verso la madre, carnale o simbolica. Riconoscere l'apporto del sapere delle donne che sono venute prima è infatti fondamentale: la riconoscenza verso di loro, parafrasando Luisa Muraro, è il primo atto di guadagno di significato di sé nel mondo.

Un *fil rouge* ben presente ad esempio nel racconto *Parole sospese sulla neve* di Melita Ferkovic, vincitore del Premio Speciale Slow Food Terra Madre 2018, in cui gli elementi naturali, i luoghi dell'infanzia, le pietanze e i sapori diventano pre-testo per far affiorare memorie giovanili, commossi ricordi quotidiani che scandiscono la crescita del rapporto

madre-figlia, fino a quando quest'ultima non lascia il focolare familiare per creare il proprio nido in un paese straniero:

Sto pensando a quello che mi ha confidato il nostro amico d'infanzia che abita al piano di sopra: la mia mamma, un mese prima del nostro arrivo, inizia un po' alla volta, giorno dopo giorno, a portare dal mercato del borgo tutto quello che le serve per preparare le nostre deliziose pietanze di Natale; con le borse piene ogni tanto si ferma a riposare sulle panchine di legno lungo la strada e sempre c'è qualcuno che la saluta; vicini. Il giorno che noi arriviamo compra il nostro formaggio tipico fresco e la panna acida cremosa da Zvezdana, una sua ex allieva dicendole: «Sai, devo fare lo strudel per mia figlia e mio genero, arrivano oggi» e mentre passa fra le bancarelle piene di frutta e verdura di stagione, la fiorista Margarita le regala una piantina di salvia e Slavek, un altro ex allievo da cui compra l'insalata, le aggiunge un paio di carote e del sedano senza pesarli sulla bilancia. Ma i crauti per la *sarma* bisogna comprarli solo dalla signora Jagica, come raccomandava sempre anche a me. Sono sempre in ansia per quello che trovo dietro la porta quando mia madre mi apre, dopo tanto tempo che non la vedo. Trattengo il respiro suonando il campanello. La sua figura minuta è ogni volta più piegata, il passo lento, ma più diventa piccola di statura, più io avverto qualcosa di grande attorno a lei: c'è una luce, nella sua pazienza salda e nel suo sguardo in attesa.

Mamma, ho fame. E lei subito tira fuori lo strudel dal forno, lo mette sulla tavola apparecchiata per noi con i colori della stagione; lo mangiamo ancora bollente e parliamo tutti nello stesso momento con la bocca piena. (Ferkovic 2018, p. 129)

Una narrazione che restituisce la necessità della figlia di riscoprire quella relazione positiva, quella genealogia femminile, condivisa da tante teoriche e scrittrici

quali Alice Walker secondo cui – come ricorda Patrizia Sambuco – «l’abilità di passare alla figlia il dono della creatività doveva essere rintracciata nelle attività quotidiane ma straordinarie della madre» (Sambuco 2014, p.11).

Così come nel racconto di Leyla Khalil, dove i kebbeh nel freezer sono legame d’amore indissolubile con Téta, la nonna. Il semplice atto di guardarli o tastarli dà vita a una serie di ricordi “congelati”:

Apro il freezer, prendo un kebbeh, ne tasto la sfericità. Non ho il coraggio di mangiarlo, basta l’odore a tuffarmi di nuovo in antiche corse sotto al sole ad acchiappare le code dei gatti a Zouk e poi correre in spiaggia. Provo a ricreare l’eco della tua voce – *Attention de tomber dans l’eau!* – ma non ne sono più davvero capace.

[...] Sento che l’italiano è giunto al limite: non è più sufficiente a narrare la nostra storia in questa maniera. In italiano il ricordo libanese di te non fa che sbiadirsi più velocemente, gli spaghetti nella scansia non sanno chi tu sia stata, ma questi kebbeh sì, ne hanno chiara memoria, sono figli delle tue mani pazienti ed è mio compito tradurre fino in fondo questi ricordi. Guardo la sfera di grano e carne e all’improvviso so che, finché non racconterò la tua scomparsa in un’unica lingua, la tua figura rimarrà in bilico fra due mondi. Presenza e assenza, occidente e oriente, vita e morte. (Khalil 2015, p. 178)

I cibi e il loro significato, al pari delle parole, sono di difficile traduzione. Eppure, una volta trasportati nell’altra lingua, i ricordi che contenevano possono sciogliersi e diventare vivi sino ad invadere l’autrice in tutte le sue parti. Il nutrimento è dunque parte fondante dell’identità, lega le protagoniste alla loro infanzia e dice loro chi sono, come emerge anche dal racconto di Michaela Sebokova:

«Il profumo di lasagne, di cannelloni, di pasta al forno che si diffonde in casa... A chi questi piatti non farebbero tornare in mente la domenica, la mamma, l'infanzia?».

Rimango pietrificata. Del tutto irragionevolmente ho voglia di gridare a squarciagola «A me non fanno ricordare proprio niente della mia infanzia, le lasagne e la pasta al forno!». All'improvviso mi sento fuori luogo, fuori paese, fuori pianeta. Mi sembra di essere in un posto del tutto sbagliato, perché i miei ricordi sono sbagliati. La domenica di casa mia sapeva di brodo di carne, pollo fritto, purea di patate e pesche sciroppate. Come faccio a vivere qui, se la parola "lasagne" non sveglia in me nessun'emozione? (Sebokova 2012, pp. 242-243)

Le si avvicinerà poi un'anziana signora, figlia di una ballerina russa, la cui infanzia profumava non di lasagne, ma di borsch. Riconoscendosi in lei e sentendosi a sua volta riconosciuta, la protagonista comincerà ad apprezzare il valore della differenza dei ricordi culinari di cui è portatrice: il brodo, il pollo fritto e il gulash di cinghiale possono dunque convivere con le lasagne emiliane, il risotto alla milanese e la cassata.

D'altra parte l'atto di mangiare è strettamente legato alla cultura e allo stare insieme nel mondo. Lo vediamo con chiarezza nel racconto di Tetyana Gordiyenko, in cui viene messo a tema il rito del caffè:

Molti ripudiano il caffè alla turca perché sul fondo delle tazzine si sedimenta la "sabbia" del caffè. Che rimprovero infondato! E che formidabile possibilità di assaporare la magia di una seduta di caffèomanzia! L'intruglio scuro si raggruma sul fondo della raffinata tazzina di porcellana innescando la fantasia e la speranza: stelle, sagome rapaci, croci, ritratti e a volte lettere appaiono come nunzi delle imminenti fortune o come avvisi di

sciagure da scongiurare. La magia e la fantasia stanno scomparendo da questo mondo infetto dal praticismo, sciocco minimalismo, efficientismo: quando ho detto al mio papà che in Italia sono sempre più in voga le cialde di caffè espresso, ha fatto le corna con le dita e ha sputato tre volte sopra la sua spalla sinistra: «Vattene, demonio!». (Gordiyenko 2011, p. 55)

Il cibo e i rituali associati al suo consumo sono fondamentali non solo per tener vive fantasia e speranza, ma anche per creare e mantenere relazioni, come nel racconto di Veronica Orfalian:

Bisognava aiutare le fragili radici ad abituarsi alla nuova terra; bisognava innaffiarla con l'acqua proprio come Manik doveva fare con i suoi figli. Doveva innaffiarli di speranza e gioia, accompagnandoli in questa nuova esperienza.

Non posso fare a meno di pensare al fatto che, proprio quella fragile piantina di una volta, si sia trasformata in un robusto cespuglio profumato del giardino della nuova casa di mia nonna, dove ancora oggi, estate e inverno, si preparano caldi tè alla menta per tutta la famiglia. (Orfalian 2010, p. 215)

Come insegna Luce Irigaray la sfida del nostro presente è condividere il mondo. L'altro/a in quanto tale è stato/a escluso/a e le società rischiano di chiudersi in se stesse:

Quando il mondo corrisponde alla trascendenza proiettata da un solo soggetto come orizzonte della totalità di tutto ciò che esiste, questo mondo converte tempo in spazio. Se, infatti, tale trascendenza rappresenta un progetto temporale da parte del soggetto, il fatto che questo soggetto, a partire da un unico punto di vista, raduni o colleghi l'insieme delle cose finite, fa sì che il mondo, anche anticipatamente, si richiuda in cerchio. (Irigaray 2009, p. 7)

La cultura occidentale esclude e di questa cultura percepiamo ormai i limiti nonostante la politica continui ad essere incapace di interpretare i fenomeni che ne sono conseguenza (dalla crisi economica e quella ambientale), in particolare quello che è stato un cambiamento epocale e cioè la crisi del patriarcato.

Al contrario, il pensiero delle donne e la loro differenza abbraccia il mondo e si sta tramutando in un patrimonio umano universale. E il cibo rappresenta in tutto questo uno strumento fondamentale per comprendere i cambiamenti, le evoluzioni, i percorsi che si stanno compiendo in tal senso. Alle dinamiche di violenza, rifiuto, emarginazione, le donne contrappongono quelle dell'accoglienza e del riconoscimento, dell'interazione e della r-esistenza.

Basti pensare alle innumerevoli iniziative, ai moltissimi progetti che le donne portano avanti attraverso il cibo. Come *Bread for Peace*, nato nel 2003 per iniziativa di Angelica Edna Calo Livne israeliana e Samar Sahar palestinese, da un'idea che, come raccontano loro stesse, era più un sogno che un progetto, ma la spontaneità e la passione hanno coinvolto inaspettatamente sempre più persone ed è diventato realtà. Donne israeliane e palestinesi, ebreo, cristiane e musulmane che lavorano insieme per preparare e mangiare il pane, diventando così operatrici e promotrici di una pace possibile. La giornata del pane per la pace nei villaggi è diventata una festa di popoli, di sapori semplici e di intensa e inattesa convivialità. Il logo della Fondazione con la colomba in campo multicolore è il dono soave di Samar Sahar ad Angelica.

Così come i momenti di condivisione organizzati nei Centri Interculturali e all'interno delle diverse realtà che operano nel sociale frequentati da donne

(tra quelli con cui il Clm collabora da tempo vi sono ad esempio il Centro Alma Terra di Torino, Casa di Ramia di Verona, le Case del Quartiere presenti a Torino e, in particolare, la Casa nel Parco di Mirafiori Sud che ogni anno organizza una “Festa dei vicini” dove sono spesso le donne migranti le vere forze motrici dello scambio e della condivisione attraverso pietanze e sapori). O ancora, progetti come quelli avviati dall’Associazione di Promozione Sociale *Cibo di ogni colore*, nato con l’obiettivo di promuovere la cultura originaria delle sue fondatrici – la Presidente Marie Léonne Mushiete della Repubblica Democratica del Congo, Godi Sofia Claudine Marie della Costa d’Avorio, Maribel O’Porto della Bolivia e Bouchra Damine del Marocco – e il ruolo che le donne ricoprono nelle società lontane da quella italiana. Per far questo l’associazione ha deciso di intraprendere la strada del cibo, che da sempre viene preparato dalle donne di tutto il mondo e che racchiude in sé valori, principi e storie difficili da raccontare a parole.

I lasciti non sono solo materiali, sono anche immateriali, impalpabili, toccano le corde dell’anima, così Andreea Luminita Dragomir racchiude nel suo racconto un patrimonio di profumi e sapori per farne dono alla sua insegnante scomparsa:

Insieme alla casa ti lascio qualcosa in più cioè un elenco di ricordi preziosi.

Atlante dei profumi d’infanzia.

Il più bel profumo che mi inebria anche adesso è quello dei lamponi, questo frutto rosso succulento e abbondante che cresceva selvaggiamente e che andavamo a raccogliere per frullati vari della nonna. (Dragomir 2019, p.95)

E ancora il profumo dei fiori d’acacia e di melo, quello delle pere mature, quello acido e ammuffito della legnaia, quello delle castagne bollite nel latte, quello

delle patate, dei funghi, delle mele cotogne cotte nella stufa. E quello delle mani ossute e lunghe della nonna mentre impastava o tagliava le verdure.

Il cibo è anche mezzo per esprimere dissenso e per agire pratiche politiche.

Nel 1984 un gruppo di lavoratori, in maggioranza donne, della catena irlandese di supermercati Dunnes Stores boicottò la frutta africana rifiutando di acquistarla, in linea con la decisione del sindacato che aveva indetto lo sciopero, contro l'Apartheid in Sudafrica. Questo esercitò una forte pressione a livello internazionale per combattere la politica di segregazione razziale.

Ma è anche mezzo per r-esistere alla pressione omologante della globalizzazione che impone gusti, preparazioni e modalità di condivisione dei cibi sempre più standardizzati. Basti pensare allora alle tante cucine del mondo che convivono nei quartieri, nelle strade e nelle diverse aree urbane, espressioni di luoghi e contesti culturali ben specifici che si pongono in contrapposizione ai “non-luoghi” del cibo che caratterizzano la contemporaneità, dove anche l'atto di mangiare diviene pura routine, perdendo tutto il piano simbolico che da sempre lo contadistingue.

Rituali, saperi e sapori provenienti da lontano diventano così occasione per recuperare la complessità e la polisemia del cibo e del suo consumo, ma anche strumenti di contaminazione, scambio e conoscenza reciproca.

Questa è la storia vivente che le migrazioni pongono tutti i giorni sotto i nostri occhi ed è qualcosa di unico e di nuovo.

La scoperta della propria non autosufficienza, propone un'etica diversa, un soggetto “ontologicamente vulnerabile”, come sostiene Judith Butler, che

proprio per questo si rende disponibile anche verso il soggetto sconosciuto, temibile, straniero (Butler 1993).

L'importanza della relazione e dello scambio, nel rispetto delle differenze, e della differenza, è espressa efficacemente anche da Lydia Keklikian, nel suo racconto:

Le persone devono interagire come gli ingredienti del tabboulé. Non devono sciogliersi le une nelle altre, non devono perdere la propria entità culturale, ma devono mantenere i loro diversi sapori, colori e consistenza, fare in modo di comporre una realtà colorata, vivace e appetitosa, che stuzzica il desiderio di ognuno di conoscersi a vicenda. (Keklikian 2009, p. 127)

In questo senso, è necessario guardare al mondo come a un ambiente domestico di cui prendersi cura, come suggerito da Ina Praetorius, per pensare in modo postpatriarcale, mettendo al centro le categorie della nascita, della relazionalità, della dipendenza. E le autrici di *Lingua Madre* testimoniano come l'oblio della nostra dipendenza dall'aria, dall'acqua e dall'amore ha origine nel disprezzo dell'opera femminile di mettere al mondo e di provvedere quotidianamente ai bisogni materiali e affettivi della vita, come emerge nel racconto di Huỳnh Ngọc Nga e Sandra Scagliotti:

«Già, mogli e madri non hanno tempo per la poesia. E nemmeno per sé, trovano tempo. Ma lo sai quanto tempo sprechiamo noi donne ad apparecchiare, sparecchiare, cucinare, rigovernare, pulire?»
«Ma non è tempo sprecato. È un servizio. Un atto di amore, un contributo alla famiglia»
[...] «Se avessimo spostato mattoni avremmo costruito cattedrali, ti rendi conto? E almeno godremmo della riconoscenza dei posteri. Invece no,

tutto è dovuto. Non si è costruito un bel niente e domani ci tocca di ricominciare. E poi tu dici che sei felice... Qui c'è motivo d'essere almeno depresse, del resto, non mi hai insegnato che voi chiamate la cucina il "regno della dea sfortunata"?». (Huỳnh e Scagliotti 2006, p. 129)

Occorre assumersi la responsabilità di un divenire, sostiene Rosi Braidotti, che si svolga nell'agire presente e in conseguenza delle scelte compiute dai soggetti coinvolti, non in modo «deterministico» a causa di ciò che è già accaduto (Braidotti 2003).

Il "riconoscimento" cui hanno fatto appello i tanti movimenti entrati sulla scena della politica democratica a partire dagli anni Settanta, vede nel progetto del Concorso Lingua Madre una fattiva messa in pratica. Ecco allora quella "parità partecipativa" teorizzata da Nancy Fraser perché:

la giustizia richiede assetti sociali che permettano a tutti i membri (adulti) della società di interagire l'uno con l'altro alla pari secondo istanze di redistribuzione che devono garantire indipendenza e voce ai partecipanti. (Fraser 2007)

Una voce che non vuole e non deve essere mediata, interpretata, ma semplicemente ascoltata.

La consapevolezza dell'*Informante Nativo* teorizzato da Gayatri Chakravorty Spivak – la figura cioè eletta a rappresentazione della cultura di un determinato popolo e/o etnia, esistente grazie alla produzione di "altri/e" che occupano lo spazio di un "fuori" costitutivo di un "dentro" (*Informante Nativo*, necessario e forcluso) – mette in guardia. La figura di *Informante Nativo* attualmente forcluso è, secondo Spivak, quella delle donne povere del Sud del Mondo che non possono parlare ma, potremmo aggiungere noi più in generale, di tutte le donne migranti.

