

Realismo grottesco e ambiguità cultural-culinarie in Constance Fenimore Woolson

*Edoarda
Grego*

Università di Trieste

Molti spunti utili per la stesura di questo intervento provengono dalla consultazione degli Atti di un Convegno, realizzato dalla Fiera di Verona nell'aprile del 1987, e pubblicati nel 1989 con il titolo *Homo Edens*. Quel Convegno era focalizzato sull'alimentazione nella storia delle antiche civiltà del Mediterraneo, ma poneva le basi teoriche necessarie anche allo sviluppo del tema proposto dal Convegno attuale.

Prima di tutto, la divisione dei *fatti alimentari* in tre distinte categorie: alimentazione, cucina e gastronomia: se l'*alimentazione* è un fatto elementare e vitale per tutto il mondo animale, e la *gastronomia* utilizza 'invenzioni' in gran parte indipendenti dall'ambiente e dal tempo, costituendo un effimero dotto innovativo, internazionale e con notazioni prettamente maschili,

la *cucina*, invece, ha decisi caratteri popolari, tradizionali, conservativi, locali e una connotazione femminile. Inoltre è legata al territorio e alla storia, usa i prodotti tipici di ogni singola regione e stagione, è in stretto rapporto con l'ambiente. La cucina si basa su conoscenze ancestrali spesso inconsce e, analogamente ad altre manifestazioni popolari, viene trasmessa da una generazione all'altra per via orale e per imitazione. Per una conoscenza delle culture umane ... è necessario conoscere la storia della trasformazione degli alimenti, cioè la *storia della cucina*. La storia della cucina è essenziale per individuare ciò che permane attraverso il succedersi dei fatti ed è costante nel fluire della storia stessa ... Anche nella storia della cucina è presente una dimensione metastorica dell'alimentazione umana, costituita dalla *metacucina*. (Ballarini 285)

Se cucina e cultura procedono insieme¹, è evidente che a culture diverse corrispondono cucine diverse: nell'Atene classica, ad esempio, l'alimentazione urbana proveniva soprattutto dal mare per ragioni storiche - nel timore di assedi da terra - ed era raffinata; quella contadina era frugale e basata sui prodotti della terra (Gallo 213). Questo antagonismo tra ideologie alimentari è rappresentato anche in un passo della Repubblica di Platone (II 372 b-d) in cui la città sana è contrapposta alla città raffinata. E' addirittura un topos letterario il contadino inurbato che rimpiange il suo ambiente di origine e il regime alimentare che lo caratterizza. La contrapposizione è spesso dovuta anche a dottrine religiose, oppure a teorie filosofiche. Ad esempio, la setta dei Cinici, nel III secolo a.C. in Grecia, sosteneva "la necessità di ritrovare i semplici criteri di una vita secondo natura ... di rinunciare ... ai beni materiali e culturali ... [perché] una cosa sola è importante apprendere: la virtù ...; nell'alimentazione [dei Cinici] valgono i precetti della semplicità e della sobrietà: mangiare e bere poco ..." (Pennacini 75). Del resto, da sempre, il digiuno è stato praticato per la purificazione fisica, per l'equilibrio psicologico e come difesa dell'organismo dalle malattie. Nel mondo di matrice protestante l'abnegazione e il sacrificio sono visti come valore morale e ideale sociale: saper essere più forti dei nostri istinti, saper mangiare meno del necessario. Prevale l'idea che il non mangiare e il vivere in modo ascetico siano degni di applauso e di considerazione. Fosco Maraini, in un articolo di parecchi anni fa, letto non si sa dove, scriveva a questo proposito: "Da bambino mi lamento che il mangiare non è buono. La zia Violet - inglese protestante - mi dice che il mangiare non deve essere buono. Siamo noi che pensiamo che il cibo deve soddisfare il gusto, ma all'occhio protestante mangiare deve servire per nutrire, la bontà è quasi peccaminosa"².

Esattamente il contrario dell'utopia gioiosa e universale rappresentata dal banchetto popolare nel Medioevo, dove il grasso - sia nel senso di arrosto succulento, sia in quello di uomo panciuto - era visto come principio positivo: mangiare, bere, virilità, gioia; il riso e il cibo vincevano la paura. Bachtin, in *L'opera di Rabelais e la cultura popolare* - lettura fondamentale anche per la comprensione del realismo grottesco in Constance Fenimore Woolson - sostiene che la contrapposizione tra cibo come nutrimento e cibo come piacere si può rapportare a quella tra 'classico' e 'grottesco', intendendo 'classico', in senso generale, come rappresentazione di un mondo serio, quello di chi non sa ridere - l'agelasta - in cui il corpo è

