

## A tavola con le Muse

Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità

a cura di Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola

# Parametri gastronomici d'indagine nella cultura sovietica negli scrittori-viaggiatori italiani del secondo Novecento

Alberto Zava

(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

**Abstract** Beyond a purely superficial consideration of the gastronomic element as a theme or an evaluative context, in which it is perceived as an object of knowledge, in the experiences of journalists-writers of the second half of the twentieth century, food seems to represent a real method to explore a different reality. In their reportages from the Soviet Union, Guido Piovene, Carlo Levi, Enrico Emanuelli, Tiziano Terzani and Gina Lagorio show the operating role attributed to food, finding in it a key and a parameter of investigation that allowed to explore from alternative or unusual perspectives a geopolitical area that, from the '30s to the '90s, has always been characterised by a low opening to European visitors.

**Keywords** Travel literature. Food culture. Journalism. Soviet Union. Reportage.

Traendo spunto dalla nota considerazione di Mario Soldati, a suggello dell'esperienza di indagine concretizzata in *Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini*, originale progetto televisivo prodotto dalla RAI nel 1956, secondo la quale «viaggiare è conoscere, e il modo più facile, più diretto, di arrivare a conoscere un Paese è praticare la cucina della gente che lo abita. Nei cibi e nella maniera di cucinarli c'è tutto», proviamo a superare le modalità di un'indagine contenutistica pura che metta in diretta connessione la gastronomia con il proprio contesto geografico-culturale, prendendo in considerazione concrete esperienze giornalistico-letterarie in cui il cibo non sia solo oggetto conoscitivo esplicito, ma rappresenti un vero e proprio metodo di esplorazione e di approfondimento di una realtà altra.<sup>1</sup>

Nel corso di un viaggio esplorativo condotto spesso in condizioni di fortuna o di incertezza, quando la realtà esplorata può presentare restrizioni

<sup>1</sup> Per alcune coordinate bibliografiche nel panorama della critica dedicata alla letteratura di viaggio, dal Settecento ai giorni nostri, si vedano Leed (1992) per un'analisi psicologico-antropologica, Ricorda (2012) per un vaglio antologico espressamente letterario e De Pascale (2001) per le diverse prospettive interpretative degli scrittori italiani del Novecento in viaggio.

nel movimento o difficoltà nel raggiungere determinate destinazioni, anche le circostanze più scontate e proprie del quotidiano - come le azioni legate al cibo - possono rivestire un ruolo di primaria importanza. Sono numerosi i casi di scrittori-giornalisti novecenteschi che, in tempi diversi, hanno visitato la medesima realtà dell'Unione Sovietica e che, per molti aspetti, hanno trovato nel cibo una chiave di lettura, un parametro di indagine che ha permesso di esplorare anche da prospettive alternative o inconsuete un'area geopolitica che dagli anni '30 agli anni '90 si è sempre caratterizzata, in diverso grado, per una scarsa propensione all'apertura e alla ricezione di visitatori occidentali. In un contesto del genere, la condivisione di attività universali e la particolare considerazione delle stesse che certe tradizioni culturali hanno si sono rivelate provvidenziali per lo scrittore in viaggio, come è capitato ad esempio a Tiziano Terzani nel corso di un suo itinerario esplorativo in Cina, come lo scrittore-giornalista fiorentino racconta nel corso di una riflessione sul momento del pranzo in *Buona notte, signor Lenin*: la comunanza nell'atto del mangiare e l'alto grado di ospitalità radicato nella tradizione conviviale asiatica (elementi espressamente verificabili negli articoli di Guido Piovene dalle regioni meridionali dell'Unione Sovietica, pubblicati nella terza pagina de *La Stampa* nel 1960) consentono l'accesso al giornalista e a suo figlio a un contesto culturale rilevante; costituisce poco più che un aneddoto, ma si rivela significativo per capire come cibo e momento conviviale possano essere canali decisivi di comunicazione e di partecipazione, scavalcando gradi militari e rigide procedure burocratiche. Il momento del pranzo, rileva Terzani,