Per chi lo vorrà, sarà importante fermarsi a riflettere su ciò che le donne raccontano; capirle e ripensare le loro esperienze, cogliere il ricordo delle madri, vedere un'ipotesi per le nostre figlie e per i nostri figli, elaborare nuove immagini di convivenza che considerino veri valori la relazione, la cura, la dipendenza fra esseri umani e fra esseri umani e non-umani.

Bibliografia

- Agarwal, Bina (2020) *Disuguaglianze di genere nelle economie*, Bologna: Il Mulino.
- Braidotti, Rosi (2003) *In metamorfosi. Verso una teoria materialista del divenire*, Milano: Feltrinelli.
- Braidotti, Rosi (2015) *de a ex machina*, Berlino: Merve Verlag.
- Butler, Judith (1993) *Corpi che contano*, trad. di Simona Capelli, Milano: Feltrinelli.
- Chemotti, Saveria (2015) *La cura come relazione con il mondo. Sapienza delle donne, costruzione o costrizione?*, Padova: Il Poligrafo.
- D'Eaubonne, Françoise (1974) *Le Feminisme ou la mort*, Paris: Pierre Horay.
- Finocchi, Daniela (a cura di) (2006, 2009, 2010, 2011, 2012, 2014, 2015, 2018, 2019) *Lingua Madre - Racconti di donne straniere in Italia*, Torino: SEB27.
- Finocchi, Daniela (a cura di) (2015) *L'alterità che ci abita. Donne migranti e percorsi di cambiamento*, Torino: SEB27.
- Fraser, Nancy, Axel Honneth (2007) *Redistribuzione o riconoscimento? Una controversia politica-filosofica*, trad. di Emanuela Morelli e Michele Bocchiola, Roma: Meltemi.

- Frye, Marylin (1983) *In and Out of Harm's Way: Arrogance and Love in The Politics of Reality: Essays in Feminist Theory*, Trumansburg, New York: The Crossing Press.
- Irigaray, Luce (2009) *Condividere il mondo*, trad. di R. Salvadori, Torino: Bollati Boringhieri.
- Merchant, Carolyn (1988) *La morte della natura. Donne, ecologia e rivoluzione scientifica. Dalla natura come organismo alla natura come macchina*, Milano: Garzanti.
- Merchant, Carolyn (2008) "Eco-femminismo" in *La Camera Blu* n.3 (Maggio-Dicembre), trad. di Stefania Barca, Napoli: Università di Napoli.
- Muraro, Luisa (2006) *L'ordine simbolico della madre*, Roma: Editori Riuniti.
- Pirici, Alexandra, Raluca Voinea (2015) *Manifesto for the Gynecene - Sketch of a New Geological Era*, <http://ro.tranzit.org/file/MANIFESTO-for-the-Gynecene.pdf>
- Praetorius, Ina (2011) *Penelope a Davos. Idee femministe per un'economia globale*, Quaderni di Via Dogana, Milano: Libreria delle Donne di Milano.
- Ribero, Aida (2011) *Procreare la vita, filosofare la morte. Maternità e femminismo*, Padova: Il Poligrafo.
- Sambuco, Patrizia (2014) *Corpi e linguaggi. Il legame figlia-madre nelle scrittrici italiane del Novecento*, Padova: Il Poligrafo.
- Shiva, Vandana (2002) *Terra madre. Sopravvivere allo sviluppo*, Torino: UTET.
- Spivak, Gayatri C. (2004) *Critica della ragione postcoloniale*, trad. di Angela D'Ottavio, Roma: Meltemi.



The Dinner Party: intersezioni nutrienti tra femminismi, veganismo e gioia di stare al mondo

Cristina Giudice

Carol Adams nel 1990 pubblica *The Sexual Politics of Meat. A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, un testo che suscitò all'epoca molto dibattito e ancora oggi fa discutere. Adams, considerata una studiosa fondamentale nell'ambito dell'ecofemminismo, mette in luce le connessioni tra lo sfruttamento, la mercificazione e l'oggettificazione del corpo femminile e quello degli animali non umani. Già la foto in copertina esplicita questa idea in modo ironico: si vede una donna nuda di schiena in ginocchio con il viso rivolto verso chi guarda, i capelli lunghi, un cappello da cowboy, lo sguardo ammiccante e alcune scritte sul corpo. A un'attenta lettura si riconoscono i nomi di tagli di carne bovina, applicati però a un corpo umano di donna. Spicca in alto la frase «What's your cut?»

Adams entra subito in tema, con la precisione delle sue analisi e i molteplici esempi disseminati nel testo. «Meat is a symbol of what is not seen but is always there - patriarchal control of animals» (Adams 1990, p. xxxviii). Il consumo di carne nel mondo statunitense (e più in generale in tutto l'Occidente) è strettamente legato a un immaginario fallogocentrico, in cui i corpi altri sono costruiti come inferiori, quindi a disposizione, oggetto di qualsiasi forma di

violenza e sopruso. Corpi letteralmente fatti a pezzi, per poi essere consumati. Secondo Adams il posizionamento politico femminista non può essere disgiunto dalla scelta vegana, perché «meat is a symbol of male dominance» (ivi, p. 11).

Tradizionalmente la carne è destinata ai figli maschi perché li rende forti, e la forza è una caratteristica maschile. D'altra parte, se ogni persona è quello che mangia, una dieta vegana fatta di vegetali, non può che essere adatta solo alle donne. Infatti vegetale, a dispetto del significato originario di «essere vivo, attivo», oggi ha assunto il senso opposto, di passività e monotonia. Lo slittamento di senso verso il femminile è evidente.

Adams costruisce nel libro un percorso serrato di riferimenti storici e teorici a sostegno della sua tesi. Un concetto importante è il “referente assente”, modalità con cui è costruito l'animale non umano nelle nostre culture carnivore. La carne che consumiamo è del tutto staccata dal corpo vivente da cui proviene, come se fosse nata così, bistecca o burger. È la strategia adottata allo Union Stock Yards, il grande mattatoio di Chicago a metà Ottocento: una catena di montaggio in cui ogni addetto/a vede solo una piccola parte dell'intero processo, senza rendersi conto di cosa sta facendo. Come ricorda Charles Patterson, il produttore di automobili Henry Ford rivela nella sua autobiografia del 1922, che l'idea della catena di montaggio gli venne dopo aver visitato il mattatoio di Chicago, per l'efficienza produttiva.

«Animals in name and body are made absent *as animals* for meat to exist» (ivi, p. 20). L'uso performativo della lingua trasforma l'animale non umano in cibo, semplicemente cambiandogli il nome e silenziando la sua vita precedente.

The Art of the Animal è il titolo di una mostra svoltasi a Los Angeles nel 2015 in cui quattordici artiste si sono confrontate con il testo di Adams. I lavori sono eterogenei e mostrano quanto l'arte offra uno sguardo obliquo sulla realtà abituale, in grado di aprire quei fuori campo e metterne in luce l'esistenza. Le artiste hanno in comune l'adesione al femminismo e al veganismo come forme di attivismo politico interconnesse tra loro: secondo le riflessioni di Adams, il testo riguarda principalmente la costruzione di relazioni: «it is about liberation from harmful and limiting beliefs» (Eddy, Watson, O' Rourke 2015, p. 51).

Kathryn Eddy partendo dalla domanda di Adams «How does someone become something?» (*ibidem*), costruisce installazioni con pezzi di corpi di suini in connessione con corpi femminili come in un'assonanza di oggetti smembrati, pronti al consumo. *Pig Blindness*, un progetto complesso che include forme diverse di oggetti artistici, nasce da un evento specifico: Eddy scoprì che un mattatoio in North Carolina ogni giorno era in grado di "lavorare" 32.000 suini. Questo numero terrificante è quello che l'artista vuole raggiungere con alcuni suoi progetti come una forma di meditazione e una sorta di risarcimento per tutti gli animali non umani uccisi quotidianamente. Ad esempio ogni giorno scolpisce una testa di suino senza volto con l'intenzione di realizzarne 1.000 in tre anni. Per poter raggiungere il numero di 32.000 Eddy ha calcolato che le occorreranno 96 anni.

Hester Jones nel progetto *All dressed up with nowhere to go* riflette sullo sguardo maschile e sullo sfruttamento e oggettificazione dei corpi di donna e di animali non umani. L'artista accosta le foto in bianco e nero scattate al mercato londinese della carne di Smithfield da suo padre studente d'arte negli

anni Sessanta, con foto attuali di torsi femminili vestiti in pose provocanti, secondo uno sguardo maschile. Secondo Jones questo lavoro rappresenta «the objectification and control of women and animals as consumables and commodities in relation to the patriarchal politics that dominate our culture» (Jones, ivi, p. 25). Le foto di Jones rappresentano la sua interpretazione del mercato della carne in cui i tagli animali sono sentiti come i corpi di donne costruiti dalla società e cultura patriarcale.

Yvette Watt nella serie *Animal Factories* analizza con una serie di foto gli allevamenti intensivi, in cui gli animali non umani sono considerati a tutti gli effetti oggetti da produrre, sfruttare, eliminare quando sono «rotti o scaduti» sostituendoli con altri identici. Le foto scattate in Australia sembrano una documentazione neutrale di capannoni industriali perché l'artista, rifacendosi al concetto di “referente assente” di Adams, vuole mettere in scena l'assenza fisica degli animali non umani destinati alle nostre tavole come se non ci fossero. Watt afferma che non ha voluto mostrare le sofferenze vissute dentro quegli edifici, perché vuole spingerci a immaginare quel dolore, assumendo una posizione di responsabilità etica. D'altra parte è necessario prendere coscienza di questa violenza per farla cessare e riconoscere che basterebbe guardare con più attenzione quello che ci circonda.

In *Offering Series*, l'artista ritrae quattro animali di fattoria usando come materiale pittorico il proprio sangue. Le quattro tele rappresentano una sorta di risarcimento verso quelle creature destinate al mattatoio e ora ricoverate in rifugi, che ci guardano con intensità: usando i loro nomi propri Watt restituisce alla visibilità la loro esistenza di esseri viventi, vulnerabili e degni di una buona vita.

La relazione tra cibo e arte contemporanea avrebbe numerose altre declinazioni, perché ci sono molte altre modalità di trattare la relazione tra arte, cibo e donne, ma la mia scelta si è focalizzata principalmente sul testo di Adams, recentemente tradotto in italiano, a cui fanno riferimento le artiste citate. L'intreccio tra femminismi e scelte vegane sono a mio parere interessanti perché definiscono ambiti di ricerca intersezionali a cui difficilmente possiamo rinunciare.

Un esempio diverso è *Gnaw* di Janine Antoni, del 1992: due blocchi di lardo e di cioccolato di 270 kg ciascuno, che l'artista ha morsicato per staccarne dei pezzi, poi li ha masticati per creare 27 scatoline porta oggetti a forma di cuore e 130 rossetti. Per Antoni masticare è un atto intimo ma anche distruttivo, così come può diventare la relazione con il cibo soprattutto per una donna, in un mondo che disciplina il suo corpo. Lardo e cioccolato sono due cibi "pericolosi" per un corpo magro, sano e ben modellato dall'attività fisica. Con la propria azione performativa partendo dal proprio corpo e dai suoi desideri, Antoni mette in scena in modo ironico, ma ossessivo, dei rituali corporei quotidiani come nutrirsi e masticare. Il riferimento a stereotipi legati al corpo femminile e più in generale ai disturbi alimentari rende questo lavoro ancora oggi di attualità.

Un lavoro storico famoso che apre altre prospettive è *The Dinner Party* di Judy Chicago, creato tra il 1974 e il 1979: si tratta di una enorme tavola imbandita a forma di triangolo con 39 coperti. Chicago scelse di rappresentare le donne più significative della storia, mettendone in evidenza il ruolo. Ogni personaggio è ritratta con alcuni elementi riconducibili, secondo l'artista, alla sua vicenda personale e culturale. Ogni coperto è composto da una tovaglietta e un piatto

che, con forme e colori specifici, ricorda un fiore o meglio una vulva. Chicago mette in evidenza il ruolo del corpo delle donne e il loro lavoro di cura e domestico, considerati sempre di scarso valore: la trasfigurazione artistica crea uno sguardo altro su quel mondo femminile, dandogli una posizione centrale nella storia dell'umanità. Il lavoro fu anche contestato da gruppi femministi perché sembrava chiudere la femminilità in una posizione troppo essenzialista. Credo sia un'opera importante, monumentale sia nelle dimensioni, sia negli intenti e nei risultati. È una celebrazione necessaria nella sua grandiosità, forse un po' didascalica, per la storia delle donne. Chicago mette in scena un imponente banchetto senza corpi, ma ricco di voci e suoni, una narrazione conviviale a sottolineare quei legami imprescindibili tra donne, femminismi, cibo, relazioni e genealogie di sapere antico e contemporaneo, in cui l'incontro attraverso il cibo diventa espressione di vita e di gioia reciproca.

Bibliografia

- Adams, Carol [1990] (2016) *The Sexual Politics of Meat. A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, Bloomsbury: Continuum.
- Butler, Judith (2013) *A chi spetta una buona vita?*, Roma: nottetempo (titolo originale: *Can One Lead a Good Life in a Bad Life?*, intervento pronunciato nel 2012 in occasione del Premio Adorno. Non risulta la pubblicazione in lingua inglese).
- Eddy, Kathryn, L.A. Watson, Janell O'Rourke (Editors, 2015) *The Art of the Animal. Fourteen Women Artists Explore the Sexual Politics of Meat*, New York: Lantern Books (by Nava Atlas, Sunaura Taylor, Yvette Watt, Angela Singer, Hester Jones, Suzy Gonzalez, Renee Lauzon, Olaitan Callender-Scott, Patricia Denys, Maria Lux and Lynn Mowson).
- Patterson, Charles (2001) *Eternal Treblinka: Our Treatment of Animals and the Holocaust*, New York: Lantern Book - (2015, tr. it. di Massimo Filippi, *Un'eterna Treblinka. Il massacro degli animali e l'Olocausto*, Roma: Editori Riuniti).



Il frigorifero “letterario”: La vegetariana di Han Kang

Carmen Concilio

Scrivere di cibo, donne e letteratura mi ha portato, recentemente, a ripensare il ruolo del frigorifero nella nostra società dell’opulenza e del consumo. Ne è nato un saggio accademico sul frigorifero quale portale d’accesso ed eccesso, quasi magico, verso il mondo d’Occidente, se visto dagli occhi di giovani migranti dall’India e dall’Africa (Concilio ???). Il saggio comprendeva, in particolare, una disamina del frigorifero nei romanzi di Anita Desai, *Fasting, Feasting* (*Digiunare, divorare*), e di NoViolet Bulawayo, *We Need New Names* (*C’è bisogno di nomi nuovi*). Due romanzi in cui quell’oggetto della nostra vita quotidiana, monolite, totem, o cornucopia, che Andy Wharol ha immortalato in uno schizzo in bianco e nero, *Icebox* (1961), è emblema della modernità meccanica, è un prodotto della catena di montaggio, ma anche oggetto di design e scrigno di desideri.

A guardarlo dal punto di vista scientifico, il frigorifero può essere analizzato per il suo impatto ambientale nell’era dell’Antropocene. I clorofluorocarburi (CFC), gas per il raffreddamento, ritenuti co-responsabili dei gas serra e del surriscaldamento globale, sono stati banditi e sostituiti da altre sostanze meno nocive. Tuttavia, tale sostituzione ha ingenerato

in Occidente il problema dello smaltimento dei cosiddetti rifiuti ingombranti, mentre in altri Paesi ha creato problemi di costi, soprattutto là dove il frigorifero è un bene di lusso, utilizzato prevalentemente per la conservazione di medicinali. E ancora, nei Paesi in cui l'erogazione dell'elettricità non è regolare, al di là dei costi per lo smaltimento e per il rinnovamento delle tecnologie che riguardano gli elettrodomestici, il non corretto funzionamento del frigorifero mette a rischio la catena del freddo e la conservazione di preparati medicinali e sieri per i vaccini.

L'inerte frigorifero che campeggia nelle nostre cucine è dunque oggetto di riflessioni che riguardano l'etica e la scienza. Vi è poi un'e(s)tetica del consumo, che concerne il nostro modo di riempire e svuotare il frigorifero quale atto di profferta convivialità o libagione.

Prima che lo studio letterario di testi che mettono a nudo il frigorifero e il suo utilizzo nelle nostre società incontrasse il testo scientifico di Kourilsky, *Il tempo dell'altruismo* e la «teoria delle cose» di matrice heideggeriana, mai avrei pensato al frigorifero come oggetto di studio per una letterata.

Terminato da poco e pubblicato quel saggio si è verificato un altro incontro, per il quale devo ringraziare gli studenti di un gruppo di lettura interdipartimentale, che si è auto-costituito all'Università di Torino, e la loro proposta di leggere e commentare insieme il romanzo *La vegetariana* della scrittrice sudcoreana Han Kang.

Si tratta di un romanzo controverso che inizialmente non avrei voluto affrontare, poiché proviene dalla Corea del Sud, un paese che esula dal mio ambito specifico di ricerca: lo studio delle letterature e culture dei paesi anglofoni. Eppure, anche lì, proprio lì, ho incontrato in apertura l'iconica rappresentazione

di un frigorifero di cui non posso fare a meno di parlare.