magro, senza sporgenze e rientranze, senza necessità fisiologiche, e il cibo è solo il nutrimento essenziale alla sopravvivenza. Il 'grottesco' - il cui trionfo si ha nel medioevo e nel Rinascimento - è il mondo del riso allegro, gioioso, in cui tutto, anche il cibo, è abbondante, trionfante, iperbolico piacere da consumare insieme durante il banchetto popolare, in cui non appaiono più le discussioni filosofiche, tipiche dei banchetti dell'età classica³. Il corpo 'grottesco' è aperto, svelato; in evidenza ci sono bocche e ventri che ingurgitano e procreano e muoiono per rigenerarsi dando vita ad un altro corpo. E' il mondo rabelaisiano, il mondo di Hieronymus Bosch e di Brueghel il Vecchio, il mondo che viene contestato e represso nel secolo dei lumi e rinasce con il Romanticismo "come reazione al classicismo, al didatticismo e all'utilitarismo illuministico, al razionalismo sentenzioso e ristretto, all'autoritarismo statale e logico-formale, all'ottimismo ingenuo e banale" (41). Ma nel 'grottesco' romantico il comico subisce una trasformazione assai importante: prende la forma di humour, ironia, sarcasmo; cessa di essere riso allegro e gioioso; c'è in esso la forza liberatrice, non quella rigeneratrice; le differenze più evidenti riguardano la paura e la follia⁴. Secondo Bachtin, forse soltanto in Goethe troviamo qualche momento utopico in cui scompare la paura della vita e nel futuro traspare la possibilità viva di un ritorno dell'età dell'oro: ad esempio nel *Faust*, espresso nelle splendide parole dello Spirito della Vita: "Geburt und Grab, ein ewiges Meer, ein wechselnd Weibend, ein glühend Leben" (58)⁵.

Negli ultimi tre secoli della letteratura realistica "il campo è letteralmente disseminato di frammenti del realismo grottesco ... Nella maggior parte dei casi sono immagini grottesche che hanno perduto o indebolito il loro polo positivo - morte e rigenerazione - e il loro legame con il tutto universale del mondo in divenire" (30).

Una posizione di questo tipo è rintracciabile in alcuni frammenti dei racconti 'italiani' di Constance Fenimore Woolson, autrice poco nota in Italia⁶, dove visse quasi ininterrottamente per quattordici anni, e dove morì, a Venezia, probabilmente suicida, nel 1894. Nell'introduzione a *Via del Giacinto*, per chi non ne avesse mai sentito parlare, si legge:

Al momento della morte aveva già pubblicato, con grande successo di pubblico, un libro per ragazzi, molti articoli di viaggio, parecchie recensioni di opere di autori contemporanei, diverse poesie, quattro romanzi, una 'novella', due volumi di racconti. La produzione letteraria di Woolson corre parallela alla sua esistenza inquieta e travagliata. Nacque a Claremont (New Hampshire) nel 1840, pronipote

di James Fenimore Cooper, del cui nome si servì agli inizi della carriera per facilitarsi il cammino. Ebbe l'infanzia e l'adolescenza funestate da un'incredibile serie di sventure familiari; in età matura patì il peso della solitudine, divenuta gravosa, anche se liberamente scelta come condizione indispensabile per una dedizione totale all'arte; soffrì per la celebre e tormentata relazione con Henry James; fu oppressa dalla sordità, dalla depressione, da un rigido senso del dovere impostole dalla severa educazione del New England. Cercò salvezza nell'emancipazione e nella fuga: visitò più volte la regione dei Grandi Laghi, visse per dieci anni in diversi Stati americani del sud nel periodo della Ricostruzione, lasciò definitivamente l'America per l'Europa; visitò Francia, Svizzera, Germania, poi l'Egitto e le isole greche; fece lunghi soggiorni in Inghilterra, ma visse soprattutto in Italia - a Firenze e a Venezia in particolare. A Venezia morì lanciandosi, o cadendo - la verità non è mai stata appurata, anche se i giornali locali titolarono la notizia col termine 'suicidio' - dal secondo piano di casa Semitecolo sul tratto di marciapiede prospiciente il Canal Grande. Fu sepolta, per suo espresso desiderio, nel cimitero protestante di Roma. (Grego, 9-11)