ha priorità su tutto. Per mangiare, la gente interrompe qualsiasi cosa stia facendo. Per dar tempo ai piloti di mangiare, gli aerei vengono fatti partire con ritardo. Una volta, in Cina, fui fermato dalla polizia con mio figlio Folco, che allora aveva dodici anni, perché, senza il dovuto permesso di viaggio, eravamo andati in bicicletta, nel mezzo della provincia dello Shantung, a cercare il luogo dove duemilaquattrocento anni fa era nato il filosofo Mencio. Era giusto l'ora del pranzo e il grande problema che i poliziotti discutevano fra di loro era come mangiare e come spartire con noi, 'imprevisti ospiti', quel poco che avevano. Quando dicemmo loro - mentendo - che avevamo già mangiato e che non dovevano preoccuparsi di noi, erano così sollevati che ci lasciarono andare, ci indicarono la strada per il posto dove l'illustre filosofo era nato e loro si misero, finalmente in pace, a mangiare. (Terzani 1992, 65)

L'alto grado di ospitalità a tavola e, in generale, il momento del banchetto sono frangenti con cui un visitatore deve confrontarsi direttamente nelle regioni asiatiche dell'Unione Sovietica; il viaggio di Tiziano Terzani si svolge nel 1991, ma le sue esperienze in merito confermano situazioni rilevate nei reportage dalla stessa Unione Sovietica da altri scrittori-giornalisti

che negli anni '50 e '60 hanno percorso gli stessi tragitti. In alcuni casi, pur rimanendo momenti privilegiati di immersione nel contesto locale e quindi fondamentali nell'esplorazione conoscitiva di una realtà, l'ospitalità conviviale viene letteralmente subita, come conferma all'inizio degli anni '60 Guido Piovene nel suo 'tour' di banchetti georgiani, arrivando addirittura a farsi precedere dalla nomea di uomo dal fegato malato per limitare i numerosissimi brindisi, che già avevano fatto illustri vittime, ricordate nell'articolo, pubblicato su *La Stampa* il 12 luglio 1960, dal titolo «I favolosi banchetti della Georgia costellati di innumerevoli brindisi»:<sup>2</sup>

A Mosca avevo poi raccolto alcune informazioni tremende. Il presidente del Vietnam era letteralmente scappato a metà di un banchetto. Lo scrittore Jean-Paul Sartre era finito in clinica per una settimana. Una delegazione di parlamentari francesi, ruzzolati sotto la tavola, era stata portata via in blocco in una autoambulanza. Nonostante queste notizie, avevo chiesto di vedere il maggior numero di persone possibile. Tra i componenti della mia trepidazione, c'era anche il senso di felicità che mi prende quando prevedo di potermi cacciare in un mare di guai.

Similmente Terzani delinea, a inizio anni '90, una delle numerose occasioni in cui si è trovato seduto a tavolate 'tipiche' a Baku, in Azerbaigian, a una festa di compleanno di un amico di un suo contatto sul posto:

Mi ritrovo così in un bel cortile di pietre antiche, a una grande tavola imbandita in mezzo a tanti notabili locali - membri del Parlamento, ufficiali di polizia, ma nessuna donna - con cui sarebbe interessante parlare di politica, ma che invece fanno a gara nel darmi prova della loro generosa, aggressiva ospitalità, costringendomi a mandar giù spiedini di fegato di pecora con sorsi di latte rancido pieno di foglie di menta e pezzi di cetriolo. A turno tutti si alzano in piedi a fare varie volte discorsi inutili sull'amicizia o altro, tanto per giustificare un altro brindisi di vodka. Per cortesia anch'io son costretto a fare i miei. Imparo che in azero 'grazie' si dice *choksau* e che nell'Azerbaigian è vissuto l'uomo più vecchio del mondo: 162 anni. È vissuto fino al 1978. Non certo mangiando e bevendo così! (Terzani 1992, 357)

L'attenzione gastronomica precisa, a individuare specialità del luogo, è finalizzata in questo caso a produrre un effetto di novità forzata, accompa-