Nel romanzo di Han Kang, la vita scorre nella sua ordinarietà. Il marito s'impegna nel lavoro e talvolta trascorre serate fuori casa; la moglie lavora part-time da casa nel settore della computer grafica, come addetta alla scrittura di fumetti nelle nuvolette, e ha quale unico svago la lettura. Queste ultime due peculiarità la rappresentano meglio di qualsiasi altra sua caratteristica: si tratta di una donna silenziosa, di poche parole, che si immerge nel linguaggio muto dei fumetti e nella lettura, nonostante il marito trovi quei libri privi di ogni attrattiva.

A dire il vero, la donna presenta un'unica eccentricità: sin da ragazza rifiuta di indossare il reggiseno, lo sente come una costrizione. Questo atto, considerato di sciattezza, disturba molto il marito, per ciò che gli altri potrebbero pensare. In Occidente, nel 1968, questo gesto è divenuto simbolo di emancipazione e liberazione. Dopo cinque anni di matrimonio e una sistemazione autonoma soddisfacente, raggiunta solo nell'ultimo anno di vita coniugale, il marito comincia tuttavia a dubitare che potranno mai avere bambini, e questo sembra alludere a un rifiuto della maternità che ben si accorda con il rifiuto della femminilità rappresentato dal ripudio dell'odiato indumento.

Amitav Ghosh afferma che il moderno romanzo realista borghese evita il soprannaturale, ciò che è straordinario o eccessivo e normalizza la realtà: «il romanzo assume dunque la sua forma moderna "spostando l'inaudito verso lo sfondo, e riportando il quotidiano in primo piano"» (Moretti 2001, p. 691; Ghosh 2016, p. 24).

Al contrario, il motore di una narrazione non può che essere un evento straordinario. Questa semplice

regola narratologica viene rispettata nel romanzo di Han Kang, poiché la routine banale e ordinaria viene interrotta da un evento drammatico dal quale non si potrà fare ritorno. In quella vita normale, piccolo-borghese, di silenzio, chiusura e indifferenza reciproca, accade un evento dirompente che scardina irreversibilmente l'ordine delle cose. Una notte, il marito si alza dal letto assetato per aver bevuto troppo *soju* (una bevanda alcolica tradizionale, ottenuta dalla distillazione di riso, grano oppure orzo) e trova la moglie impietrita, nella sua camicia da notte estiva, in pieno inverno e con i piedi nudi, di fronte al frigorifero:

Ma cosa poteva assorbire la sua attenzione nel pallido bagliore dello sportello bianco del frigorifero, nel buio pesto della cucina, alle quattro del mattino?

«Ehi!».

Il suo profilo si voltò verso di me, emergendo dall'oscurità. Osservai i suoi occhi, lucenti ma non febbricitanti, mentre le sue labbra si schiudevano lentamente.

«Ho fatto un sogno».

La sua voce era sorprendentemente chiara.

«Un sogno? Che diavolo dici? Lo sai che ora è? ».

Lei si girò, il corpo rivolto verso di me, poi si avviò lentamente verso la porta aperta e andò in salotto.

(Kang 2015, p. 17)

Questa figura fantasmatica rende possibili alcune annotazioni a margine con riferimenti alla letteratura del canone inglese e alla raffigurazione della *femme fatale*.

Mia moglie era davanti al frigorifero.

«Sei impazzita? Perché non mi hai svegliato? Non hai visto che ora...».

Sentii qualcosa di molle sotto il piede e mi fermai a metà frase. Non credevo ai miei occhi.

Mia moglie era accovacciata a terra, ancora in biancheria da notte, con i capelli scompigliati che le formavano una massa disordinata attorno al viso. (Ivi, p. 19)

L'apparizione della moglie, con la sua lunga camicia bianca, il volto spiritato, gli occhi fissi ma privi di vivacità, l'andamento quasi sonnambolico, i capelli scarmigliati come da una lotta, fanno apparire la moglie come un fantasma o una zombie, simile a *La Belle dame sans merci* di Keats o a Lady Geraldine di Coleridge:

I met a lady in the meads,
Full beautiful – a faery's child,
Her hair was long, her foot was light,
And her eyes were wild. (Keats, p. 535, vv. 17-20)

Nel poema di John Keats, l'apparizione è una donna bella e fatata, dai lunghi capelli e dal piede leggero e dagli occhi selvaggi. La moglie nel romanzo di Han Kang ha i piedi nudi e su questo particolare insiste molto il marito, poiché è inverno e il freddo pungente gli fa rimpiangere le ciabatte, e lo porta a definire la stagione con un termine che non pertiene alla meteorologia ma a uno stato esistenziale di solitudine: «La malinconia di quella stagione crudele cominciava a farsi tangibile» (Kang, p. 18).

Un'altra famosa rappresentazione romantica e gotica, allo stesso tempo, della donna fatale, si trova nel poema di Samuel Taylor Coleridge, *Christabel*, in cui due tipologie di donna, l'una innocente e pura (la colomba) e l'altra incantatrice (la serpe), si incontrano e si confrontano.

L'apparizione della bellissima Geraldine come un fantasma, nella notte gelida e scura, anche lei scalza e ammaliante agli occhi di Christabel, dal canto suo spaventata e sorpresa, è un'icona della poesia

romantica e della letteratura gotica inglese, in quanto raffigurazione della *femme fatale*, vampiresca e ambigua, per metà fata e per metà meretrice, nobile e selvaggia allo stesso tempo, capace di ammaliare tanto i cavalieri, quanto le fanciulle.

Queste apparizioni hanno alcuni tratti comuni, pur permanendo la distanza temporale e culturale, oltre che il diverso genere letterario a contraddistinguere tali opere: l'oscurità e il gelo che circondano il fantasma e il profferire parole sommesse e misteriose da parte di queste donne.

La moglie parla in modo automatico, chiaro eppure sibillino. Le sue parole alludono a un sogno, più probabilmente si tratta di un incubo, e dunque le danno accesso al mondo onirico. Il marito, pur comprendendo il senso letterale delle sue parole, non può partecipare di quella visione altra e vuole riportare la moglie alla razionalità: «Un sogno? Che diavolo dici? Lo sai che ora è?» (ivi, p. 17). Al sogno egli contrappone il tempo dell'orologio, che imporrebbe di abbandonarsi a un sonno ristoratore prima di una normale giornata di lavoro. Sono, infatti, le quattro di mattina.

Il romanzo di Han Kang sembra proprio attingere al genere gotico, la moglie-fantasma-sonnambula, secondo epiteti usati dal marito per descrivere il suo stato di *trance*, ha molto in comune con le dame dei poeti romantici. Dopo il confronto con il marito, la moglie si era abbandonata su un divano in posizione fetale senza proferire parole. Il marito l'aveva osservata rinunciando a qualsiasi gesto di tenerezza, di comprensione o di soccorso. Non pensa neppure di chiedere alla moglie spiegazioni sull'incubo che l'ha evidentemente turbata, non ha cercato di rassicurarla, né di provvedere per lei con

una coperta o bevanda calda, o un gesto affettuoso. Tornato a dormire, si è risvegliato il mattino seguente per ritrovare la moglie davanti al frigorifero. La seconda volta, la scena è ancora più drammatica: la donna è chinata in terra, ha indosso ancora la lunga camicia da notte e ha i capelli scarmigliati intorno al viso. La scena che gli si prospetta ha un che di raccapricciante:

Tutt'intorno a lei, il pavimento della cucina era ricoperto di sacchetti di plastica e contenitori a chiusura ermetica, sparpagliati dappertutto: non c'era un solo centimetro libero dove mettere i piedi senza calpestarli. Carne di manzo per lo *shabu shabu*, pancia di maiale, due stinchi di bue nero, calamari sottovuoto, anguilla affettata che mia suocera ci aveva mandato secoli prima dalla campagna, ombrine essiccate legate con dello spago giallo, confezioni ancora chiuse di ravioli e un numero infinito di pacchetti pieni di chissà che cosa ripescati dalle profondità del frigo. Si sentiva un fruscio: mia moglie stava mettendo le cose attorno a sé, una alla volta, dentro sacchi della spazzatura neri. Alla fine persi le staffe.

«Che diavolo stai combinando?» gridai. (Ivi, p. 19)

La donna quasi incosciente, produce un sordo mormorio mentre infila uno dopo l'altro i pacchetti in un sacco nero per l'immondizia. Il cibo si connota in carne e pesce di ottima qualità e piuttosto costoso: prelibatezze tipiche della cucina sudcoreana. Il suo improvviso rifiuto traduce il cibo in rifiuti da gettare via. Tutti quei pacchetti di carne e pesce sparsi sul pavimento inscenano una vera e propria carneficina.

Lei continuò a infilare i pacchetti di carne nei sacchi. Sembrava inconsapevole della mia presenza quanto la notte prima. Manzo, maiale, pezzi di pollo, dell'anguilla di mare che costava almeno 200.000 won.

«Ma sei matta? Perché diamine stai buttando questa roba?».

Con passo incerto, feci un rapido slalom tra i sacchetti di plastica e l'afferrai per il polso, cercando di strapparle di mano le confezioni. Rimasi sbalordito nel vedere che mi opponeva un'accanita resistenza, tanto che per un attimo fui lì lì per cedere, ma ero talmente arrabbiato che mi ripresi subito ed ebbi la meglio. Massaggiandosi il polso arrossato, lei mi parlò con lo stesso tono di voce normale e tranquillo che aveva usato in precedenza.

«Ho fatto un sogno». (*Ibidem*)

A nulla vale l'autoritarismo del marito, la moglie si comporta come un automa, un fantasma, una sonnambula: quasi non parla, ha lo sguardo spento e fisso, compie gesti meccanici, ma sistematici. Per la prima volta in cinque anni non ha preparato la biancheria pulita per il marito che deve recarsi al lavoro e che è in ritardo come gli ricordano l'inesorabile orologio e la chiamata al telefono, un invito all'ordine consueto da parte di una società borghese che non ammette sorprese, né ritardi, né cambi di programma. Si pensi al povero Gregor Samsa nel racconto di Kafka *La Metamorfosi* (1915) che a causa del suo presunto ritardo, riceve immediatamente la visita del procuratore, emissario di una società che nutre anche per il più lieve ritardo un gran sospetto.

Il marito vive nel tempo dell'orologio, ossessionato dai turni di lavoro che lo impegnano sino a mezzanotte, e accusa più volte la moglie di pazzia. La moglie vive evidentemente in un altro tempo, quello dell'incubo ricorrente, ma è altresì abituata a ritrarsi nella propria stanza, nei fumetti, nella lettura. Esiste dunque una discronia tra i due coniugi, come se vivessero in due universi paralleli, ciò causa la loro incapacità di comunicare e di affrontare i problemi insieme. Così, il marito si precipita fuori di casa, con

indosso la camicia stropicciata del giorno precedente e salta sul metrò. Per un momento si concentra sulla propria immagine riflessa nel buio finestrino e vede la propria moglie: «riflesso nel finestrino scuro della carrozza. Mi passai le dita tra i capelli, feci il nodo alla cravatta e cercai di lisciare le pieghe della camicia. Poi mi affiorarono alla mente la faccia innaturalmente serena di mia moglie e la sua voce assurdamente ferma» (Kang, p. 20).

Questa situazione, quasi epifanica, ricorda l'episodio evocato da Sigmund Freud per illustrare ciò che s'intende quando si accenna all'incontro con l'*uncanny* o das *Unheimliche*. Nel vedersi riflesso sul finestrino del vagone del treno, l'uomo rivede un'immagine mentale della propria moglie e gli sovviene persino la qualità sonica delle sue parole. Questa visione dell'altro, a un tempo familiare e perturbante, fosse anche la visione del manifestarsi della psicopatologia dell'altro, produce per un attimo una discronia tale per cui il marito, pur viaggiando verso l'ufficio e gli impegni di lavoro, dunque proiettato in avanti nell'intento di recuperare il tempo perso, di limitare il ritardo, in realtà con la mente si trova proiettato all'indietro, nel tempo della moglie, o della psicosi della moglie. Questa apparente, seppur momentanea sintonia con la moglie, è dovuta a una dislocazione spaziale tale per cui quando marito e moglie sono vicini, essi sono incapaci di comunicare in modo empatico, quando si crea una sorta di telepatica vicinanza, non sono geograficamente prossimi.

Un mutamento nel registro, una narrazione in corsivo e in prima persona, avverte il lettore che ora la voce narrante è cambiata e ci viene richiesto di immergerci nel tempo del sogno-incubo:

Una foresta buia. Non un'anima viva. Le foglie aguzze sugli alberi, i miei piedi tutti graffiati.

Questo posto mi pareva di ricordarlo, ma adesso mi sono persa. Ho paura. E freddo. Dall'altra parte del burrone ghiacciato una costruzione rossa simile a un granaio. Una stuoia di paglia sventola floscia davanti all'ingresso. La arrotolo verso l'alto e sono dentro; è dentro. Una lunga canna di bambù da cui pendono enormi quarti di carne rosso sangue, ancora gocciolanti di sangue. Cerco di passare oltre ma la carne... non c'è fine alla carne, e nessuna via d'uscita. Ho del sangue in bocca. i vestiti intrisi di sangue appiccicati alla pelle. (Ivi, p. 21)

Una foresta scura e gelida, alberi dalle foglie taglienti, piedi feriti. Un luogo appena ricordato ma spaventevole. Un edificio rossiccio con una stuoia a mo' di porta. L'io narrante vi entra ma qui si introduce una scissione: «sono dentro, è dentro». Questa doppiezza può essere un riferimento all'io diviso tra un sé umano e un sé percepito come altro, oppure, ambigualmente, all'ingresso dell'io in questo capanno si accompagna la presenza dell'elemento perturbante, segnalato dal pronome personale neutro (carne/sangue). La protagonista si trova immersa in una sorta di macello, dove carcasse di animali penzolano sanguinolente in una fuga senza fine. L'ulteriore ambiguità è data dal sapore di sangue in bocca, che potrebbe implicare semplicemente il senso di disgusto per la scena vista con lo sguardo ma percepita come nauseabonda, a causa anche del sangue che impregna i vestiti.

La seconda parte del sogno dovrebbe portare un sollievo, l'io narrante trova una via d'uscita e la foresta si apre ad un paesaggio primaverile, una valle verdeggiante (prima identificata come "gorgia") con famiglie liete e intente a fare picnic e ad arrostitire carne. Questo forse era il luogo noto, ricordato e poi trasformato in incubo.

La protagonista prova vergogna per gli abiti sporchi di sangue e per quel gusto in bocca, che permane e fa pensare a un rito quasi cannibalico:

Ma ho paura. I miei vestiti sono ancora bagnati di sangue. Nasconditi, nasconditi dietro agli alberi. Accovacciati, non farti vedere da nessuno. Le mie mani insanguinate. La mia bocca insanguinata. Che cosa ho fatto in quel granaio? Mi sono ficcata in bocca quella massa cruda e rossa, l'ho sentita premere contro le gengive e il palato, molle e scivolosa di sangue cremisi.

Masticavo qualcosa che sembrava così reale, ma non poteva esserlo, era impossibile. La mia faccia, l'espressione dei miei occhi... era senza dubbio la mia faccia, ma non l'avevo mai vista. Oppure no, non era la mia, ma era così familiare... Nulla ha senso. Familiare eppure sconosciuta... quella sensazione così vivida, strana, spaventosamente inquietante. (Ivi, pp. 21-22)

Qui è la protagonista a immaginare il proprio volto di rapace, di animale carnivoro, senza riconoscerlo e a pronunciare il verdetto di sdoppiamento del sé. Anche in questo caso la normalità borghese del picnic con barbecue viene smantellata dalla visione distorta, psicotica della protagonista e dal suo profondo senso di colpa e di disgusto per l'atto compiuto o immaginato.

Dal momento di quel terribile incubo, la donna decide drasticamente di applicare una ferrea dieta vegetariana alla propria vita coniugale, lasciando il marito nello sconcerto. Per cena gli fa trovare un po' di lattuga, un pasticcio di semi di soia, una zuppa di alghe senza carne né pesce. Anche uova e latte sono sparite dal frigorifero e dal menù:

«Roba da non credere. Mi stai dicendo che devo diventare vegano?».

«Non potevo lasciare quella roba nel frigorifero. Non la sopportavo più».

Come poteva essere così egocentrica? Fissai i suoi occhi abbassati, la sua espressione fredda e imperturbabile. L'idea stessa che avesse quel lato diverso, egoistico, e facesse semplicemente come le pareva mi lasciò stupefatto. Chi mai avrebbe pensato che potesse essere così irragionevole?

«Quindi mi stai dicendo che d'ora in poi non ci sarà più carne in questa casa?».

«Be', dopotutto, di solito mangi qui solo a colazione. E suppongo che a pranzo e a cena tu prenda spesso la carne, perciò... non è che muori se ne fai a meno per un pasto». (Ivi, p. 23)

Senza indagare sulle sofferenze della moglie, senza proporre cure mediche o indagini psicologiche, il marito vede in questa nuova situazione solo un atto di puro egoismo, una negazione inflitta a lui e a nessun altro.