Questo ritratto tragico di una Woolson sventurata e sofferente non le rende tuttavia giustizia. Le parole che Henry James, sconvolto per la sua drammatica fine, scrisse ad un amico, ne danno un quadro completamente diverso: "Era libera, era indipendente, aveva successo, davvero molto successo come scrittrice⁷ - ed era amata, soprattutto da chi la conosceva bene" (Edel, 301). In effetti Woolson fu una donna forte, tenace come molte delle sue eroine, resistente alle fatiche fisiche - amava remare e fare lunghe passeggiate - ricca di interessi artistici e scientifici - era appassionata di musica, di pittura, di botanica; dell'Italia ammirava soprattutto lo straordinario connubio di natura ed arte. Nei riguardi dell'Italia aveva però delle remore di carattere culturale: la turbavano i quadri religiosi, i nudi, come le sculture di Michelangelo nelle Cappelle Medicee, l'eccessivo decorativismo barocco di certe chiese romane. E' probabile che non amasse molto neppure gli italiani, a meno che non fossero bravi domestici o, come Angelo, bravi cuochi; perché amava molto la buona cucina, quella italiana in particolare. Ne parlava spesso nelle lettere - che non sono molte, né facili da recuperare, in quanto, per ragioni di riservatezza⁸, chiedeva ad amici e conoscenti di distruggerle dopo averle lette - in cui esprimeva la sua approvazione incondizionata per la nostra cucina. Forse perché, possiamo dirlo senza falsa modestia, "la cucina italiana è capace di esprimersi in un modo che gli altri paesi d'Europa possono solamente

sognare” (186), come sostiene anche William Blak nel suo libro *I Bucatini di Garibaldi*. E Woolson sarebbe stata d'accordo.

Si veda qualche esempio. In una lettera a Mr. Alden da Villa Castellani, Bellosguardo, Firenze, del 2 dicembre 188[5?], felice per aver trovato un alloggio di suo gradimento con una stupenda vista sulla città, scrive: "I am on the eve of going to housekeeping! For me, a great event. ... I have the villa furnished ... *I have put in an Italian cook* and take possession soon ..." (CFW 177). Sempre da Bellosguardo, ma da villa Brichieri, nel 1887, scrive: "I have been housekeeping here since Ja. 1st, and it is an immense success in every way ... My apartment has nine rooms besides kitchen and servants' quarters. *I have the most excellent cook: a man. He is really a chef. Everything is served in the most tempting way*" (Benedict, Woolson 298). In un'altra lettera da Bellosguardo, ancora diretta a Mr. Alden, da villa Brichieri, datata presumibilmente 21 novembre 188[9?], dopo aver descritto con grande entusiasmo le magnifiche passeggiate in campagna durante un soggiorno in Inghilterra, scherza spiritosamente sui 'divertenti' piatti della cucina inglese. "There I had all the amusing English dishes: the everlasting 'mutton cutlets', 'apple tart', & 'colly flower'; the Queen's load; the constantly proffered tea. *After the dainty French cooking of my excellent man, Angelo, & the daily black coffee, the bucolic dishes of England were funny...*" (CFW 199). In una lettera precedente da Londra (non datata) aveva già messo l'accento sul caffè inglese: "It is quite true, however, that *the English coffee is wretched*; at least that has been our experience both at Liverpool and here ..." (Benedict, Woolson 154). Da Venezia, Casa Biondetti, nel luglio del 1893, scrive: "... My little apartment has the best possible situation with views both up and down the Grand Canal. It is not far from the Salute Church. ... *The woman of the house cooks for me and cooks very well, too, ...*" (Benedict, Woolson 378).

I corsivi servono a mettere in risalto l'importanza che la buona cucina rivestiva per Woolson. Il riferimento ad Angelo che cucina alla francese, può essere visto come innocente snobismo; la cucina francese era certo allora più rinomata di quella italiana che, data la recente riunificazione, non aveva ancora caratteristiche nazionali.

E' quindi assodato che a Woolson piaceva la buona cucina e che nelle lettere esprimeva con chiarezza e semplicità questo suo desiderio di mangiare bene. Le lettere, ovviamente, sono testi privati, diretti a parenti, amici,

conoscenti, persone care cui era possibile aprire il cuore rivelando emozioni e sentimenti, sempre peraltro legati a riflessioni ed eventi della concreta vita quotidiana. Sono testi “non-fictional”, scritti per scopi eminentemente pratici, legati al contesto reale.

Per quanto riguarda i racconti, il discorso è diverso. Come si sa, si tratta di testi narrativi letterari, “fictional”, in cui è frequente lo stile metaforico, poetico, espressivo; essi sono sciolti da legami con il contesto reale; il loro scopo è prevalentemente artistico, estetico - ovviamente sono fatti per piacere, per essere acquistati, letti ed apprezzati dal pubblico. In tale tipo di testo, che spesso va interpretato, l'intenzione dell'autore, o dell'autrice, non sempre coincide con l'intenzione del testo, che talvolta esprime opinioni e concetti che l'autrice, o l'autore, avrebbe voluto tenere nascosti o che, forse, non si rendeva conto di possedere, come sostiene Barthes in diversi dei suoi numerosi saggi critici, in particolare in “The Death of the Author” (1968).