2 L'esperienza di viaggio di Guido Piovene in Unione Sovietica nel 1960, in qualità di inviato speciale per conto de *La Stampa* si concretizzò in ventotto articoli pubblicati nella terza pagina del quotidiano torinese dal 6 aprile al 18 settembre. A differenza di altre esperienze di viaggio pioveniane, gli articoli dall'Unione Sovietica non furono in seguito riuniti e pubblicati in volume dall'autore stesso.

quando il momento di partecipazione alle tradizioni locali con sensazioni enfatiche, cromatiche e di gusto, certamente condivise dal lettore italiano nella loro stridente originalità.

A margine delle esperienze che consideriamo nel corso di questa breve carrellata di episodi selezionati, si rammenta che la possibilità di trovare in diversi contesti che riguardano la gastronomia favorevoli condizioni conoscitive è direttamente connessa alla disponibilità del viaggiatore a dedicare tempo e attenzione ad attività normalmente considerate di routine; se ne deduce quindi che sarà molto più probabile trovare nel reportage di viaggio di uno scrittore spunti in tal senso, a differenza della condizione del giornalista professionista che si trova nella necessità contingente di una maggiore essenzialità e direzionalità di sforzi. Sulla base dello stesso principio abbiamo avuto modo di fruire di splendide descrizioni paesaggistiche dal finestrino di un aereo o di un treno (Carlo Levi è un maestro in tal senso con le sue cartoline dai lunghi transiti in aereo nella sua trasferta sovietica nell'ottobre-novembre 1955, confluita nella pubblicazione dell'anno successivo de *Il futuro ha un cuore antico*) nei reportage di viaggio di scrittori che considerano lo spostamento da un punto all'altro del paese visitato non solo in senso funzionale e puramente pratico ma come un momento privilegiato di osservazione e di riflessione: una valorizzazione dei tempi cosiddetti 'morti' al fine di una inaspettata - e forse più efficace e suggestiva - comprensione della realtà visitata.

Proprio grazie a questa spiccata attenzione verso il dettaglio e verso il particolare apparentemente insignificante - perché appartenente alla dimensione del quotidiano - Guido Piovene, entrando in un ristorante di Tashkent, nell'Uzbekistan, può dedicare, nell'articolo del 10 aprile 1960, «Viaggio nelle province musulmane dell'Asia Russa», uno speciale momento di indagine alla tradizione culturale locale, trovando nelle consuetudini che accompagnano il momento del pranzo singolari spunti di carattere sociale e etnografico. L'interesse per la specificità dei piatti locali, pur presente e assecondato, si colloca in secondo piano rispetto alla considerazione del momento gastronomico come contesto di comprensione della cultura del posto: a testimonianza della sopravvivenza delle antiche tradizioni locali in un'Unione Sovietica caratterizzata proprio dalla commistione di antico e moderno - scrive Piovene: «la politica sovietica tende oggi a conservare, e talvolta a ripristinare, le tradizioni locali dei vari Stati» - lo scrittore vicentino riporta la storia del «vecchio onorato» confermando come l'approfondimento della conoscenza del popolo uzbeko parta proprio dalla vita comune, dal mescolarsi con le persone del luogo per strada, in particolare al ristorante, dove è possibile ascoltare le storie, bacino di conservazione della tradizione. La presentazione della storia in questione nasce infatti proprio al ristorante la cui insegna recita Al Vecchio Onorato, non prima di un'introduzione descrittivo-ambientale, che punta a cogliere tratti culturali distintivi delle persone fin dall'abbigliamento, e che offre

così lo spunto per far risaltare anche dalla prospettiva del lettore i vivaci colori da cui l'autore si trovava attorniato:

Qui il passaggio dalle antiche usanze a quelle nuove è palese. È un ristorante lungo, diviso in tre corsie, quella al centro più larga, e quelle laterali leggermente sopraelevate. [...] Vi è [...] varietà di palandrane e di vestaglie variopinte di seta, e di berretti ricamati, oro su rosso, bianco su nero, argento su azzurro, dai quali l'occhio esercitato può stabilire il luogo da cui proviene chi li porta; e si scorge il passaggio dalla vestaglia, la divisa tradizionale, al vestito europeo, culminante, ad esempio, nel vestito blu a doppio petto, nell'impermeabile chiaro di gabardine cinese, del mio accompagnatore uzbeko. Ma in questa fase di passaggio, più numerose sono le fogge intermedie; vi è un modo di vestire, per così dire, disorientato, come se i diversi elementi fossero stati presi a caso dal negozio di un rigattiere. Questo disordine non ci deve trarre in inganno. È una popolazione, nel complesso, agiata, certo più dei contadini russi, come dimostra la copia e lo spreco del cibo, e la qualità del vestito non costituisce un indizio della condizione economica.

A completare il quadro cromatico d'insieme dell'interno del ristorante, si evidenzia un vero e proprio ritratto paesaggistico gastronomico che ruota attorno al caldo colore del riso pilaf («montagnole fumanti di un giallo rossiccio»), un quadro che passa presto dal tratto marcatamente descrittivo all'indagine culturale e sociale, con la delineazione - riferita al cibo - di momenti essenziali del comportamento pubblico e sociale del popolo uzbeko:

Carne quasi unica è il montone, in spiedini arrostiti o lessi serviti con l'osso; abituale però è anche la pasta, spaghetti di farina scura, simili a quelli che nel Veneto si mangiano nei giorni di magro con le sardine, ma qui immersi in un liquido di grasso di montone con pezzi di carne, cipolla, aglio e diversi pimenti. O grandi ravioli rotondi anch'essi ripieni di pasta grassa della stessa carne. Le focacce di pane gonfie si lacerano con le mani. Il cibo quasi rituale è però il pilaff di riso giallo di zafferano, ben pimentato, impastato di grasso, misto con bocconi di carne; nessun ospite può andar via senza averne mangiato spesso; lo cucinano in generale gli uomini, ed il saperlo fare è parte indispensabile dell'educazione di un uomo. Fra un pilaff e l'altro gli uzbeki trovano una grande diversità e i cuochi migliori sono popolarissimi, sebbene, nelle compagnie, l'obbligo di preparare il pilaff tocchi di regola al più giovane. Sarebbe atto irrispettoso invitare l'anziano a farlo, anche se è il miglior cuoco: tutt'al più si può cedere alle sue ripetute istanze. Nel ristorante dove siedo, non si serve il pilaff, ma vi è un andirivieni di giovanotti che vanno in cucina a farlo da sé, ed escono portando su piatti tondi montagnole fumanti di un giallo rossiccio.

Da una tradizione gastronomica fortemente legata al piatto tipico si comprende l'importanza che per gli uzbeki ricopre la persona 'anziana' e il rispetto, anche molto formale, che i giovani devono dimostrare nei suoi confronti; l'argomento del 'vecchio onorato' introdotto da Piovene non viene così semplicemente giustapposto in una sequenza di narrazione e presentato in modo, per così dire, astratto, ma trova una sua preparazione concettuale ben radicata nella consuetudine comune, acquisendo forza e profondità nell'impatto sul lettore in virtù dell'esperienza diretta nel pieno del tessuto sociale e umano.

Nel già citato viaggio di Carlo Levi del 1955 l'elemento del cibo, che compare in alcuni momenti-chiave con una forte incidenza personale e quotidiana, accompagna l'autore in un itinerario esplorativo che, parallelamente a quello nelle città e nelle regioni sovietiche, lo riconduce alla propria infanzia, in concomitanza con la riconosciuta e costitutiva commistione di moderno e di antico che caratterizza il paese sovietico e l'intera esperienza esplorativa dello scrittore. È nel corso di uno dei numerosi spostamenti in treno, occasioni privilegiate di riflessione e di scrittura comunicativa e percettiva al di là del dato informativo puro, che Levi attiva anche grazie al cibo i processi della memoria e ritorna a esperienze di viaggio che qualificano emotivamente la dimensione professionale del viaggiatore. Nello specifico, in uno spostamento ferroviario notturno in direzione di Leningrado in compagnia con Stjopa, la sua fidata e inseparabile guida, Carlo Levi sottolinea programmaticamente l'importanza del momento di riflessione, in cui si può lasciare andare la mente al ricordo, in quella costante sollecitazione che i luoghi, le atmosfere sovietiche e le premure della sua guida - qui relative in maniera diretta a elementi gastronomici - esercitano sullo scrittore torinese:

Il vagone è largo e comodo, i letti sono coperti di piumini di raso e di pizzo, morbidi e soffici, come quelli dell'albergo, giochiamo coi bottoni degli interruttori per imparare ad accendere le luci nei vari paralumi con le frange, le valige sono sulle reti, e Stefano mi mostra trionfante un grosso pacco di panini, di caviale pressato, e anche di mele (queste le ha portate solo per me, che, contro le abitudini sue, e, credo, di tutto il paese, prediligo, lo sa, la frutta fresca): un pacchetto delizioso, uno di quei pacchetti ferroviari, senza i quali, nella mia infanzia, non si intraprendeva nessun viaggio, neppure il più breve per andare alla villa di campagna della mia nonna. In quei tempi, appena saliti sui treni sbuffanti e fischianti e fumanti, ci si inginocchiava sul banco per arrivare con la testa al finestrino e non si staccavano gli occhi da quel paesaggio che correva così follemente: ma subito un appetito, un languore, ci prendeva, e i panini providenziali uscivano dalla sporta o dal pacco. Anche oggi la mia buona governante aveva provveduto a tutto: il nero caviale, come un tenero carbone, stava compresso fra le due bianche fette di pane. (Levi 1956, 111)

Il 'delizioso pacchetto di panini ferroviario' costituisce una tappa fondamentale del viaggio a ritroso nella memoria d'infanzia di Levi: allo stesso modo «il nero caviale, come un tenero carbone, [...] compresso fra le due bianche fette di pane» è un'istantanea che, trasversalmente, merita per evocatività di essere affiancata alle canoniche cartoline descrittive dei paesaggi sovietici.

Grande importanza attribuisce anche Enrico Emanuelli, nel suo viaggio sovietico del 1952, al ristorante e al momento legato al cibo, introdotti nel suo reportage *Il pianeta Russia* come veri e propri canali privilegiati di informazione; il ristorante, quindi, non solo rappresentativo di una quotidianità di per sé interessante e significativa quando si intenda, in viaggio, approfondire la conoscenza di una realtà per molti aspetti differente dalla propria, ma scelto dall'autore, oltre che come quinta scenica, anche come contestualizzazione opportuna per trattare questioni di fondamentale importanza nella gestione politica e amministrativa dell'unione. Il novarese si rivela infatti particolarmente abile a cogliere i tratti salienti e i meccanismi della società sovietica anche grazie ai piccoli indizi trovati dove gli è consentito avere accesso (elemento che quasi diventa paradigmatico del suo viaggio esplorativo, considerando che non si trova in visita ufficiale 'assistita'). Ecco quindi che nel contesto ambientale del ristorante avvengono alcune riflessioni che, seppure occasionali e riguardanti argomenti marginali - come lo sport, in particolare il calcio - rappresentano approfondimenti essenziali 'dall'interno' del sistema per poter meglio comprendere i meccanismi e le articolazioni dell'organizzazione sovietica intera, contesti privilegiati in cui le formule della vita sovietica trovano la loro applicazione e la loro evidenza, al di là di quanto possa trasparire attraverso la mediazione dei filtri governativi.

Al ristorante Kiev, l'incontro con un giocatore di calcio professionista è occasione di un approfondimento sull'importanza dello sport in Unione Sovietica e di quanto sia, a livello di mentalità diffusa, collegato all'aspetto politico. A causa dell'estrema chiusura sovietica è soprattutto il giocatore a chiedere informazioni sulla situazione sportiva professionistica in Europa, ma l'intero dialogo, molto articolato, mette soprattutto in evidenza l'estrema componente nazionalistica dello sport in Unione Sovietica, che si rivela uno dei numerosi canali di propaganda politica del sistema politico-amministrativo.