Il frigorifero è vuoto, dentro vi è solo qualche spezia e un po' d'aglio: «Mi alzai dalla sedia e aprii il congelatore. Era praticamente vuoto: dentro c'era solo polvere di *miso*, peperoncino tritato, peperoncini freschi congelati e una confezione di aglio sminuzzato» (ivi, p. 22).

L'opulenza borghese si riduce a una magra cena vegana. L'anormale e improvviso svuotamento del frigo è collegato a una patologia. Il corpo viene privato del cibo, così come il frigorifero viene svuotato, ed è sempre il corpo della donna a rispecchiare lo stato del frigorifero, a essere in rapporto con il suo essere pieno o vuoto.

La donna in questo caso compie una scelta molto più radicale di una semplice adesione alla filosofia vegetariana e ad una dieta vegana. Il marito giudica tali scelte di vita, se non addirittura filosofia di vita, con disprezzo:

Ero senza parole, anche se sapevo che scegliere una dieta vegetariana non era affatto così raro come

in passato. Le persone diventano vegetariane per le ragioni più varie: per cercare di modificare una predisposizione genetica a certe allergie, per esempio, oppure perché non mangiare carne è considerato meno dannoso per l'ambiente. Naturalmente i monaci buddhisti che hanno fatto certi voti hanno l'obbligo morale di non prendere parte alla distruzione della vita, ma di sicuro nemmeno le ragazzine più suggestionabili si spingono fino a questo punto. A mio parere, gli unici motivi ragionevoli per cambiare le proprie abitudini alimentari erano il desiderio di perdere peso, il tentativo di alleviare alcuni disturbi, il fatto di essere posseduti da uno spirito maligno o di avere problemi di sonno dovuti a una cattiva digestione. In qualsiasi altro caso, se una moglie andava contro la volontà del marito, come aveva fatto la mia, era solo per pura testardaggine. (Ivi, p. 23)

La donna, dopo uno scontro violento con i propri familiari, accorsi in aiuto del marito deluso e contrariato, via via rifiuta totalmente il cibo e comincia a identificarsi con un vegetale; si nutre solo di acqua e cerca di attivare la fotosintesi clorofilliana esponendosi al sole a petto nudo. La sua rinuncia al cibo e di conseguenza alla vita è totale e molto somiglia alla rinuncia radicale dei Giainisti, oppure a un'adesione a uno sciamanesimo estremo. Donna-strega, donna-albero, donna pazza, poco importa. Forse, in ultima analisi, e tralasciando i due capitoli finali del romanzo, di cui non vorrei trattare qui, la ribellione della protagonista, il suo vuotare il frigorifero da ogni cibo di derivazione animale, è semplicemente un tentativo di rifiutare il potere patriarcale che vede nell'uomo (padre, marito) il capo-famiglia e nella gerarchia testa-corpo un sistema errato, da sovvertire. Quando nella clinica psichiatrica in cui è ricoverata per schizofrenia si convince a vivere a testa in giù,

pensando che la parte radicale dei vegetali corrisponde alla testa e che le gambe non siano altro che rami, forse ha trovato la chiave di volta di un mondo in cui le donne non siano subordinate agli uomini.

La ribellione antiborghese, antirealista e forse anche antiromanzesca, poiché l'individuo non è più persona ma vegetale, si auto-annienta, come in ogni classica storia di doppi, il frigorifero si erge a oggetto critico e produttore di crisi. L'alienazione dell'io, della coppia e dell'individuo dalla società, si compie davanti alla porta spalancata del frigorifero e ad una carneficina di corpi (di carne e di pesce) ma anche corpi onirici, carcasse di animali sanguinanti, quasi a porgere uno specchio a un io che sanguina, senza forse trovare le parole per chiedere aiuto, e che fugge verso un mondo – e un altro sé – vegetale. A farlo è una donna: Yeong-hye, una donna che da ora in poi vorrà solo acqua e il calore del sole.

Bibliografia

- Bulawayo, NoViolet (2013) *We Need New Names*, London: Chatto & Windus; trad. it. di Elena Malanga *C'è bisogno di nomi nuovi*, Milano: Bompiani, 2014.
- Coetzee, John Maxwell (1999) *The Lives of Animals*, Princeton NJ: Princeton UP; trad. it. di Franca Cavagnoli e Giacomo Arduini *La vita degli animali*, Milano: Adelphi, 2003.
- Coleridge, Samuel Taylor (1797) "Christabel", in Harold Bloom, Lionel Trilling (eds.) *Romantic Poetry and Prose*, London: Oxford UP, 1973, pp. 257-273.

- Concilio, Carmen (2018) “Il frigorifero come antroposcenario. Un portale verso l’occidente per i migranti”, in Daniela Fargione, Carmen Concilio (a cura di) *Antroposcenari. Storie, paesaggi, ecologie*, Bologna: Il Mulino, pp. 227-242.
- Defoe, Daniel [1719] *Robinson Crusoe*, London: Penguin, 1965.
- Desai, Anita (1999) *Fasting, Feasting*, London: Chatto & Windus; trad. it. di Anna Nadotti, *Digiunare, divorare*, Torino: Einaudi, 2001.
- Ghosh, Amitav (2016) *The Great Derangement*, Chicago: Chicago UP; trad. it. di Anna Nadotti e Norman Gobbetti *La grande cecità*, Vicenza: Neri Pozza, 2016.
- Kafka, Frantz [1915] “Die Verwandlung”, in “Schriften, Tagebücher, Briefe”. *Kritische Ausgabe. Drucke zu Lebzeiten*. H.G. Koch, G. Neumann (eds.). Frankfurt a.M.: S. Fisher, 1994, pp. 115-200; trad. it. di Ervino Pocar, “La Metamorfosi”, in *Tutti i racconti*, Vol. 1, Milano: Mondadori, 1970, pp. 157-208.
- Kang, Han [2007] *The Vegetarian*, trans. from Korean by D. Smith, New York: Random House, 2015; trad. it. di Milena Zemira Ciccimarra, *La vegetariana*, Milano: Adelphi, 2016.
- Keats, John [1819] “La Belle Dame Sans Merci”, in *Romantic Poetry and Prose*, Harold Bloom, Lionel Trilling (eds.), London: Oxford UP, 1973, pp. 535-536.
- Kourilsky, Philip (2009) *Le temps de l’altruisme*, Paris: Odile Jacob; trad. it. di Cristina Romano, prefazione di Amartya Sen, *Il tempo dell’altruismo*, Torino: Codice edizioni, 2013.
- Mehta, Suketu (2004) *Maximum City*, New York: Alfred Knopf; trad. it. di Fausto Galuzzi e Anna Nadotti *Maximum City. Bombay città degli eccessi*, Torino: Einaudi, 2006.
- Moretti, Franco (2001) “Il secolo serio”, in *Il romanzo*, vol. I, Torino: Einaudi.
- Ozeki, Ruth (1998) *My Years of Meat*, New York: Viking Press; trad. it. di Anna Nadotti *Carne*, Torino: Einaudi, 2001.



Cibo e identità nella serie tv *Orange is the New Black*

Valeria Gennero

Nel discorso di addio tenuto in qualità di Presidente degli Stati Uniti, il 17 gennaio 1961, Dwight Eisenhower aveva esortato i cittadini americani a prestare attenzione alle possibili ingerenze del Complesso Militare Industriale (Industrial Military Complex) nelle istituzioni americane, e al rischio che questo rappresentava per la democrazia. Gli sviluppi successivi della storia americana, con l'assassinio del presidente Kennedy, il crescente coinvolgimento bellico in Vietnam e la lunga scia di proteste pacifiste che accompagnarono l'intero decennio fino al termine del conflitto nel 1972, dimostrarono la lungimiranza dell'osservazione di Eisenhower e fecero entrare l'espressione nel dibattito politico.

Nei trent'anni successivi il concetto è scivolato gradualmente ai margini, finché nel corso degli anni Novanta l'idea di un sistema industriale capace di influenzare le istituzioni e piegare la politica alle ragioni del profitto è tornata a fare breccia nelle analisi di storici, politologi ed economisti. Al centro dell'attenzione emergono però in questa seconda fase nuove entità: la prima è la nozione di Complesso Carcerario Industriale. Centrale nell'elaborazione e divulgazione di questo concetto è stato il lavoro di Angela Davis, attivista di primo piano nel Movimento per

i diritti civili negli Anni Sessanta e in seguito docente di Studi Etnici e Studi Femministi in diverse università degli Stati Uniti. Nei suoi studi, Davis ha evidenziato l'enorme incremento del numero di detenuti rinchiusi nelle prigioni statunitensi tra il 1970 e il 1990, osservando come la cosiddetta "guerra alla droga" inaugurata da Ronald Reagan e perseguita con ancora maggiore determinazione da Bill Clinton, avesse portato a misure legislative estreme – come la legge dei "Three Strikes You're Out", che imponeva condanne minime particolarmente severe e costringeva al carcere a vita chiunque venisse condannato per tre reati, indipendentemente dalla gravità dei reati in questione. Si trattava di una punizione sproporzionata e, secondo le previsioni di Davis, destinata a colpire con particolare durezza la comunità afroamericana e le altre minoranze etniche. Un quarto di secolo è passato dalla promulgazione di quella legge: Bill Clinton ha fatto pubblica ammenda per l'errore di valutazione alla base di un provvedimento che ha avuto effetti devastanti sulla società americana, e le previsioni di Angela Davis si sono rivelate drammaticamente accurate (Davis 1998).

In questo contesto la nozione di Complesso Carcerario Industriale (CCI) è diventata oggetto di un numero crescente di studi accademici. È stato però solo dopo la pubblicazione di *The New Jim Crow* di Michelle Alexander (2010) che la riflessione su questi temi ha raggiunto il grande pubblico. Il successo del saggio di Alexander ha ispirato un dibattito capace di andare al di là dell'ambito accademico per contribuire allo sviluppo di uno dei movimenti "dal basso" più significativi negli Stati Uniti di inizio millennio: #BlackLivesMatter. Un ruolo di primo piano nella divulgazione dei temi e delle questioni al centro degli studi sul CCI lo ha svolto una serie televisiva: *Orange*

is the New Black (OITNB), basata sul libro di memorie dallo stesso titolo scritto da Piper Kerman nel 2010. La serie è articolata in sette stagioni, rese disponibili con cadenza annuale tra il 2013 e il 2019 sulla piattaforma on-line Netflix. L'azione è ambientata nel carcere di Litchfield, località immaginaria collocata nei pressi New York City. La prima stagione ruota intorno alla figura di Piper Chapman, una piccola imprenditrice in procinto di sposarsi con Larry, l'uomo con cui condivide una serena esistenza scandita dai riti e valori della borghesia illuminata di inizio millennio: entrambi sono ecologisti, antirazzisti, rispettosi di ogni orientamento sessuale e attenti al cibo che consumano, che deve rispettare gli standard dell'agricoltura biologica e della sostenibilità. La loro vita viene però trasformata all'improvviso quando Piper viene condannata per un reato commesso dieci anni prima, quando aveva trasportato un carico di droga su indicazione di quella che era all'epoca la sua compagna, Alex Vause. Il passato lesbico di Piper viene accolto con uno stupore tutto sommato relativo: nella scena in cui fa il *coming out* in famiglia, la giovane scopre che anche sua nonna aveva avuto una relazione con una donna in gioventù.

La rivelazione della relazione omosessuale della protagonista entra nella narrazione quasi come intermezzo comico, e senza enfasi, nonostante si tratti di un argomento che meno di dieci anni prima, nel 2004, aveva scatenato scalpore e ampie polemiche in occasione della messa in onda di *The L-Word*, la prima serie tv di successo dedicata a un gruppo di donne omosessuali. L'idea che l'orientamento sessuale non costituisca un elemento identitario stabile, ma sia invece solo uno tra i numerosi aspetti che costituiscono soggettività che sono sempre fluide e intersezionali è uno degli elementi che Jenji Kohan e il suo staff hanno

chiaramente mutuato dal dibattito accademico femminista e queer per poi rielaborarlo nella struttura narrativa della serie (Gennero 2018, p. 150).

Nella prima stagione la narrazione ruota intorno all'arrivo di Piper in un mondo a lei completamente ignoto: la giovane di buona famiglia che per un'unica trasgressione si trova catapultata in un mondo oscuro e violento è del resto uno dei topos del racconto carcerario al femminile, in letteratura come nei film e nelle serie tv. Mentre le puntate iniziali seguono un andamento ancora in parte convenzionale e pongono al centro la figura di una donna anglosassone di buona famiglia con un passato macchiato da un unico errore, nelle stagioni successive il focus tematico si allarga per descrivere un universo carcerario etnicamente complesso, di cui fanno parte sia le detenute sia le guardie e i responsabili della sicurezza. In questo mondo, con il passare delle stagioni il ruolo di Piper scivola sullo sfondo, diventando talvolta una figura farsesca, caratterizzata dall'incapacità di cogliere le dinamiche profonde di ciò che accade intorno a lei. Nel corso delle sette stagioni, una variegata compagine di donne – diverse per razza, etnia, età, orientamento sessuale, religione, o classe sociale – si trova a occupare un ruolo centrale, in una struttura narrativa in cui è fondamentale l'uso di *flashback* che permettono di uscire dall'universo claustrofobico della prigione e descrivono il contesto sociale ed economico in cui hanno preso forma gli eventi che hanno portato alla carcerazione delle donne. La serie creata da Jenji Kohan è quindi un significativo esempio delle modalità espressive e delle peculiarità della ricezione della "televisione di qualità" nel contesto della rivoluzione mediatica determinata, nel corso degli anni Dieci del XXI secolo, dal successo di piattaforme on-line come Netflix, o Amazon Prime.

Ritengo quindi che il lavoro culturale compiuto da opere televisive di grande diffusione internazionale come OITNB rappresenti una forza di cui tener conto nell'analisi dei nuovi immaginari che si vanno definendo nella scia del dibattito contemporaneo su fenomeni migratori e modelli identitari. In questo saggio mi soffermerò in particolare sul ruolo svolto dal cibo nella definizione della rete di relazioni che attraversa il microcosmo delle detenute di Litchfield.

Sin dalle prime stagioni di OITNB è possibile individuare alcuni elementi, legati alla descrizione e condivisione del cibo, che evidenziano la capacità della serie di innovare i codici del genere carcerario assegnando all'alimentazione un ruolo simbolico di primo piano nel contesto dei conflitti etnici e razziali che vengono descritti come elementi imprescindibili della vita in prigione. A questo scopo particolare attenzione sarà dedicata a due figure, Galina Reznikov e Gloria Mendoza, che si alternano come responsabili della cucina nel corso delle prime tre stagioni.

Il tema del cibo emerge infatti come elemento cruciale nel definire appartenenze e affiliazioni tra le detenute. Inizialmente la narrazione si focalizza sulla sua protagonista bianca e wasp, Piper Chapman: quando Piper critica la qualità del cibo della mensa in presenza di Galina – soprannominata Red dalle altre detenute – non sapendo che la donna è la responsabile della cucina, come punizione viene costretta al digiuno per diversi giorni.

Il cibo è importante anche nella caratterizzazione del personaggio di Piper. Nei primi *flashback* che la riguardano troviamo infatti diversi riferimenti al suo rapporto con il cibo prima del carcere, e sono situazioni che riassumono la prospettiva *liberal* sul cibo. In una scena ambientata prima dell'arresto, Piper

vuol convincere il fidanzato Larry a intraprendere una dieta depurativa a base di succo di limone mentre l'uomo sfoglia una copia di *The Complete Master Cleanse* di Tom Voloshyn (2007), un bestseller statunitense dedicato alla lotta contro le tossine vista come parte della guerra all'invecchiamento. Se il volume di Voloshyn indica le coordinate filosofiche del rapporto della borghesia bianca statunitense di inizio millennio con il cibo, il commento di Larry ne evidenzia le premesse politiche: «Non vuoi che compri cibo se non è a chilometri zero, alimentato con erba equosolidale», dice Larry alla fidanzata, cercando goffamente di dimostrarsi politicamente corretto. Nel tentativo di sottrarsi alla dieta, Larry sottolinea come il fatto di privarsi del cibo sia una scelta paradossale, e anche offensiva, quando in altre parti del mondo si lotta per la sopravvivenza (Larry: «Ci neghiamo nutrimento mentre ci sono persone che muoiono di fame a Kinshasa... Dire solo Africa è razzista»). Visto che il suo discorso non sembra fare breccia nella determinazione di Piper, Larry avvicina il problema dalla prospettiva diversa: «Questa dieta non ci trasformerà in sfigati antisociali?» chiede, paventando l'impossibilità di incontrare gli amici fuori casa in presenza di limitazioni alimentari così rigorose. Piper tuttavia resta inamovibile e alla fine Larry accetta di attenersi alle nuove norme. Sarà invece lei, dopo pochi giorni, ad abbandonare il tentativo di “purificazione”.

Si tratta di un primo segnale che preannuncia la tendenza di Piper a venir meno alle sue promesse, e a fare, o dire, la cosa sbagliata al momento meno opportuno. Questa sua inaffidabilità, unita alla scarsa consapevolezza dei privilegi che hanno accompagnato la sua intera esistenza, farà sì che Piper si ritrovi a essere protagonista di molti degli intermezzi comici della prima stagione (che venne infatti descritta dai

produttori come “commedia”, mentre nelle stagioni successive la categoria usata sarà invece “serie drammatica”).