In alcuni racconti di Woolson - l'esempio più eclatante è “The Front Yard” - appare una vera repulsione per l'Italia: i difetti appaiono ingranditi, il fastidio per vizi e lacune moltiplicato, come se sentimenti, a lungo repressi sotto una maschera compiacente, trabocassero all'improvviso travolgendo ogni aspetto positivo, piacevole, accattivante. Sembra quindi accettabile l'ipotesi di White sull'ambivalenza di Woolson nei riguardi dell'Italia: “Miss Woolson's letters home ... constantly descant upon the charms of Italy; several short stories, however, reveal an anxious revulsion from Italy” (133).

Questa ambivalenza viene osservata da Buzard in quasi tutti gli scritti dei viaggiatori americani in Italia nel XIX secolo (38). Si tratta di un atteggiamento ambiguo, incerto tra entusiasmo e disgusto, di cui non è facile analizzare le motivazioni; potrebbe essere attribuito all'eccesso di aspettative di un desiderio a lungo covato, la cui realizzazione predisponneva a prevedibili frustrazioni (30); oppure allo smarrimento, allo spaesamento, al senso di inquietudine cui va incontro la persona trapiantata bruscamente in terre lontane e diverse da quelle in cui s'è formata, al disagio psicologico che si trova arrivando in un paese sconosciuto: “E' il paese straniero: forme di insediamento e aggregati umani ignorati, strade diverse, uomini che parlano una lingua sconosciuta, un diverso modo di gestire, di vestirsi, di lavorare” (Turri140)⁹.

Accanto a questi motivi di disagio psicologico: frustrazione di sogni utopici, senso di spaesamento per l'estraneità dei luoghi, va aggiunto un altro fattore di primaria importanza: i pregiudizi secolari e le remore dell'etica protestante nei riguardi dei paesi di religione cattolica. Così Prezzolini immagina lo stato d'animo del cittadino medio americano protestante che, convinto della sua superiorità religiosa, morale e politica, si recava in Italia:

Il suo spirito, generoso e propagandista come quello che ancora oggi conservano molti americani educati nella stessa tradizione, s'addolorava di vedere un intero popolo giacere nelle tenebre, soggetto alla superstizione papale e all'idolatria cattolica, addetto a pratiche di una religione tutta apparenza e paganesimo, piena di errori manifesti e che conduceva all'inerzia spirituale e materiale. (69)

E' difficile pensare che Woolson fosse totalmente esente da questo stato d'animo.

In questo stato d'animo, appunto, e nel contesto letterario, usa il cibo, non più, o non solo, come alimento, ma gli attribuisce un valore culturale e sociale, spesso simbolico, che si articola con la concezione della vita, con i rapporti collettivi, con le credenze ed i gusti.

Il valore simbolico del cibo in "Miss Grief" (1880), ad esempio, è molto alto e assai evidente: espiatorio e propiziatorio, come certi riti presso i popoli primitivi di cui parla Frazer in *The Golden Bough* (541-560). Il racconto denuncia le difficoltà che un'autrice, poco rispettosa dei canoni tradizionali della scrittura femminile del tempo, doveva affrontare nel mondo, allora tutto maschile, dell'editoria. L'autore di successo - "a conceited fool" (123) - cui si rivolge per aiuto, in realtà si impegna assai poco e con calma: "... though slowly and at my leisure, I really did try as regarded Miss Grief, and without success", sostiene. Alla fine, quando viene a sapere che lei sta morendo - di inedia e di disperazione - preso dal rimorso, cerca di riparare tardivamente portandole il sostegno morale ed il cibo che, se procurati in tempo, avrebbero potuto salvarla: "The wine, fruit, flowers, and candles I had ordered made the bare place for the time being bright and fragrant". Ma tutto è inutile. La scrittrice forte - "You had success, but I had the greater power" (142) - muore, convinta, dalle parole consolatorie e illusorie dell'inaffidabile scrittore, che il suo dramma sarà pubblicato.

In “The Street of the Hyacinth” (1882) c’è sul cibo un frammento di un umorismo straordinariamente delicato e sorridente, inserito nella storia di una giovane ed ingenua pittrice del West americano che, delusa nelle sue aspirazioni artistiche, oppressa dai problemi economici e dalle troppe responsabilità, si arrende al pressante corteggiamento di un critico d’arte al quale si è rivolta per consiglio ed aiuto. Lei non lo stima e non lo ama più, perché lui ha tradito le sue aspettative, ma capitola perché stanca della sua faticosa indipendenza. In una bella mattinata romana, all’inizio della loro conoscenza, Raymond Noel - l’inaffidabile critico d’arte - incontra nella piazza del mercato, Ettie, la giovane aspirante pittrice e le chiede se sta facendo una bella passeggiata.