Ancora il ristorante, questa volta il National, è teatro di un'altra occasione di riflessione in relazione all'estrema chiusura che contraddistingue l'Unione Sovietica nei confronti del resto d'Europa e del mondo (non filo-sovietico). La presenza di una coppia seduta a un tavolo della sala, indicata dal commensale di Emanuelli, fornisce lo spunto per la riflessione su un particolare aspetto del forte nazionalismo dello stato sovietico, confluito in particolare nella legge per cui «nessuna donna sovietica può sposare uno straniero, nessun matrimonio così fatto è ritenuto valido, quindi non

può sottrarsi alla cittadinanza russa e alla legislazione che regola la vita del suo Paese» (Emanuelli 1952, 119).

Con un salto in avanti al 1977, concludiamo questa breve carrellata antologica proponendo una raffinata descrizione da parte di Gina Lagorio, tratta dal suo volume *Russia oltre l'URSS*, che comprende i reportage dei suoi due soggiorni sovietici del 1977 appunto e del 1988, descrizione con la quale passiamo dai ristoranti pubblici di Emanuelli, luogo di spunti di riflessione politica, all'intimità domestica, in una dimensione più adatta alla sensibilità di Lagorio, in cui la quotidianità diventa parametro di una cultura intera, in cui la cucina, tra pietanze e oggetti inquadrati con minuzia nel dettaglio elencativo, diventa specchio fedele, tra vita presente e tracce del passato, di una realtà sociale e umana toccata da una vena di tristezza e di provvisorietà:

La casa di Irina è come una di quelle provvisorie, gentili e un po' leziose casette dei giochi che un tempo i bambini fortunati si allestivano nei solai delle villeggiature estive. I mobili sono minimi e poveri, il più grande è il tavolo intorno a cui ci stringiamo, ma rende amabile la stanza la presenza di cuscini per terra - non ci sono tappeti sulle mattonelle di cotto - di libri, di dischi, di una collezione di bambole d'artigianato e di ceramiche ucraine. Sul tavolo, in piattini di diversa provenienza - piatti, tazze, bicchieri nelle case russe in cui sono entrata sono spesso assai belli di fattura e di materia, ma sempre limitati nel numero, resti evidenti di servizi consumati dal tempo - insalate fresche, salmone affumicato, storione bollito, erbe profumate, i classici zakúski, gli antipasti serviti accanto al piattino del burro: non c'è caviale, Irina, che lavora alla radio, non può permetterselo. (Lagorio 1989, 67)

Quel caviale nero, tanto suggestivo nella fulminea descrizione di Carlo Levi, che qui manca; mancanza che però, pur nella sua apparente occasionalità, rivela un inaspettato spunto di acuta analisi critica della realtà sovietica di quegli anni.



## Bibliografia

- De Pascale, Gaia (2001). *Scrittori in viaggio. Narratori e poeti italiani del Novecento in giro per il mondo*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Emanuelli, Enrico (1952). *Il pianeta Russia*. Milano: Mondadori.
- Lagorio, Gina (1989). *Russia oltre l'URSS*. Roma: Editori Riuniti.
- Leed, Eric J. (1992). *La mente del viaggiatore. Dall'Odissea al turismo globale*. Trad. di Erica Joy Mannucci. Bologna: il Mulino. Trad. di: *The Mind of the Traveler. From Gilgamesh to Global Tourism*. New York: Basic Books, 1991
- Levi, Carlo (1956). *Il futuro ha un cuore antico. Viaggio nell'Unione Sovietica*. Torino: Einaudi.
- Ricorda, Ricciarda (2012). *La letteratura di viaggio in Italia. Dal Settecento a oggi*. Brescia: Editrice La Scuola.
- Terzani, Tiziano (1992). *Buonanotte, signor Lenin*. Milano: TEA.