Un altro momento in cui il cibo viene usato per caratterizzare usi e costumi della borghesia progressista è quello in cui Larry è al telefono con Piper, che lo sta chiamando dal carcere, e intanto sta riponendo la spesa appena fatta in un prestigioso supermercato. Quando Piper, affamata per il boicottaggio di Red, gli chiede di descrivere la spesa appena fatta, lui elenca: kale viola, biscotti vegani, pomodori organici locali, mozzarella di bufala e mirtilli biologici. Larry pensa che la richiesta dell’elenco sia il preludio a un gioco erotico, ma per Piper non è così. Quel cibo è il ricordo inebriante di un’appartenenza di classe che il carcere le preclude.

Ben diverso è il rapporto con il cibo come forma di identità per le detenute di migrazione recente. Nella seconda puntata viene presentata in *flashback* la storia che ha portato il personaggio di Galina Reznikov, detta Red, in prigione. La incontriamo anni prima, mentre gestisce con il marito un piccolo bistrot di specialità gastronomiche russe a New York, dopo essere fuggita dall’Unione Sovietica per raggiungere l’Occidente libero, sognato per anni mentre lavorava nelle grigie fabbriche sovietiche e comprava blue jeans di contrabbando. Il suo sogno americano si infrange però quando, dopo aver accidentalmente rotto la protesi di silicone della moglie di un boss della mafia russa, si trova a dover pagare sessantamila dollari di danni. Da quel momento la famiglia di Red si trova a dover sottostare alle richieste sempre più insistenti da parte dei criminali, che condurranno alla collaborazione che causerà la condanna della donna.

Nell’universo carcerario di Litchfield le relazioni tra le detenute sono filtrate da una rete di aggregazioni

di stampo neo-tribale che vede contrapposte, anche nella disposizione spaziale dei dormitori, le donne bianche alle ispaniche (a loro volta spesso separate da contrasti interni tra dominicane, colombiane, venezuelane, haitiane, messicane e costaricane) e afroamericane, cui si aggiunge un ridotto gruppo di origine asiatica. In questo contesto il ruolo di cuoca offre un notevole prestigio e un certo potere, e Red usa entrambi per proteggere quella che lei definisce «la sua famiglia»: il gruppo delle detenute bianche. La leadership di Red è insidiata da Gloria Mendoza, portoricana, un'altra piccola imprenditrice sovrappiatta dal caso e dall'indigenza, e condannata per una piccola truffa amministrativa. L'arrivo di Gloria come responsabile della cucina alla fine della prima stagione, mette in primo piano la complessità dei conflitti, di classe oltre che etnici, che separano le donne ispaniche, e non-bianche in genere, dalle bianche, il cui dormitorio è indicato significativamente con il termine “the suburbs”, un riferimento alle zone residenziali delle città americane (quello ispanico è invece “Spanish Harlem” mentre quello afroamericano è “il ghetto”).

La presenza della cucina al centro delle linee narrative di OITNB non si esaurisce però nel contrasto tra Red e Gloria. A partire dalla terza stagione, la funzione della cucina subirà una trasformazione in linea con la mutata struttura complessiva del carcere, che viene dato in gestione a un gruppo imprenditoriale, Mcc (Management & Correction Corporation). La trama della serie incorpora qui ampi riferimenti alla cronaca economica americana, in cui il Complesso Carcerario Industriale è diventato negli ultimi decenni una delle industrie maggiormente redditizie. Poiché l'unico obiettivo della Mcc è il profitto, anche il lavoro in cucina delle detenute,

che faceva parte di un progetto di riqualificazione professionale, viene abolito. I pasti cucinati lasciano il posto a buste di cibo precotto, acquistate in aste al ribasso senza attenzione per la qualità del contenuto. Il disinteresse nei confronti della cucina diventa così sineddoche del complessivo abbandono della funzione rieducativa della prigione, con l'imporre di una visione della detenzione come strumento di controllo sociale e razziale descritto lungo le linee argomentative rese popolari dal libro di Alexander. Secondo la studiosa, il Complesso Carcerario Industriale è il modo in cui l'America razzista ha reagito alle conquiste ottenute nel corso del Novecento dal Movimento per i diritti civili degli afroamericani, e rappresenta un attacco diretto al XIII Emendamento – che sanciva la fine della schiavitù negli Stati Uniti – poiché introduce una nuova forma di schiavitù e sfruttamento attraverso l'incarcerazione di massa degli afroamericani.

L'adesione al gusto tradizionale anglosassone proposta nella cucina diretta da Red, il gusto speziato di quella di Gloria, il compiacimento alto borghese e politicamente corretto dei biscotti vegani di Larry, e la poltiglia insapore nelle buste della Mcc sono solo alcune delle facce del ruolo svolto dal cibo nei novantuno episodi che compongono l'universo narrativo di *OITNB*. Nella cucina e nel refettorio si svolgono infatti molte delle scene fondamentali della serie. Tra queste è importante ricordare la morte di Poussey Washington, una delle protagoniste afroamericane, il cui assassinio a opera di una delle guardie viene descritto, nell'episodio *Gli animali* – il dodicesimo della quarta stagione – in modo da rimandare a uno dei casi più celebri all'origine delle proteste del movimento Black Lives Matter, quello di Eric Garner (Gennero 2018, p. 166).

Nella settima stagione, on-line dal 26 luglio del 2019, è sempre il lavoro in cucina a permettere il contatto con un nuovo tipo di detenute: decine di donne il cui unico reato è quello di non essere in possesso dei documenti necessari a rimanere negli Stati Uniti dopo le restrizioni e l'incremento dei controlli decisi dall'amministrazione Trump. In tragica contemporaneità con la cronaca americana, assistiamo così in questa ultima stagione alla trasformazione del carcere in un Centro detentivo per l'immigrazione, dove le migranti senza documenti si trovano rinchiusi – senza diritti e senza avvocati – in attesa di deportazione, e dove le aule di tribunali improvvisati vengono usate per interrogare bambini di pochi anni, tenuti separati dalle famiglie e collocati spesso in altri penitenziari, trasformati in improvvisate strutture “di accoglienza”. Il 22 giugno 2019, proprio a poche settimane dall'uscita dell'ultima stagione di OITNB, il *New Yorker* pubblicava un approfondimento dedicato a una di questi luoghi, la *Border Patrol detention facility* di Clint (Texas), ipotizzando una serie di gravi violazioni dei diritti umani (Chotiner 2019).

Si tratta di temi complessi e oggetto di dibattiti incandescenti. Raramente l'intrattenimento televisivo si è avventurato in territori tanto controversi: a Jenjii Kohan, showrunner di OITNB, va riconosciuto il coraggio di averlo fatto con una serie tv che ci permette di riflettere sulle potenzialità, anche sociali, di un panorama mediatico digitale che si è lasciato alle spalle i vincoli politici e commerciali della televisione generalista.

Bibliografia

- Alexander, Michelle (2010) *The New Jim Crow: Mass Incarceration in the Age of Colorblindness*, New York: The New Press.
- Chotiner, Isaac (2019) “Inside a Texas Building Where The Government Is Holding Immigrant Children”, *The New Yorker*, 22 giugno, <https://www.newyorker.com/news/q-and-a/inside-a-texas-building-where-the-government-is-holding-immigrant-children>.
- Davis, Angela (1998) *Race and Criminalization: Black Americans and the Punishment Industry. The Angela Y. Davis Reader*, a cura di Joy James. New York: Blackwell.
- Gennero, Valeria (2018) “Cicatrici: crimine e comunità in *Orange Is the New Black*”, in *Raccontare il viaggio. Crimini di migrazione e narrazioni di resistenza*, a cura di Nicoletta Di Ciolla, Anna Pasolini e Nicoletta Vallorani. Milano: Mimesis.
- Kerman, Piper (2010) *Orange Is the New Black: My Year in a Women’s Prison*, New York: Spiegel & Grau.



Mille soli sopra la mia testa

Claudiléia Lemes Dias

Come mille soli sopra le nostre teste...
Quando orde di pappagalli arrivavano all'improvviso e con dei becchi appuntiti perforavano la buccia dei manghi, lassù, in alto, sui nostri capelli e sugli stracci che insistevamo in chiamare *vestiti*, si riversavano gocce di nettare giallo.

Sotto quell'albero di mango esuberante noi, sorelle, ci siamo abituate a piangere *tutte* le separazioni dei nostri genitori.

Vi spiego come funzionava a casa nostra: prima ci abbandonava papà e poi, successivamente, appena tornava all'ovile come se niente fosse accaduto, era la volta di mamma. E noi lì a piangere tutte le lacrime del mondo e a far scorrere dai nasi litri e litri di moccio per rendere omaggio ai capricci degli adulti.

È stato inevitabile che la *mangueira* diventasse l'unico punto di riferimento *alto* che avessimo.

Perché lei era *sempre lì*.

Forte dei suoi rami che parevano *braccia di mamma che sa abbracciare senza irrigidirsi*, la *mangueira* ci coccolava con la sua ombra avvolgente come per rassicurarci che il fuggiasco di turno sarebbe tornato appena passata la tempesta.

Tempesta che non le aveva smosso i fogli o strappato i fiori, ma che comunque intuiva di essere stata

troppo grande per la scaletta di piccole donne che eravamo noi.

A lei non importava quando ci inerpicavamo con i nostri piedi maculati di terra rossa sul suo tronco e a turno precipitavamo, una dopo l'altra, su di un vecchio materasso sgangherato e pieno di pulci poggiato a terra.

Era questo l'unico divertimento che ci metteva d'accordo: lanciarsi nel vuoto – anche se solo per pochi metri – per atterrare senza pensieri tra le molle mezze rotte e il tessuto consunto dalle intemperie che ad ogni salto o rimbalzo si strappava un po' di più.

Particelle di polvere si innalzavano ovunque quando precipitavamo su quel cuscinone sbilenco in cui le macchie rinsecchite di polpa di mango avevano finito per nascondere la trama del tessuto, un tempo a fiorellini.

Eravamo bambine dalle pance gonfie per via degli intestini brulicanti di parassiti, ma quando ci buttavamo di spalle su quel tappeto elastico improvvisato e rivolgevamo gli occhi verso l'alto, verso quei pochi raggi di sole che i fogli della *mangueira* permettevano di raggiungerci ci sentivamo DIVINE.

Divine, con i nostri denti carciati intercalati di filamenti di frutta fresca, ma che sorridevano ingenui alla sorte che credevamo ci toccasse, che era quella di partorire prima dei venti, diventare nonne prima dei quaranta e molto probabilmente migrare da qualche parte per avere il diritto di poter decidere della nostra esistenza.

Oggi, quando osservo i manghi che le bancarelle romane ostentano in bella mostra, appassito e rugoso, comprendo che è quasi sempre un ecuadoregno, un peruviano, un brasiliano, un thailandese, un filippino oppure un ivoriano raccolto prima del tempo

e tenuto in ostaggio all'interno di uno scatolone di legno. Mi rattrista quel colore verde-morte o giallo-anemico. Il colore della polpa, poi, non ha niente a che vedere con il giallo accecante di quei mille soli sopra la mia testa. Anzi, ricorda la pelle di noi bambini un tempo colpiti dall'*amarelão*, una sorta di ittero causato da un parassita che si intrufola sulla pelle per rendere deboli e senza fiato anche le creature *divine*. Il sapore asprigno di un mango maturato in condizioni non favorevoli sa di morso sulla lingua, talmente è indigesto. Annusarlo e non sentire il suo profumo reca in me lo stesso dolore di una gomitata su di uno spigolo.

Il mango, fuori dal suo ambiente, è nient'altro che la metafora di un bel viaggio della speranza, ma che alla fine sa di bruttura, di sradicamento forzato e di morte.

Una delle conseguenze di nascere miserabili in un paradiso tropicale è l'arte di saper apprezzare ogni sapore e gusto senza un diploma che ne attesti la raffinatezza del palato.

Solo chi ha patito la fame sa che niente è più salato dell'acquolina in bocca per tutto ciò che desiderava e non poteva mangiare; che non esiste un sapore più amaro della bile quando raggiunge la bocca e viene ricacciata indietro per mancanza di qualcos'altro di cui nutrirsi e che niente, assolutamente niente, è più dolce di un frutto maturato al suo tempo, anche quando troppo in alto per essere raggiunto dalle sue mani.



Intrecci

Roxana Lazar

Cosa potrei mai dire io, che non sia già stato detto oggi? Oggi parliamo di donne, di cibo, di nuovi immaginari...

Oggi riaffiorano ricordi speziati, colorati, profumati, dolorosi, ricordi delle vite di ciascuna di noi. Devo confessarvi che io, da piccola, mi nutro con le foglie verdi delle cipolle che crescevano nell'orto (con il buonissimo alito conseguente e che mi perseguitava per tutta la giornata) e mangiavo tante prugne verdi, con un pugno di sale, fino a farmi venire il mal di stomaco. Il tutto era rigorosamente sporco. Non interessava a nessuno risciacquare i prodotti dell'orto. E poi, e poi... sì, mangiavamo i pistilli di certi fiorellini che noi chiamavamo *Mânuța Maicii Domnului* e che erano dolcissimi. Potete provare a farlo anche voi... o forse, no. L'aria è troppo inquinata adesso.

Le prime cose che ricordiamo della nostra vita sono le nostre mamme e tutto quello che è legato all'alimentazione. Si dice che non possiamo ricordare il momento dell'allattamento al seno, eppure in tanti abbiamo impressione di ricordarlo.

Io non sono stata così fortunata. Mia madre non mi ha allattata al seno, però ricordo le sue mani magre e screpolate che mi accarezzavano la fronte bollente.

Ricordo le sue mani mentre impastava gli ingredienti per fare il *cozonac*, il nostro panettone. Ricordo le sue mani stanche mentre portava le buste pesanti, piene di pentole e barattoli con cibo che lei cucinava e di come si trascinava in mezzo alla neve, che era persino più alta di lei, per arrivare da noi. Devo dirvi che io vivevo con la nonna e con il mio fratellino, in una piccola casa con un po' di giardino annesso. I miei genitori partivano troppo presto a lavoro e non potevano seguirci con la stessa dedizione, così come faceva la nonna sin dai primi nostri giorni di vita.

Ebbene, da quando sono diventata madre, mi sono chiesta come faceva mamma a trovare cose da poter mettere nella pentola. Vivevamo nella capitale della Romania, Bucarest, nel periodo più difficile imposto dal regime (che non era solo un regime alimentare) di Ceaușescu. Eppure, mamma riusciva a inventarsi sempre qualcosa.

Non sapevo che nelle altre parti del mondo esistessero tanti alimenti buoni e diversi da quei pochi che avevamo. Per noi era normale mangiare il brodo fatto con le zampe di pollo o di ossa di maiale. Adesso non posso neanche più vedere le zampe di pollo, anche se alcuni *chef* le reputano una squisitezza e ci sono ricette, a detta loro, deliziose. Mio marito lo sa: il pollo lo deve comperare senza testa, senza zampe, meglio se già fatto a pezzi. Altrimenti non riesco a cucinarlo!

Poi è cambiato tutto.

Dopo il dicembre 1989, ho assistito all'arrivo massiccio di prodotti alimentari, nel Paese, senza alcun controllo. Certo, a quel tempo ero una liceale e non avevo molti soldi per comprare tutto quello che vedevo, ma già era tanto per me assaggiare biscotti con la crema di cacao e bere succo di kiwi. Io, che prima pensavo che il kiwi fosse un uccello.

Durante il periodo universitario, condividevo un *bretzel*, che noi chiamiamo *covrig* e uno yogurt con la mia compagna di corso che era (ed è rimasta) la mia migliore amica. Eravamo senza soldi, ma eravamo felici.

Un giorno di primavera abbiamo scoperto un ristorante italiano, che aveva aperto proprio vicino al Tribunale (dove noi facevamo il nostro periodo di praticantato). Siamo entrate e, con pochi spiccioli, abbiamo ordinato una sola pizza Margherita. Una sola pizza e due forchette, per le quali avevamo fatto l'occhiolino al cameriere. Quando ci ha portato la pizza, abbiamo visto che sopra posava una sola oliva nera. Non potevamo dividere l'oliva e ne abbiamo chiesta un'altra.

Quello è stato il mio primo incontro con la cucina italiana.

Non molto tempo dopo, ho incontrato il mio futuro marito. Lui, da buon italiano, si sentiva in dovere di presentarsi con ciò che considerava un biglietto da visita del popolo italiano: il cibo (eh, sì, mi ha presa per la gola). Dopo diversi incontri, mi ha invitato a casa sua. Per quell'occasione aveva cucinato tortellini con la panna e prosciutto. Non avevo mai mangiato qualcosa di più delizioso, prima di allora.

Da quel momento, nella mia vita ha avuto inizio un periodo contornato di sorrisi, canti, buon cibo e i panorami mozzafiato. Ho girato l'Italia, in lungo e in largo, ho conosciuto persone fantastiche e mi sono fermata a ogni curva della strada. Sono scesa dalla macchina per fotografare, con gli occhi della mente, i posti che vedevo e ho assaggiato tutte le bontà che questo paese – così meraviglioso – poteva offrirmi.