‘I am not taking a walk - that is, for pleasure’, she answered. ‘I am trying to find some vegetables that mother can eat; the vegetables here are so foreign ...’ He still went on with her ... amused by the questions she put to the vegetable dealers ... and the calm contempt with which she surveyed the Roman artichokes they offered. At last she secured some beans, but of sadly Italian aspect ... (154)

Woolson sta sorridendo delle proprie prime esperienze culinarie in Italia - e di quelle di tanti altri americani.

In “A Transplanted Boy” (1894), nella bellissima scena nella sala da pranzo della pensione Corti, che, per contrasto, ricorda lo splendido banchetto iniziale de *I Buddenbrook* di Thomas Mann (1901), è evidente l’intento satirico nei confronti della cucina inglese che la proprietaria, la quale vanta antenati inglesi, ammannisce ai suoi ospiti, in gran parte inglesi. Il cibo è visto con gli occhi dell’inappetente Mrs. Roscoe ed ha colori del tutto impensabili ed assurdi:

... the fish [was] tied with yellow ribbons, and carrying a yellow lily in his mouth ... ; The beef now came round, a long slab of mahogany color, invisibly divided into thin slices, the whole decked with a thick dark sauce ... ; ... at length came a pudding, violently pink in hue, and reposing on a bed of rose leaves. (221-222)

Dove il realismo grottesco di Woolson tocca però il suo apice è nel racconto “The Front Yard” (1888), in particolare nel personaggio della nonna. Questa terribile nonna invalida, sempre affamata, ha un aspetto da strega:

Granmar was a very terrible old woman; she had a beak-like nose, glittering eyes set in a broad circles of yellow wrinkles, no mouth to speak of, and a receding chin; her voice was now a gruff bass, now a shrill yell. (188)

Qui il realismo grottesco non ha assolutamente nulla del riso allegro del grottesco medievale e rinascimentale. Il cibo non è visto come soddisfazione gioiosa del lavoro compiuto che permette il cibo, quando l'essere umano si sente padrone del mondo e vuole condividere il piacere del pasto con gli altri. Qui la voracità, e la sazietà che ne consegue, sono esclusivamente egoistici, privati: puro godimento individuale. L'iperbole - la nonna invalida che mangia come tre robusti contadini del New Hampshire - non è positiva e trionfale, non fa sorridere, ma suscita disgusto e riprovazione. D'altra parte, ci fa notare Bachtin, anche nel grottesco medievale e rinascimentale si trovano sdoppiamenti e contraddizioni interne: l'immagine positiva del gran festino e l'immagine negativa della golosità parassitaria. Non è possibile precisare dove finiscano le lodi e incominci il biasimo.

Ma la nonna terribile può essere agevolmente inserita nella seconda categoria, quella negativa della golosità parassitaria. Appena Prudence entra in casa, carica di pesanti fardelli, la nonna l'assale con male parole, lamentandosi perché non ha avuto niente da mangiare durante l'intera giornata.

La povera Prudence, americana di Ledham (New Hampshire), capitata per caso in Italia, in Umbria, si era innamorata di un giovane cameriere italiano, Antonio Guadagni¹⁰, - grasso e pigro - e l'aveva sposato; giunta con lui ad Assisi, nella casupola sulla collina aveva scoperto una folla di figli e parenti, tra cui la nonna terribile, da accudire e mantenere. Rimasta vedova dopo un anno, aveva continuato a mantenere e ad accudire tutta la tribù col suo lavoro, fedele agli impegni e al senso del dovere assimilati con l'educazione puritana. Coltivava però un sogno: abbattere una stalla puzzolente e al suo posto costruire un giardino davanti alla casa. Tutto e tutti - soprattutto la nonna - si oppongono al suo progetto. Il sogno alla fine si realizza, ma troppo tardi e per mezzo di mani estranee.