Ho portato con me la mia cucina, le mie tradizioni e i miei gusti culinari. Non proprio dall'inizio, è vero. Anche perché ero, forse, troppo giovane e

inesperta, ma dopo un periodo di cucina intensiva di mia suocera – donna di altri tempi che ogni domenica si alzava e faceva le fettuccine o gli gnocchi, oppure fettuccine e gnocchi e, se eravamo in troppi, faceva anche le pappardelle con il ragù preparato per ore – ho iniziato a proporre qualcosa della mia cucina. Qualche *ciorbă*, che mi mancava, anche se qui ho scoperto il minestrone, poi ho tentato con una *musaca* di patate e macinato di maiale (che non è piaciuta molto). Poi ho proposto l'insalata di melanzane, che noi chiamiamo *salata de vinete* (è una crema di melanzane cotte sulla piastra, con tanta cipolla), ho proseguito con *zacusca* e ho fatto le mie prime *sarmale* delle quali non vi sto a parlare, perché sapete già che cosa sono.

Ho fatto un angoletto con gli odori tipici della mia terra: *mărar*, *leuştean* e ho proposto i formaggi in salamoia, un po' più diversi dei buoni formaggi italiani. Non ho abbandonato la carne affumicata, e il pesce fritto.

Piano, piano, i miei cognati hanno iniziato ad apprezzare queste pietanze. Apprezzavano che la tavola si fosse arricchita con gusti provenienti dal mio Paese e venivano con molto piacere, ogni volta che li invitavo. E da bravi italiani (che tra l'altro, non si distinguono molto dai romeni) mentre mangiavano il cibo italo-romeno, di che altro parlavano se non sempre di cibo. Lo so... è il circolo vizioso di chi ama mangiare. E io ne sono la vera testimonianza di chi ama mangiare, basta guardarmi!

Devo dire che ho avuto un periodo complicato, subito dopo la nascita della mia prima figlia. Mi sentivo lontana da casa, troppo straniera e troppo rinchiusa dentro casa. Ma attraverso i gusti semplici del cibo della mia terra, che mia suocera mi ha permesso di cucinare, mi sono subito sentita meglio e più vicina

alle mie origini. Per questo le sarò grata in eterno... anche se non mi ha insegnato a fare le fettuccine!

Chiudo con una riflessione: credo che gli uomini, e parlo in generale del genere umano, parlano la stessa lingua nel momento in cui si mettono a tavola. Si cancellano tutte le distinzioni e il buon umore viene fuori. Quindi, sì, se parliamo di cibo, parliamo di nuovi immaginari. E se parliamo di cibo, parliamo in principale di donne che sono non solo mamme, ma anche portatrici di tradizioni e culture vecchie e creatrici di nuove tradizioni. Le donne riescono a intrecciare tutto quello che è essenziale, rendendo tutto così meravigliosamente perfetto.



Ricordi speziati

Rahma Nur

La casa era piena di gente che veniva a rendere il saluto a nonno Shukow. Io avevo, credo, appena cinque anni: i bambini erano di troppo, piccoli fantasmi che nessuno notava in quel momento di commozione e perdita.

Ricordo il nonno sdraiato sul suo letto, immobile, fiero e severo, con la barba rossiccia che gli incorniciava il volto scuro. Lo guardavo di sottocchi e non capivo perché era ancora a letto, perché non accoglieva gli ospiti e non parlava con loro.

Alle narici mi arrivavano profumi intensi e la fame iniziava a tormentare il mio piccolo stomaco. Non ero una bambina che mangiava molto e il cibo non era ricco né vario. Dopo ore di attesa, finalmente, una parente mi mise sul grembo un piatto di *bris iyo hilib*: spezie come cardamomo e cannella mi solleticavano il palato e i grani di pepe mi bruciavano la lingua; io, abituata solo a un po' di *shah e mufo*, mangiai quella pietanza lentamente, seduta sul pavimento di terra battuta, con gli occhi che andavano dal piatto alla stanza del nonno, al via vai degli adulti. Nella mia solitudine di bambina osservavo il cortile in fermento come una pentola di *soor* che bolliva nella sua acqua.

Di quella triste perdita familiare ricorderò solo quel piatto di riso: è un fermo immagine nella mia

memoria e nelle mie papille gustative, tutto il resto è una macchia sfocata, ombre e suoni lontani.

Per anni mangerò il poco indispensabile, il mio stomaco di bimba un po' denutrita avrà da penare e faticherò ad apprezzare la convivialità, sempre circo-spetta con i piatti che non conoscevo.

Il cibo è anima, è consolazione ma può essere anche tortura se non ne hai abbastanza o se ti costringono a inghiottire ciò che nonosci come facevano le suore con me.

Il cibo è cura, amore se la mamma ti ama e vuole che cresci sana e forte. Mia madre cercava di comprarmi quello che mi piaceva perché per il resto del tempo subivo le costrizioni delle suore.

Il cibo è forzatura, è gelosia, è violenza, è matrigna.

Crescendo imparerò ad amare la pastasciutta così come lo spezzatino alla somala, il *bas bas*, il cappuccino al bar o una bella tazza di *shah* dolce e speziato che diffonderò ovunque: tra gli amici, al lavoro, e in ogni occasione ancora oggi. In una casa somala, a qualunque latitudine o longitudine c'è sempre una teiera che bolle sul fuoco, pronta per visitatori improvvisi. A casa mia le spezie e la teiera ci sono, pronta ad accogliere amici e ospiti occasionali.

Il tè aromatizzato rimane il mio momento di relax, il momento di riappacificazione con la mia terra, la mia cultura d'origine persa da qualche parte nel cuore, nelle parole che arrancano nella mia mente, nella luce intensa e nel sole che illuminavano il mio gattonare nella terra battuta del cortile di Mogadiscio.

Anche mio marito sarà una vittima della mia voglia di divulgare i piatti somali o delle mie acrobazie culinarie. I primi tempi saranno così emozionanti e agitati per me che, dopo aver preparato l'acqua per il tè, con le spezie ben schiacciate nel mortaio di legno d'acero somalo, aggiunto un po' di zucchero

e lasciato bollire un poco, prenderò la bustina della
camomilla invece di quella del tè...

Ricordi speziati

Cardamomo, cannella, chiodi di garofano
cardamomo, cannella, chiodi di garofano

zenzero, zenzero, zenzero,

piccante, saporito,

heyl, karfo, kalinfur

heyl, karfo, kalinfur

senjebil, senjebil, senjebil,

kuleyl, macaan,

shah ringy

shah ades

bris iyo ilib

bris iyo ilib

tè scuro

tè macchiato al latte

riso e carne

riso e carne

malawah, malawah

macaan weyl

Le parole si perdono,
nascoste nei meandri della mente,
è una caccia al tesoro infausta

I sapori lievitano nella memoria,
risalgono in gola fino alla lingua
vuota ormai di parole
ricca di spezie

Gli aromi si mescolano
prezzemolo, basilico,
cipolla, aglio
basal, tuun
la mixité è la dimensione degli spazi
nei viaggi interiori e nella ricerca di risposte
olfattive

I profumi come una macchina del tempo
conducono al presente
alla tazza di *shah*
che consola, allieta lo spirito
rinsalda il legame
tra la terra dove ora poggio i piedi
a quella dove ho mosso i primi passi.

Glossarietto

<i>bris iyo hilib</i>	riso e carne tagliata a pezzetti con verdure varie
<i>shah e mufo</i>	tè aromatico e pane simile alla pita indiana
<i>soor</i>	polenta bianca spesso accompagnata da latte di cammella e zucchero
<i>bas bas</i>	peperoncino che accompagna molti piatti somali



Filles du feu

Betina Lilián Prenz

Calano le luci. E quando le luci calano, si sa, cala anche il silenzio in sala. I posti sono tutti occupati e anch'io sono seduta alla mia postazione, il computer davanti, la mano sul tasto giusto, in attesa – dopo le iniziali scritte di rito, incomprensibili e verticali – del momento in cui risuonerà la prima battuta del film.

1. **Tampopo**

(*Tampopo*, Itami Yuzo, Giappone 1985,
“Ramen Western Comedy”)

Ed eccola che arriva:

«Anche voi al cinema?», domanda l'attore dallo schermo.

Segue una pausa e poi:

«Che cosa state mangiando?»

Bene, il film è iniziato, si lavora. Già, perché non sono mica uno spettatore qualunque qui: seduta davanti allo schermo, in questa sala stracolma e piuttosto afosa, devo lanciare i sottotitoli in italiano dei film in proiezione, vuol dire, se non fosse abbastanza chiaro per tutti, mandarli fuori sul display, in diretta, man mano che i personaggi parlano. I film li ho già visti più o meno tutti, più volte anche, perché

prima di ritrovarmi qui, per l'atto finale, li ho anche tradotti, adattati, e così via. Motivo per il quale, ora che devo rivederli per l'ennesima volta, non sprizzo proprio gioia da tutti i pori. La sala, poi, è particolarmente afosa.

Ma tant'è.

Almeno *Tampopo* è una commedia, penso.

E poi in sala è diverso che a casa, penso.

Intanto, infatti, in sala si ride. Ridono tutti. La cosa mi mette allegria e quasi mi distrae. Mentre digito, rido dunque anch'io.

Uscita in Giappone nel 1985, la commedia *Tampopo* satireggia il *gurume bumu*, "il boom dei gourmet", e in particolare, il feticismo del *ramen*, un tempo umile scodella di *noodles* fatta e consumata perlopiù da maschi in minuscole botteghe sudicie o all'aria aperta in bancarelle e chioschi. Se nei primi, poverissimi anni del dopoguerra molti giapponesi dovevano arrabattarsi per trovare di che riempirsi la pancia, a metà degli anni Ottanta il Giappone stava diventando una superpotenza economica e anche i comuni impiegati possedevano ormai i mezzi per coltivare il gourmet che ognuno portava dentro di sé.

Un "noodle western", l'aveva definito il regista, con un chiaro riferimento agli "spaghetti western" italiani, all'epoca popolarissimi in Giappone. La storia è, infatti, impostata nel più classico dei modi: un protagonista dalla mascella volitiva e il suo giovane compare Gon accorrono in soccorso di una vedova e del suo bambino, minacciati da una banda di fuorilegge. Ma anche se Goro indossa un cappello da cowboy, lui e Gon fanno i camionisti, non i mandriani, e la vedova, Tampopo, è la proprietaria di un locale che serve *ramen*, non di un ranch. Neanche a dire che i *noodles* presenti nel *ramen* di Tampopo devono essere migliorati – a detta di Goro,

camionista buongustaio, a cui proprio non piacciono – e lei, innocente, gli chiede di insegnarle come si fa. Il camionista dal grande cuore accetta e promette di trasformare il locale di Tampopo in un locale di successo.

Inizia così il lungo apprendistato della donna nell'arte di preparare il *ramen*. Lungo il percorso, Tampopo non solo impara, ma all'occorrenza anche ruba, i segreti del mestiere ai suoi concorrenti – tutti maschi – acquisendo anche un comitato consultivo di *sensei*, ossia di “maestri” dei *noodles* – tutti maschi – fra cui un anziano senza fissa dimora, l'autista di un riccone e uno spasimante cocciuto e invadente.

«Potrebbe sembrare una storia retrograda del tipo *maschi-salvano-donna-indifesa*», così dice il riassunto del film nel catalogo del Festival, come leggo poi, a Festival finito, così, per curiosità, «ma Tampopo è un tipo tenace e pieno di risorse, determinata a fare in modo che Goro e gli altri *sensei* sorbiscono il brodo del suo *ramen* fino all'ultima deliziosa goccia»: segnale che ce l'ha fatta, che il suo *ramen* è veramente buono e che il Giappone intero farà la fila per poterlo gustare.

L'avversativo “ma” del «ma Tampopo è un tipo tenace e pieno di risorse», non mi aiuta a dissipare il condizionale del «potrebbe sembrare una storia retrograda», perché a me continua a sembrare tale, prima, dopo e durante, mentre, digitando le ultime battute del film, tra l'allegria generale del pubblico, guardo la scena finale: lei, ben installata dietro un bancone nuovo di zecca, le pentole luccicanti, il fuoco vivo che arde, serve i clienti che si ammassano alla porta, sotto lo sguardo fiero dei suoi cinque “maestri”, che, con impegno e devozione, l'han portata fino all'agognato traguardo. (*Noblesse oblige*). E quando capiscono che ormai è pronta a camminare

sulle proprie gambe, i cinque, sorridenti e soddisfatti, abbandonano il locale per riprendere ognuno la propria strada. Lei allarga le labbra in un sorriso che esibisce dei denti bianchissimi e invitanti. Fine del film. Applausi del pubblico. Le luci si accendono. La gente esce. Io resto.

Io resto, e mentre carico sul computer i sottotitoli del film che segue, faccio nella mia testa prima *forward* e poi *rewind*. *Forward*: «Nel raccontare questa storia di riscatto – cito sempre il catalogo del Festival, quello che ho letto dopo – il regista introduce una sfilza di esilaranti intermezzi comici...». Ed è vero. Ridevamo tutti. Tranne me in uno. Faccio dunque *rewind* su quell'episodio lì.

Un uomo accorre disperato al capezzale della moglie morente. La trova agonizzante, il medico al suo fianco, i tre bambini, attoniti, intorno.

«Avanti, tesoro. Non morire! Abbiamo bisogno di te!».

L'uomo la scuote, si agita, urla.

«Fai qualcosa! Qualsiasi cosa», la sprona.

La donna tuttavia giace inerte sul materasso a terra.

E lui, allora: «Alzati e cucina!».

Nessuna reazione.

A questo punto, l'uomo incalza, ordinandole perentoriamente, con tanto di gesto di braccio e dito puntato verso la cucina: «Vai a preparare la cena!».

Risate generali.

Lei obbedisce, si alza da terra con le sue ultime forze e si mette a cucinare. Una fiammata divampa sui fornelli. I bambini preparano veloci la tavola. Il marito, sconvolto, guarda la moglie. Vederla che cucina gli ridà un po' di calma.

«Ecco», dice sommessamente lei portando il riso a tavola.

«Grazie, mamma», rispondono i bambini.

«Buono! È delizioso», fa il marito, ingurgitando nervosamente il cibo.

Lei sta in piedi, li guarda amorevolmente e sorride languida. Sta sorridendo ancora mentre crolla a terra. Il medico si accosta e constata il decesso.

«Mi dispiace. Ora della morte: 21.22».

Seguono strilli e urla di padre e bambini.

Poi di nuovo il silenzio.

A quel punto, il padre dice: «Continuate a mangiare. È l'ultimo pasto che la mamma ha cucinato. Mangiate! Mangiate mentre è ancora caldo».

Tutti ridono ancora. Io no. Non devo aver capito.

Forse è una parodia arguta e sagace, portata all'estremo, delle dinamiche familiari, e quindi, perciò, bisogna ridere.

Forse è l'accostamento, azzardato e inusuale, tra una faccenda quotidiana e l'ora della morte, quello che porta nervosamente a ridere.

O forse è l'ordine «vai a preparare la cena!», che stona talmente tanto, rivolto a una che sta morendo, a far ridere.

Però, lei obbedisce, e lì non trovo niente da ridere.

La lasciassero morire almeno in santa pace, mi viene da pensare.

Ma mi viene da pensare anche che lei sorride e guarda amorevolmente i suoi bambini che mangiano il cibo che ha appena preparato, e neanche lì trovo più niente da ridere. Come se nel sorriso si riflettesse l'atto vitale, quotidianamente ripetuto, ora e sempre, e nell'ora della sua e della nostra morte, della nutrizione e del nutrimento, che è perpetuazione di vita.

E il marito? Anche il marito è un personaggio, tutto sommato, da salvare, contro ogni iniziale apparenza. Il marito dice: «Continuate a mangiare. È

l'ultimo pasto che la mamma ha cucinato. Mangiate! Mangiate mentre è ancora caldo».

È terribile, ma è un rimasuglio di vita, ancora calda, in un piatto.

Ma bando alle chiacchiere, le luci si sono già spente di nuovo.

2. Un'anziana di cui non conosciamo il nome

(Self Portrait: Birth in 47 km,

Zhang Mengqi, Cina 2017, documentario)

Questo sarà una noia mortale. È di una lentezza a cui non siamo più abituati. Ci saranno scene in cui per lunghi minuti una donna ricurva dagli anni camminerà nel nulla con un cestino nella mano sinistra, in un paesaggio deserto fatto di arbusti e vento in cui non c'è niente da raccogliere, e noi la vedremo inquadrata, da dietro, che avanza con il passo di una tartaruga. Ogni tanto parlerà. E allora io mi sveglierò di colpo e muoverò, diligentemente, il ditino sulla tastiera per far comparire il sottotitolo. Il pubblico starà in rigoroso silenzio.

L'anziana dirà, a un certo punto, qualcosa del genere: «Avevo circa 20 anni quando partorii la prima volta. Era la mia figlia più grande. La partorii nel 1966. Zhijing... Nel 1968 nacquero i gemelli. Nel 1969 partorii Zhijing. Chengjing nacque nel 1962. No, lui è nato nel 1972. Li Kun nel 1970. Nel 1970 siamo venuti qui. È nato nel dicembre del 1970. No, non in dicembre, in novembre, il 6 novembre 1970. Non era il 1970, era il 1990. Siamo venuti qui nel 1990. Nel 1990, e lui è nato il 6 novembre...»

Lo dirà confondendo le date e i nomi dei figli, come se i figli non fossero che un accidente capitato nella sua lunga camminata nel nulla, con il cestino

nella mano sinistra, tra gli arbusti e il vento, in una terra in cui non c'è niente da raccogliere.

Si tratta di un documentario, anche se da catalogo, apprendiamo che non è solo questo: «Non si tratta di un documentario d'archivio o sociologico, bensì di un film a tutti gli effetti [...] La regista getta luce sui suoi soggetti e li interroga a fondo in modo delicato e stimolante insieme [...]», realizzando un film, «che è al contempo personale e universale, poetico e realistico». In effetti, non posso che concordare. C'è un che di poetico in questo paesaggio quasi lunare avvolto da un fumo sinistro e carico di cattivi presagi, in cui sono immersa, ora, anch'io. Nonostante la lentezza. Nonostante la noia.

Già il titolo, *La nascita in 47 km*, come avevo pensato di tradurlo in un primo momento, mi era parso bello, poetico, un qualcosa che additava all'argomento: come si nasce in una zona ricoprente un raggio di 47 km. Ma poi ho scoperto che doveva invece essere *La nascita a 47 km*. La regista, infatti, torna al suo villaggio natale che si chiama proprio così, 47KM – perché si trova a tale distanza da Suizhou, nella provincia di Hubei – e ci torna per raccogliere la testimonianza degli anziani che ancora ci vivono e dei bambini che presto se ne andranno. Una storia di miseria, resilienza, lotta e sopravvivenza. E di nascite.

Parto del terzo figlio, senz'acqua. In un'immagine a specchio rispetto alla madre moribonda che si prendeva culinaria cura dei figli prima di crollare a terra e morire, seguo il racconto della donna, ora anziana, che crolla svenuta dando alla luce il figlio senza nessuno che si prenda (culinaria) cura di lei. Nascita e morte s'incrociano in un comune destino di – forzata, obbligata, obbediente, naturale, istintiva, meravigliosa, sofferta, dovuta? – cura per gli altri.

«Dove trovare un dottore? Il dottore viveva molto lontano. Erano 30 km di strada, andata e ritorno 60 km. Ho partorito tutti i figli a casa da sola. Il dolore mi faceva svenire, svenire e svenire. Restavo incosciente per un po'. E poi poco a poco ritornavo in me. Li ho fatti nascere io. Dopo il parto, li avvolgevo in stracci, li mettevo a letto, e mi mettevo a letto anch'io. Chi si prendeva cura di me? Nessuno si prendeva cura di me. Dopo il parto del mio terzo figlio, non avevo acqua. Passò tutto il giorno senza che nessuno mi portasse dell'acqua. Chi avrebbe cucinato per me? Nessuno si prendeva cura di me. Era il mio destino».

La seconda bambina, carestia. Quando le forze lo consentono, e le forze, in certe circostanze, non devono abbandonarti mai, cerchi di fare tutto da te. Il cibo lo si cerca, lo si trova, lo si adatta, e sebbene poco, lo si mangia anche, e soprattutto, lo si dà. Tutto, purché non ci sia il pianto di un bimbo ad avvertirti, dolorosamente, che non stai assolvendo il tuo compito. Una lacerazione insopportabile.

«Quando partorii la seconda bambina, c'era stata una carestia. Non c'era cibo. È nata a maggio. Proprio prima della sua nascita, ero ancora in montagna in cerca di cibo. Cercavo quella verdura con la fioritura gialla. Cercavo anche delle verdure verdi. Una volta riempito il cestino, rientrai. Il giorno dopo che ero tornata, partorii. Non c'era niente da mangiare. Cucinai le patate con le verdure. Quelle patate piccolissime. Avevo sfregato la buccia sulle radici di un salice e le avevo portate a casa per cucinarle con la verdura gialla fiorita e quella verde. A maggio, il pranzo era il nostro unico pasto. Se trovavi molto cibo, potevi mangiare anche una ciotola e mezzo. Sennò, solo una. Non cenavamo. Avevamo tanta fame! Mia figlia piangeva dalla fame. Non voleva smettere. Mi faceva

male al cuore. La strinsi e le diedi del pane. Era più di quanto potessi sopportare. Era così doloroso».

Altre parole, altro bambino, altro scenario. “Solo” variazioni sul tema: «Nel pomeriggio, il dolore in pancia era diventato insopportabile. Partorii nel capannone del porcile. Giacevo da sola nel capannone, senza nessuno che venisse ad aiutarmi. Stentavo ad alzarmi...».

E così via, tra il racconto di un parto e l'altro, osserviamo la lentezza del passo e la schiena ricurva dell'anziana donna, nonché il cestino nella sua mano sinistra e il nulla da raccogliere, e ascoltiamo intramezzata fino alla fine, come una litania, la sua voce che ripercorre la sua vita riassunta in genealogia: «Il nome della primogenita era Li-Xiangjing. Il nome del secondo è Li Chengjing, no, non è vero, è Li Zhijing. I gemelli morti non avevano un nome, sono vissuti solo 7 giorni. Il secondo fu chiamato Zhijing, il terzo Chengjing. Il quarto, era una bambina, fu chiamata Li Cuijing. La quinta, anche bambina, fu chiamata Li Congjing. Il più giovane di tutti, ha solo due sillabe. Si chiama Li Kun».

FINE

Penso che l'elenco sembra una poesia. E penso anche che il film non si chiama semplicemente *La nascita a 47 km*. No. Si chiama: *Autoritratto, la nascita a 47 km*.

Esco per sgranchirmi le gambe. C'è una pausa di quindici minuti buoni prima di ricominciare. Ho anche il tempo per bermi una Coca-cola.

3. Hae-won

(*Little Forest*, Yim Soo-rye,
Corea del Sud 2018, “Bittersweet Foody Drama”)

Il film che sta per cominciare non l’ho tradotto io ma un mio collega. Quindi non l’ho visto. Non so di che cosa parla. Il titolo non mi dice niente. Quando gli ho chiesto com’era, mi ha risposto: «Carino». Guardiamolo.

Inizia così: «Mi-sung-li è un villaggio rurale famoso per il riso e le mele. Per qualsiasi cosa, devo scendere in paese. Ci vuole quasi un’ora per andare e tornare. Sono tornata nella mia casa d’infanzia da Seul 3 mesi fa, in inverno».

La voce è di una bellissima ragazza, dai capelli neri e lunghi e setati, sui 22-23 anni. Hae-won. Segue la scritta: INVERNO. Intuisco che il film sarà quadripartito in base alle stagioni, considerato anche che le prime scene, e non solo le parole, mostrano un luogo di campagna. Poi scoprirò che *Little Forest* è tratto da un manga giapponese di Igarashi Daisuke e che esiste anche un adattamento giapponese di questo manga della durata di quattro ore, che inizia in estate, e in cui ogni ora è dedicata a una stagione: come dire che, in quel film del 2014, la struttura narrativa era determinata dalla maturazione stagionale di frutti e ortaggi.

Ma che ci fa una giovane donna in un luogo sperduto, completamente tagliato fuori dai frenetici ritmi urbani, in una casa vuota, senza nessuno intorno? Alla fine del film dirò: è fuggita dalla città, dal fidanzato, dagli studi, dal caos, da sé, per cercare un’altra se stessa o la vera se stessa, o per accettare o per ricomporre se stessa, o per entrare in rinnovata sintonia con il mondo. Ma per il momento non so ancora nulla di tutto questo. So quello che vedo. E

vedo che, in quella casetta isolata, non è proprio da sola: ha due amici che invita spesso per condividere le pietanze che prepara. È una cuoca fantasiosa e capace, che ha imparato a cucinare dalla madre.

Seguo il dialogo:

«Ecco qui. Tadà!»

«Dove hai imparato a farla? È esattamente come la torta di riso di tua madre».

«Secondo me, la mia è più buona».

«Ma è leggermente diversa».

«Cioè?».

«Quella di tua madre era un po' più dolce. La tua è leggermente più salata».

«Come fai a ricordarti? Mia madre usava la zucca al posto della gardenia, quindi più dolce. E io metto un po' più di sale nella cottura dei fagioli».

Io mi domando, intanto, dove sia finita la madre. Non devo aspettare molto per scoprirlo. Per il momento, però, arriva solo una zia.

«La mamma è passata di qua?», le domanda lei.

«Non lo so. Non passa ogni anno. Non è da lei venire e dire che è tornata».

«Siete in contatto?».

«Oh, cara. Sei uguale a lei».

«Come?».

«Ho sempre pensato che lei fosse strana. E anche tu non scherzi».

Emerge improvvisamente un ricordo: «La mamma era come un mago. Un mago che riusciva a cambiare il mio umore all'istante».

Segue un *flashback* sulla madre che dice: «Questo si chiama "crème brûlée"».

«Crème brûlée?», domanda Hae-won bambina.

«L'ho creato io. In realtà si chiama "La joie de vivre crème brûlée". Ma l'ho accorciato in "crème brûlée" solo per te».

Capisco che il contatto tra madre e figlia passava – passa – per la cucina. Capisco anche perché per Hae-won la cucina sia diventata una necessità. Scopro infatti che la madre, quando lei era all'ultimo anno di liceo, se n'è andata improvvisamente, e che anni dopo Hae-won sta ancora cercando di riprendersi da questo abbandono; e che la cucina, intrisa di vecchi ricordi, è un po' un modo per superare i sentimenti conflittuali che la ragazza nutre verso la madre.

Capisco infine anche, perché la madre, nell'unica notizia che dà di sé durante il soggiorno della figlia nella casa d'infanzia (tremolanti, invano, attendiamo che nella lettera le spieghi le ragioni della sua sparizione), le mandi solo una ricetta. Una ricetta in una busta e basta.

«Allora? Che dice? Cosa ti ha scritto tua madre?».

«La sua ricetta del pane di patata. Non vedevo l'ora di saperla. Tu hai assaggiato il suo pane, vero?»

«Era il migliore!».

«L'avevo pregata di dirmela, ma mi aveva detto che me l'avrebbe insegnata più in là. Se ne va di casa e mi manda la sua ricetta del pane di patata? Come ha potuto farmi questo?»

«È buona e utile la sua ricetta. E tu, mandale una delle tue».

«Non so dove sia ora. Che strano. Come fa lei a sapere che io sono qui?».

La ricetta, tuttavia, fa la sua parte. È un messaggio che la figlia, dopo altre vicissitudini, saprà decifrare.

«Per la mamma, la natura, cucinare e il suo amore per me erano la sua piccola foresta. Anch'io dovrei trovare la mia piccola foresta. Quella sera scrissi a mia madre», dice la figlia.

4. Liu Sanlian

(*Dear ex*, Mag Hsu & Chih-yen Hsu,
Taiwan 2018, “Family drama”)

Mentre il film volge alla fine – e a noi qui non interessa più che cosa la figlia scriva alla madre: ci basti sapere che ormai viaggia sulla via della riconciliazione, con sé, con la madre, con il mondo – ho ancora in mente la ricetta nella busta. La quale, mi fa pensare al film che era in proiezione la sera prima. E mi fa pensare a un'altra donna, Liu Sanlian. Lì la storia è diversa ma anche lì il cibo, donato dalla donna, esprime la cura per l'altro e assurge a simbolo di risoluzione dei conflitti emotivi, interpersonali, esistenziali; a canale comunicativo indispensabile e primordiale, quello che può e sa prescindere dalle parole.

Racconto la storia dal punto di vista di lei. Perché potrei raccontarla anche dal punto di vista di lui o dal punto di vista del figlio. Invece la racconto dal punto di vista di lei, che è un personaggio insopportabile, prepotente, dalla voce stridula e perennemente arrabbiata. Ne ha ben donde: il marito la lascia; il marito la lascia per un uomo; il marito la lascia per un giovane uomo; il marito muore di cancro; il marito indica il giovane uomo, e non lei, quale beneficiario della sua assicurazione sulla vita; il figlio adolescente, smarrito in tutto questo caos e stufo della tracotanza della madre, si piazza a vivere, a mo' di ribellione, nell'appartamento del giovane uomo, che diventa teatro di contrasti e conflitti, a causa di amore e denaro, tra tre anime in pena, che però, insieme e contro ogni aspettativa, riusciranno a elaborare il lutto per la perdita dell'uomo che hanno tutti e tre amato.

Il lieto fine, in cui i tre personaggi ritrovano un po' di pace e finiscono in qualche modo per apprezzarsi, riconoscendo le reciproche ragioni, affettive

e personali, lo scandisce la voce narrante del figlio: «Dopo tutta questa storia, abbiamo smesso di cercare lo zio Jay (il giovane compagno del padre). La mamma ha detto che un po' di distanza è forse la cosa migliore per tutti. Ma di nascosto gli ha dato i soldi dell'assicurazione».

E si vede la scena: Liu Sanlian che lascia fuori dalla porta dell'appartamento di Jay il certificato di morte e di annullamento dello stato di famiglia senza il quale il ragazzo non avrebbe potuto incassare l'assicurazione, e un cesto, un pacco, un altro qualcosa che non sappiamo bene che cosa sia. Jay apre la porta e guarda. Lei sta già correndo giù per le scale.

«Grazie, Madama!», le urla dietro lui.

«Chi hai chiamato “madama”? », s'indigna lei.

«Puoi portarti via la tua erba? Io non mangio erba».

«Maleducato! Chissà cosa ci ha visto Song Zhen-gyuan (il marito) in te».

E scappa via.

Jay si era nutrito per tutto il film di *junk food*. L'erba a cui si riferiscono le battute finali – contenuta nel cesto o nel pacco – è verdura al vapore che lei ha cucinato per lui.

5. Din Lin

(*A Gentle Night*, Yang Qiu, Cina 2016, cortometraggio)

La sala non è più quella afosa in cui eravamo prima e non è più nemmeno una sala. È una piazza, una bellissima piazza a Trieste, qualche mese dopo, in una serata estiva in cui soffia un leggero e piacevole venticello. Il computer e lo schermo, però, sono sempre davanti a me.

Sullo schermo, un'altra città: «In una città cinese senza nome», recita succintamente la sinossi sul

programma, «una madre a cui è scomparsa la figlia si rifiuta di dormire».

Stazione di polizia. Madre e padre dichiarano, sbrigativamente, le proprie generalità. L'agente redige, sbrigativamente, la denuncia di scomparsa: Din Lin, 13 anni, non rientra a casa da scuola e... «tornate domani».

Madre e padre se ne vanno a casa in attesa del “domani”. Padre dorme, madre no. «Potrebbe essere in pericolo», dice timidamente lei. E pur di fare qualcosa, esce e vaga senza meta per la città, finché non viene travolta da un vocio concitato di gente in corsa: «Presto, veloce, venite, hanno ripescato dal fiume il corpo di una bambina. Laggiù».

Accorre anche lei, non vede il corpo, ma la bambina è la sua.

Il vocio che annuncia la tragedia la sorprende seduta a un tavolino dove capiamo che è solita andare a mangiare. L'oste le chiede: «Sei da sola? Dov'è Din Lin?».

Lei è da sola, chiaramente, ma l'inquadratura ci mostra madre e figlia intente a mangiare proprio a quel tavolino, insieme. E con quest'immagine, il dolore a venire per un paradiso perduto.

6. Miss Carrot

(*Belle à croquer*, Axel Courtière,
Francia 2017, cortometraggio)

Totale cambio di registro. Questo è strano, è scherzoso, è caricaturale, è colorato. Sembra un cartone animato. Ha pure solo le scritte, come i film muti di una volta. E la musica è divina. C'è anche una fugace apparizione di Catherine Deneuve sullo schermo.

Così dice la sinossi: «Oscar Mongoût, un cannibale gourmet», e Oscar Mongoût è per davvero un

cannibale, cioè, le donne se le mangia, «è innamorato della sua vicina di casa Miss Carrot. Le cose, però, sembrano destinate a non funzionare: lei è vegetariana, lui ha la fobia delle verdure».

Trovo comico e un po' assurdo che nella sinossi si dica che le cose sembrano destinate a non funzionare perché lui ha la fobia delle verdure e non perché lei rischia la vita.

Per fortuna, lui è troppo innamorato, e nel momento del trasporto, tutt'al più le azzanna un dito. In qualche modo, insomma, riesce a controllare alla meno peggio i suoi impulsi. Ma restare senza un dito non è cosa da poco, e Miss Carrot terrorizzata, giustamente, sviene.

Quando rinviene, lui, timoroso le dice: «L'ho ricucito come meglio ho potuto».

Lei sorride, sollevata, nel vedere ancora integro il proprio corpo, un po' pudica, forse, nel sapersi così bella da mangiare.