Mentre Prudence loda la figliastra mentalmente ritardata per aver custodito il fuoco, la nonna riprende le sue recriminazioni culinarie anche contro la nipote: "Oh, very good!" cried Granmar from the bed, "very good, when I told her forty times, and fifty, to make me an omelet, a wee fat one with a drop of fig in it, and I so faint ..." Prudence allora prepara

un pasto assai abbondante, probabilmente un grasso arrosto fumante - e lo fa anche con un secondo fine, come si vedrà - per la nonna, dotata di capacità addominali straordinarie, tutta pancia, e gola per strillare e reclamare cibo, e bocca “grottescamente” spalancata per ingurgitare. La quantità di cibo indispensabile per mantenerla, non di buon umore, perché di buon umore non era mai, ma in uno stato di apprezzabile tranquillità corporale per ventiquattr’ore, era, come si è detto, “equal to that which would have been required for three hearty harvesters at home, in New England” (190). Granmar non avrebbe, comunque, mai toccato il cibo del New England, e così del resto neppure gli altri membri della famiglia Guadagni. Prudence aveva tentato di prepararlo, quel cibo, con ingredienti che non le erano sembrati del tutto “onresonable”, ma la nonna aveva dichiarato “each and all fit only for the hogs”. Prudence non ci aveva provato più e aveva appreso l’arte della cucina italiana, ma era ossessionata dalla nostalgica visione di un bel lessò, “the ‘all boiled dinner’: the boiled corned beef, the boiled cabbage, turnips, and potatoes, and the boiled Indian pudding of her youth” (190). Non avrebbe assaggiato mai più queste delizie sulla terra, ma sperava che in cielo le sarebbe stato concesso almeno di goderne il profumo.

Sul problema antico del contrasto tra l’arrosto ed il lessò si sono cimentati alcuni studiosi durante il già citato convegno Homo Edens.

Fra queste due polarità della cottura esiste nel latino una simmetria che vale la pena di rilevare. Assus [arrosto] è infatti riconducibile ad areo (sono asciutto, secco) ... Dunque l’arrosto è linguisticamente un ‘asciutto’, qualcosa cui è stato sottratto un liquido. Tutto il contrario per l’elixus ... lixa è un antico nome per indicare ‘l’acqua’, per cui, ciò che è elixus, è, propriamente, qualcosa di ‘messo sott’acqua’, qualcosa di ‘acquato’, si potrebbe dire. ... Si noti che questa opposizione basilare assus/elixus conserva una valenza assai forte ancora oggi nella cucina romana. (Bettini 39-40)

La questione si può così riassumere: nella notte dei tempi c’era solo l’arrosto - un pezzo di carne posto direttamente sulla fiamma. Quando apparvero le pentole, si procedette anche alla cottura in acqua. Nel frattempo l’arrosto si era però evoluto, manipolato con erbe ed intingoli. In epoca storica l’arrosto fu considerato cibo raffinato, mentre il lessò passò nella categoria dei cibi semplici, rustici, frugali, tipici di una cultura con-

tadina, in cui prevalevano i precetti della semplicità e della sobrietà. Precetti adattissimi a Prudence e al suo modo di ragionare.

“When Granmar was gorged ... “ (190) - il termine ricorda Bachtin e il suo *Rabelais* - Prudence affronta l'argomento scottante di una sua assenza da casa all'ora di pranzo, per restare a lavorare in città. E la nonna terribile scatena l'inferno. La sua collera s'incetra essenzialmente sul cibo, anzi sull'assenza di cibo che corrisponde, per lei, all'assenza di Prudence, anche se questa promette, invano, di lasciarle il pranzo pronto. “ ... An old woman left to starve alone ... growing weaker and weaker, and pining and pining. Blessed stomach, always asking for so little ...; I, poor sufferer ...” (191). Prudence è costretta a rinunciare al suo progetto, non solo, ma anche a soddisfare un'altra richiesta di cibo da parte della nonna: “You cook me something this minute”. Prudence è interdotta, la vecchia ha appena finito di divorare un pasto pantagruelico. Ma Grammar non demorde e riprende i suoi strilli acutissimi: un putiferio. Prudence cede e le prepara dei dolci alla piastra con sciroppo di fichi; la nonna ne divora ben sei. I verbi usati per la nonna a proposito del mangiare sono assai significativi. Anziché il passaggio dal “fressen” all’“essen” che caratterizza, per Oddone Longo (*HE* 295-298), la transizione evolutiva dell'uomo da uno status inferiore ad uno più elevato, qui si ha il rovesciamento grottesco: dall’“essen” al “fressen”: Grammar non mangia: s'ingozza, si rimpinza, ingurgita, divora, ingoia, trangugia, ingolla; allo stesso tempo, però, è una buongustaia esigente: ama la buona cucina, la cucina italiana soltanto, e rifiuta le pietanze americane che Prudence cerca di proporre.

Nella figura della nonna si innestano, come si può arguire, due aspetti diversi: il gusto del realismo grottesco, iperbolico, esagerato, e la viscerale resistenza di Woolson alla carnalità italiana, all'inimitabile, meraviglioso attaccamento a tutto ciò che è davvero legato ai sensi.