7. Diljin

(*Filles du feu*, Stéphane Breton, Francia 2017, documentario)

Bella era anche Diljin, giovane donna combattente in Siria. Rivado indietro nella memoria a un altro Festival e a un altro film.

«Perseguitati da nemici implacabili dello Stato Islamico, i curdi della Siria si sono ribellati», così recita l'informazione sul programma. «Come è noto anche le donne, proprio come gli uomini, hanno preso le armi. Il regista le ha seguite da vicino per molto tempo, riuscendo a realizzare un film di guerra senza scene di guerra».

C'è la guerra, ma non ci sono scene di guerra. Infatti. E a seguire le donne da vicino, lo sguardo cade sempre su toccanti "dettagli".

Come quando Diljin ci guida nella postazione a lungo occupata dalla sua unità. È un rudere di edificio in una città distrutta dalle bombe tenuto in piedi ancora da qualche muro pericolante. «Qui dormivamo», da qui sparavamo», «qui ero quando uno è morto», «qui quando è morto l'altro», ma poi s'illumina in un sorriso, e mentre scende le scale, si ferma prima di arrivare in fondo, tira fuori dal muro una mattonella, e sempre sorridente, indica un nascondiglio.

Commenta: «È ancora qua».

E dal nascondiglio tira fuori un pezzo di pane indurito.

Ci sono le donne, c'è la guerra, ma non ci sono scene di guerra.

Come nei tanti minuti finali in cui il regista riprende la preparazione di un attacco. Diljin è il comandante incaricato di formare i gruppi, distribuire le armi, accertarsi che tutto e tutti salgano sul convoglio giusto. Uno spiazzo enorme di terra battuta piena zeppa di uomini armati grandi grossi e barbuti, e lei, piccolina, che con piglio autoritario li smista un po' di qua, un po' di là. Passano i minuti e sembra tutto un po' ripetitivo, quasi un prolungare superfluo di scene quasi identiche, quando a un certo punto, mi accorgo che non è così. Vedo subentrare delle variazioni interessanti. Un soldato protesta perché vuole cambiare gruppo: vorrebbe essere messo in quello del suo amico. Un altro chiede invece di stare con la fidanzata. Quattro amiche preferirebbero salire sullo stesso convoglio. Lei, con pazienza, scombina e combina i gruppi in modo da poterli accontentare un po' tutti.

Mi viene da pensare che non è un dettaglio futile in un quadro drammatico. Se si va a morire, meglio farlo accompagnato dagli affetti. E improvvisamente, i gesti di Diljin mi appaiono come un'ultima carezza.

La didascalia ultima del film recita così: «S. Diljin Ararat, la giovane donna comandante, è stata uccisa il 25 aprile 2017. Il film è dedicato a lei e a tutti i caduti».

Le autrici

Adriana Chemello è stata docente di Letteratura Italiana e Letteratura e studi di genere presso il Dipartimento di Studi linguistici e letterari (DiSLL) dell'Università di Padova.

Fa parte della Società Italiana delle Letterate (SIL), collabora con *Leggendaria*; è nel comitato scientifico della rivista on-line *altrelettere* e di *Women Language Literature in Italy/Donne Lingua Letteratura in Italia*, Rivista Internazionale di testi e studi. Fa parte della giuria del “Premio Vittoria Aganoor Pompilj” dedicato ai carteggi ed epistolari.

Ha pubblicato numerosi saggi sulla scrittura delle donne dal Cinquecento al Novecento. Di recente ha curato il volumetto *Il mosaico della memoria. Omaggio a Giacoma Limentani*, Iacobelli editore, 2017. Per il ventennale della morte di Alba De Cespedes (1911-1997) ha proposto una rilettura critica del romanzo *Dalla parte di lei* nel saggio «Il momento della verità». Il romanzo dell'attesa di Alba De Cespedes, in *L'attesa Forme, retorica, interpretazioni*, a cura di Gianfelice Peron e Fabio Sangiovanni, Padova, Esedra, 2018, pp. 291-308.

Carmen Concilio è professoressa associata di Letteratura inglese e anglofona al Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere e Culture Moderne dell'Università di Torino. È presidente dell'associazione italiana di studi sulle Letterature e Culture di Lingua inglese ed è presidente del Corso di Studi triennale Lingue e Letterature Moderne.

Ha pubblicato recentemente *Imagining Ageing. Representations of Age and Ageing in Anglophone Literatures* (Transcript, 2018) e ha co-curato con Daniela Fargione *Antroposcenari. Storie, paesaggi, ecologie* (Il Mulino, 2018). Nel campo della “ecocritica letteraria” ha scritto su acqua e mega-dighe, rifiuti, giardini e alberi; nel campo della “medicina e narrativa” ha pubblicato su Alzheimer nella letteratura canadese.

Daniela Finocchi torinese, giornalista e saggista, si è sempre interessata ai temi inerenti il pensiero femminile e a quelli legati alla natura. Ha scritto libri, testi teatrali e realizzato programmi radio-televisivi. È consulente progettuale di festival letterari e culturali. In ambito femminista, ha partecipato al Coordinamento Giornaliste del Piemonte, alla Casa delle Donne di Torino. Ha concorso a fondare: il Coordinamento contro la Violenza, il Telefono Rosa di Torino, il Centro Studi e Documentazione Pensiero Femminile. Tra le pubblicazioni più recenti: *Geo-grafie del silenzio* (Mimesis), e – come curatrice – le antologie *Lingua Madre* (SEB27), *L’alterità che ci abita – Donne migranti e percorsi di cambiamento* (SEB27, 2015). Tra i suoi incarichi: Ambassador We Women for EXPO, parte del comitato promotore dell’Accademia del Silenzio e di Expoelette. È ideatrice e responsabile del Concorso letterario nazionale Lingua Madre, nato nel 2005, destinato alle donne straniere residenti in Italia.

Valeria Gennero è professoressa associata di Letteratura angloamericana all’Università di Bergamo. I suoi principali campi di ricerca riguardano il romanzo angloamericano del Novecento, gli studi culturali, e l’impatto di teoria letteraria femminista, *gender* e *queer studies* sulla produzione letteraria degli ultimi decenni. Negli ultimi anni ha dedicato numerosi saggi alla figura di Pearl S. Buck, e si è occupata del modo in cui la produzione di Buck interseca questioni teoriche che includono il rapporto tra cultura alta e cultura di massa, e il ruolo delle categorie di genere nella cancellazione di Buck dal canone letterario. Nel 2019 ha curato (con Cinzia Scarpino)

“Generazione *Woke*: Social Media, attivismo e il politicamente corretto 2.0”, sezione monografica di *Ácoma. Rivista internazionale di Studi Nord-Americani*, anno xxvi, Nuova Serie, n. 17.

Cristina Giudice è docente di Storia dell’arte all’Accademia Albertina di Belle Arti di Torino. Si occupa di femminismo e arte contemporanea, o meglio, studia l’arte contemporanea in un’ottica femminista. Ha partecipato a convegni internazionali e ha scritto articoli e brevi saggi riguardo ad esempio le guerre nella ex Jugoslavia; il concetto di differenza sessuale e la costruzione sociale dei corpi; gli studi postcoloniali in rapporto all’arte contemporanea; i concetti di margine e di confine correlati all’idea di *borderscapes* come modalità per costruire identità; i Critical Animal Studies. Fa parte da vent’anni di un gruppo di ricerca femminista a Torino ed è stata vicepresidente della Sil.

Roxana Lazar nasce a Bucarest, Romania, nel 1974. Avvocata di professione, vive a Roma da più di vent’anni con il marito e i suoi tre figli. Legge e scrive per passione. I suoi lavori sono presenti in molte antologie edite da LetteraturaHorror.it. Nel 2017 vince il Primo Premio del Concorso letterario nazionale *Lingua Madre*, nel 2018 e 2019 altri due suoi racconti vengono selezionati per essere pubblicati nelle antologie *Lingua Madre* (SEB27). Come autrice bilingue, partecipa al concorso letterario promosso dalla Rete Letteraria (Rețeaua Literară) e vince un nuovo premio. Nel luglio 2019 presenta il suo romanzo di esordio, *Răzbunare perpetuă*, in lingua romena. Nel mese di novembre 2019 vince il primo premio di prosa al concorso letterario Itaca-Dublino.

Claudileia Lemes Dias è Master in Mediazione Familiare e Tutela Internazionale dei Diritti Umani presso l’Università La Sapienza di Roma. Nel 2015 ha creato il blog di auto aiuto “L’arte di salvarsi” (oltre 4 milioni di visualizzazioni, eletto da *My Therapy* tra i 5 migliori blog di salute mentale del 2019). Ha pubblicato romanzi e racconti con

Fazi Editore, Erudita, Infinito Edizioni, SEB27, Ensemble, Rivista Left e vinto il Concorso Letterario Nazionale Madre, il Premio Letterario Internazionale Europa, Premio Scrivere Altrove, Premio Città D'Arce e Premio Sabaudia Cultura. Nel 2006 il suo racconto *Cavalli Marini* è stato premiato a Cannes come miglior soggetto dal Centro Esperimentale di Cinematografia di Roma. All'attivo ha i romanzi *Nessun requiem per mia madre* e *Biografia non autorizzata di un marito narcisista*.

Paola Marchi ha collaborato dal 2010 al 2018 con il Concorso letterario nazionale Lingua Madre, svolgendo il ruolo di social media editor del progetto. Mediatrice familiare e dei conflitti interpersonali, è Vicepresidente dell'Associazione Fa.Con.Me, oltre ad essere docente presso una scuola statale in provincia di Cuneo. Ha pubblicato libri, saggi e articoli, tra cui: *Donne, genere e giornali. Il Coordinamento delle giornaliste del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Regione Piemonte – Commissione Regionale Pari Opportunità, Istituto “G. Salvemini”, 2013; “Nel grembo della scrittura, nel mondo”, in *L'Alterità che ci abita. Donne migranti e percorsi di cambiamento* (SEB27, 2015); “Dall'Antropocene al «Ginecene»: tra cibo e letteratura, nuovi immaginari delle donne migranti” (con Daniela Finocchi), in *Antroposcenari. Storie, paesaggi, ecologie* (Il Mulino, 2018).

Rahma Nur, nata in Somalia, vive a Roma dall'età di cinque anni. Insegna nella scuola primaria statale. Scrive poesie e racconti. Ha partecipato al concorso Lingua Madre 2012 nel quale ha vinto il Premio Speciale Rotary Club per il racconto *Volevo essere Miss Italia*; e il primo premio per prosa nel Concorso Scrivere Altrove, “Gli Amici di Nuto” di Cuneo con il racconto *Mamma Somalia*. Suoi racconti e poesie sono stati pubblicati in diverse antologie del Concorso Lingua Madre, in riviste digitali e non, quali *Parole per Strada*, *Crocevia*, *El Ghibli*, *Formafluens*.

Betina Lilián Prenz nasce a La Plata (Argentina) ma già nel 1975 – costretta ad abbandonare il paese d'origine a

causa degli avvenimenti che porteranno al golpe del 1976 – si trasferisce insieme alla famiglia a Belgrado. Poi, nel 1979 lascia la capitale serba per Trieste, città nella quale tuttora risiede. Dopo la Laurea e il Dottorato in Filosofia, ha lavorato come docente a contratto in varie università italiane, occupandosi soprattutto di traduzione letteraria. Affianca, attualmente, al lavoro di docenza quello di traduttrice multimediale per i Festival del Cinema. Nel 2014 ha vinto il secondo premio al Concorso Lingua Madre con il racconto *Viavai*, e partecipato, nell'anno successivo, al volume *L'alterità che ci abita* (SEB27, 2015) con un suo contributo dall'omonimo titolo. Ha pubblicato inoltre alcune traduzioni di raccolte poetiche e romanzi (La Nave di Teseo) e un suo romanzo giallo dal titolo *Morte con Lode. La prima indagine di Sara Katz* (Baldini&Castoldi, 2019).

Luisa Ricaldone è stata lettrice presso l'Università di Vienna e ha insegnato Letteratura italiana contemporanea all'Università degli Studi di Torino. Si è occupata in particolare di letteratura delle donne fra Settecento e Novecento, di scritture di migrazione e di rappresentazione letteraria della vecchiaia, ambiti nei quali ha pubblicato numerosi saggi individuali e in collaborazione. *Ritratti di donne da vecchie* (Iacobelli editore, 2017) è il suo ultimo libro. È stata Presidente della Società italiana delle Letterate, fa parte della giuria del Concorso letterario nazionale Lingua Madre, collabora all'*Indice dei Libri del Mese* e a *Leggendaria*.

Il **Gruppo di Studio** del Concorso letterario nazionale Lingua Madre (CLM) è formato da docenti italiane e straniere, svolge attività di studio e approfondimento sui temi legati alla migrazione femminile e realizza convegni, pubblicazioni, saggi. Tra le pubblicazioni più recenti *L'alterità che ci abita – Donne migranti e percorsi di cambiamento* (Edizioni SEB27). Compongono attualmente il gruppo: **Giuseppina Corrias**, Libreria delle Donne, gruppo intergenerazionale Pensieri in piazza, scrittrice, autrice CLM; **Daniela Fargione**, Università di Torino; **Daniela Finocchi**, giornalista, saggista, ideatrice CLM; **Valeria**

Gennero, Università di Bergamo; **Claudileia Lemes Dias**, scrittrice, blogger, autrice CLM; **Paola Marchi**, docente, Associazione FaConMe; **Michela Marocco**, social media editor CLM; **Valentina Porcellana**, Università di Torino; **Betina Lilian Prenz**, Università di Trieste, scrittrice, autrice CLM; **Luisa Ricaldone**, Società italiana delle letterate, già Università di Torino. Ne ha fatto parte anche **Aida Ribero** (1935-2017) docente, giornalista, saggista.

Il Gruppo si avvale della collaborazione di: **Cristina Bracchi**, CIRSDe, Società italiana delle Letterate; **Gianna Cannì**, Studiosa di Storia delle Scritture Femminili, Società italiana delle Letterate; **Carmen Concilio**, Università di Torino; **Lucia Ghebreghiorges**, Rete G2-Secondo generazioni, autrice CLM; **Luisa Giacoma**, Università della Valle d'Aosta; **Cristina Giudice**, Accademia Albertina di Belle Arti di Torino, Istoretto; **Roxana Lazar**, avvocatessa e autrice CLM; **Rahma Nur**, docente e autrice CLM; **Migena Proi**, Media4us, autrice CLM; **Nunzia Scarlato**, poeta, autrice CLM.

I nostri libri sono nelle migliori librerie italiane

visita il sito
www.iacobellieditore.it



GENERI ALIMENTARI

CIBO, DONNE E NUOVI IMMAGINARI

a cura di DANIELA FINOCCHI E LUISA RICALDONE

QUI FINISCE IL LIBRO...

... ma non finisce qui:

Questo volume, edito dalla Iacobelli editore,
è stato stampato in Italia nel mese di Dicembre 2020
presso lo stabilimento Arti grafiche La Moderna,
via Enrico Fermi 13/17, Guidonia Montecelio (Roma).

I caratteri utilizzati sono il Capsuola (copertina)
e il Minion (interno).

Le carte utilizzate sono
la Freelife Merida White da 215 g/mq per la copertina
e l'Arcoprint Extra White da 80 g/mq per l'interno
delle cartiere Fedrigoni di Verona
tutte dotate di certificazione ambientale.

Le lastre per la stampa sono state realizzate
con sistemi Ctp della Kodak.

La stampa è stata effettuata su macchine Heidelberg.

Gli inchiostri utilizzati sono formulati con base di oli vegetali
e materie prime naturali rinnovabili.

progetto grafico *Roberto Iacobelli*

editing *Anna Maria Crispino*

La casa editrice

<i>amministratore unico</i>	Enrica D'Augè
<i>direttrice editoriale</i>	Anna Maria Crispino
<i>ufficio stampa</i>	Stefania Baldazzi
<i>ufficio grafico</i>	Gino e Roberto Iacobelli
<i>relazioni esterne</i>	Gino Iacobelli
<i>diritti esteri</i>	Serena Ferraiolo
<i>ottimizzazione</i>	Marco Iacobelli
<i>amministrazione</i>	Marcello Iacobelli

Direzione collane

<i>Workshop</i>	Anna Maria Crispino
<i>Graffiti</i>	Gino Iacobelli
<i>Frammenti di memoria</i>	Anna Maria Crispino
<i>Parliamone</i>	Enrica D'Augè
<i>A tavola</i>	Enrica D'Augè
<i>La cura</i>	Enrica D'Augè
<i>Guide</i>	Gino Iacobelli
<i>I love anime</i>	Francesco Coniglio
<i>Japan file</i>	Francesco Coniglio
<i>Comic Heroes</i>	Francesco Coniglio
<i>I piccoli libri</i>	Enrica D'Augè
<i>I leggendari</i>	Anna Maria Crispino
<i>Strong-her</i>	Valeria Arnaldi
<i>Eat</i>	Valeria Arnaldi

promozione Bibliomanie

distribuzione Messagerie Libri

.....

*Abbiamo lavorato con passione e cura alla realizzazione di questo libro.
Possi avere vita lunga e alla fine del suo ciclo tornare alla natura.*