Avendo dovuto rinunciare a guadagnare di più, Prudence studia il modo per spendere di meno. Inutile pensare di chiedere alla nonna di fare qualche sacrificio:

If Granmar'd only eat the things we do! ... But she's always possessed after everything that takes eggs. And then she wants the very best coffee, and white sugar, and the best wine, and fine flour and meal and oil - my! how much oil! But I wonder if I couldn't stop something or other ... I don't take wine nor coffee, so I can't stop them; but I could stop ... (193)

Questo suo spirito di rinuncia, di parsimonia, di controllata economia domestica, anziché essere lodato, viene disprezzato da tutti i parenti e perfino dagli abitanti di Assisi, i pochi che la conoscono.

Few knew her; fewer still liked her, for was she not a foreigner and a pagan? Besides, what could you do with a woman who drank water, like a toad, and never touched wine - a woman who did not like oil, good, sweet, wholesome oil! (204)

Nell'immaginario letterario di Constance Fenimore Woolson il cibo diventa così strumento per esprimere la contrapposizione tra due mentalità radicalmente diverse: il ridicolo viene enfatizzato fino al grottesco, lo spiritoso esagerato fino al burlesco. Enfatizzare, colorare, esagerare, deformare; le caratteristiche del realismo grottesco servono qui, in conclusione, a manifestare "the anxious revulsion" (White 133) di un'americana New Hampshire-born nei riguardi dell'Italia, la sua ambivalenza, il suo odio-amore per una cultura, ed una cucina, estranee, ma anche la sua visione della contraddittoria complessità della vita.



- 1 Un esempio significativo è *La scienza di cucina e l'arte di mangiar bene* (Firenze 1891), di Pellegrino Artusi. Si tratta di una raccolta di quasi 800 ricette riunite dalle diverse tradizioni regionali e popolari italiane e anche da testi antichi, nella quale l'autore ha espresso la sua gentile e arguta vena di buon cultore della lingua, di fresco narratore di aneddoti, di garbato filologo dedicatosi a ricostruire i segreti della cucina invece di quelli dei libri.
- 2 Potrebbe trattarsi di: *Casa, amori, universi*. Milano: A. Mondadori, 1999.
- 3 Fosse nostalgia per un mondo lontano, festoso, naturale, privo di elucubrazioni intellettuali, in cui il cibo e il riso prevalevano nei banchetti, o un tentativo di riavvicinarsi ad una carnalità fortemente repressa, Virginia Woolf, in *A Room of One's Own* (1929), fa un'osservazione assai pertinente:

It is a curious fact that novelists have a way of making us believe that luncheon parties are invariably memorable for something very witty that was said, or something very wise that was done. But they seldom spare a word for what was eaten. It is part of the novelist's convention not to mention soup and salmon and ducklings, as if soup and salmon and ucklings were of no importance whatsoever, ... (12-13)

Un secolo e mezzo dopo, Louise H. Westling, in *The Green Breast of the New World* (1996), commentando la frase di Virginia Woolf e *Delta Wedding* (1946) di Eudora Welthy, esprime l'idea assai stimolante che, nell'ampio dibattito sull'unione tra corpo e mente e tra natura e cultura, la posizione di Woolf e quella di Welthy siano in aperto contrasto con il rifiuto manicheo di Faulkner per il cibo come nauseabondo "women muck", mentre, sempre secondo Westling: "... eating is literally the action that most intimately involves each of us with physical reality of the world outside the self" (137). L'argomento, che tocca solo marginalmente il tema proposto, sarebbe assai interessante da sviluppare in altra sede.

- 4 A questo proposito, è molto interessante la lettura del libro di Renzo Crivelli, *Lo sguardo narrato*, capitolo primo.
- 5 "Nascita e morte / un eterno mare / un alterno operare / un rutilo fuoco di vita", in Goethe. *Opere*. Ed. Lavinia Mazzucchetto. IV. Firenze: Sansoni, 1951. 28.
- 6 La notorietà di Woolson è in ascesa, anche grazie alla recente pubblicazione di diverse biografie di Henry James: *The Master* di Colm Tòibin. New York: Scribner, 2004; *Author, Author* di David Lodge, New York: Viking, 2004; *American Memory in Henry James* di William Righter, Ashgate ed. e *Felony* di Emma Tennant, di cui non ho altri dati.

- 7 Il successo di pubblico, e quindi economico, di Woolson, fu molto superiore a quello di James. Mentre il *Ritratto di signora* ebbe vendite relativamente modeste, *Anne*, il primo romanzo di Woolson, vendette decine di migliaia di copie.
- 8 In realtà la richiesta di distruggere le lettere era partita da James: "Odio l'idea che altre persone le leggano ..."
- 9 Nella mente dei lettori italiani immediatamente s'illumina il ricordo dell'"Addio, monti" manzoniano (alla fine del capitolo VIII dei *Promessi sposi*).
- 10 Cognome fortemente ironico. Sta a significare l'avidità, l'ingordigia, l'egoismo di tutta la famiglia acquisita.



Opere citate, Works Cited



Zitierte Literatur

- Bachtin, Michail. *L'opera di Rabelais e la cultura popolare*. Trad. Mili Romano. Torino: Einaudi, 1995.
- Ballarini, Giovanni. "Leguminose e strutture nutrizionali mediterranee". *Homo Edens: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nelle civiltà del Mediterraneo*. Ed. Ottone Longo, Paolo Scarpi. Milano: Diapress, 1987. 285-293.
- Barthes, Roland. "The Death of the Author". *Image-Music-Text*. London: Stephen Heath, 1977. 145-147.
- Bettini, Maurizio. "Del fritto e d'altro". *Homo Edens.: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nelle civiltà del Mediterraneo*. Ed. Ottone Longo, Paolo Scarpi. Milano: Diapress, 1987. 39-44.
- Blak, William. *I bucatini di Garibaldi*. Trad. Annalisa Carena. Casale Monferrato: Piemme, 2004.
- Buzard, James. "A Continent of Pictures: Reflections on the 'Europe' of Nineteenth-Century Tourists". *PMLA* 108 (1993): 30-44.
- Crivelli, Renzo S. *Lo sguardo narrato*. Roma: Carocci ed., 2003.
- Edel, Leon. *Henry James. The Untried Years, 1843-1870*. New York: Lippincot, 1962.
- Frazer, James George. *Il ramo d'oro*. Intr. Alfonso M di Nola. Roma: Newton & Compton ed., 1999.
- Gallo, Luigi. "Alimentazione urbana e alimentazione contadina nell'Atene classica". *Homo Edens: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nelle civiltà del Mediterraneo*. Ed. Ottone Longo, Paolo Scarpi. Milano: Diapress, 1987. 213-230.
- Longo, Oddone. "Codici Alimentari". *Homo Edens: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nelle civiltà del Mediterraneo*. Ed. Ottone Longo, Paolo Scarpi. Milano: Diapress, 1987. 295-298.
- Pennacini, Adriano. "Il cibo e il corpo nella diatriba e nella satira". *Homo Edens.: regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nelle civiltà del Mediterraneo*. Ed. Ottone Longo, Paolo Scarpi. Milano: Diapress 1987. 75-79.
- Prezzolini, Giuseppe. *Come gli americani scoprirono l'Italia*. Bologna: Massimiliano Boni, 1971.
- Turri, Eugenio. *Antropologia del paesaggio*. Milano: Edizioni di Comunità, 1974.
- White, Robert L. "Cultural Ambivalence in Constance Fenimore Woolson's Italian Tales". *Tennessee Studies in Literature* 12 (1967): 121-129. Ristampa in

- Critical Essays on Constance Fenimore Woolson*. Ed. Cheryl Torsney. New York: G.K. Hall, 1992. 132-139.
- Westling, Louise H. *The Green Breast of the New World*. Athens: Georgia U.P., 1996.
- Woolf, Virginia. *A Room of One's Own. Three Guineas*. Intr. Morag Shiach. Oxford: Oxford U.P., 1992.
- Woolson, Constance Fenimore. *Constance Fenimore Woolson*. Ed. Clare Benedict. London: Ellis, 1932.
- , *For the Major and Selected Short Stories*. Ed. Rayburn S. Moore. New Haven: New College and University Press, 1967.
- , *Via del Giacinto*. Intr. e trad. Edoarda Grego. Palermo: Sellerio, 2002.
- , *Selected Short Stories & Travel Narratives*. Ed. Victoria Brehm and Sharon Dean. Knoxville: Tennessee U.P., 2004.
- , "Miss Grief". *For the Major and Selected Short Stories*. Ed. Rayburn S. Moore. New Haven: New College and University Press, 1967. 123-143.
- , "The Street of the Hyacinth". *For the Major and Selected Short Stories*. Ed. Rayburn S. Moore. New Haven: New College and University Press, 1967. 144-183.
- , "The Front Yard". *For the Major and Selected Short Stories*. Ed. Rayburn S. Moore. New Haven: New College and University Press, 1967. 184-216.
- , "A Transplanted Boy". *For the Major and Selected Short Stories*. Ed. Rayburn S. Moore. New Haven: New College and University Press, 1967. 217-258.