

## Cibi, conviti, culture nell'opera di Carmine Abate<sup>1</sup>

Angelo Pagliardini<sup>2</sup>

The writer Carmine Abate is situated in a three-axis multicultural system : the Italo-Albanian milieu in which he was born ; Germany, the land to which both his father and the young Carmine emigrated; and Italian culture, which he had discovered in school and had then become the migrating writer's pipe dream of his (achieved) return. In his autobiographical narrative constructed as a multicultural mosaic, food occupies a foundational and ritual position (see the novel *Il bacio del pane* [the bread kiss], 2014) on three levels : (1) the 'cooked' as an identity-making nucleus of civilization ; (2) the banquet as a ritual of communal belonging, the profanation of which indicates diaspora and dispersion ; (3) food as a symbolic place of encounter and exchange between cultures, for the construction of new identities. The centrality of food in Carmine Abate's autobiographical writing finds its accomplishment in the novel *The Wedding Banquet and Other Flavors* (2018), a true autobiography in the form of the menu of a solemn banquet.

Lo scrittore Carmine Abate si colloca in un sistema multiculturale a tre assi: l'ambiente *arbëresh*, in cui è nato, la Germania, terra di emigrazione di suo padre e anche del giovane Carmine, la cultura italiana, scoperta a scuola, poi divenuta miraggio del ritorno (realizzato) dello scrittore migrante. Nella sua narrativa autobiografica, costruita come mosaico multiculturale, il cibo occupa una posizione fondante e rituale (cfr. il romanzo *Il bacio del pane* 2014) su tre livelli : (1) il 'cucinato' come nucleo identitario di civiltà ; (2) il convito come rito di appartenenza comunitaria, la cui profanazione indica diaspora e dispersione ; (3) il cibo come luogo simbolico d'incontro e di scambio fra culture, per la costruzione di nuove identità. La centralità del cibo nella scrittura autobiografica di Carmine Abate trova il suo compimento nel romanzo *Banchetto di nozze e altri sapori* (2018), vera e propria autobiografia in forma di menù di un banchetto solenne.

*Key words* : Italian Literature, Migrant Literature, Cultural Identity, Minority Languages, Migrant's Return  
*Parole chiave* : Letteratura italiana, Letteratura migrante, Identità culturale, *arbëresh*, Ritorno del migrante

---

<sup>1</sup> Per citare questo articolo: Angelo Pagliardini, « Cibi, conviti, culture nell'opera di Carmine Abate », in Beatrice Barbalato (dir.), *Autobiographie, convivium, nourriture-Frankenstein, vampirisme*, in *Mnemosyne o la costruzione del senso*, n. 13, PUL-Presses universitaires de Louvain, 2020.

<sup>2</sup> Universität Innsbruck.

## 1. Premessa

Tutta la narrativa di Carmine Abate ruota attorno al racconto del sé, declinato in varie forme, in cui l'autore si rappresenta all'interno di un mosaico multiculturale dove il cibo, visto sia come portatore di istanze identitarie, sia come spazio rituale, occupa una posizione di rilievo, che ci proponiamo di indagare nel presente contributo. Tale ruolo di catalizzatore affidato al cibo raggiunge certo il suo apice nell'autobiografia *Banchetto di nozze e altri sapori*, come vedremo nel corso dell'analisi, ma si tratta di un filo rosso presente in tutto l'arco della produzione narrativa dello scrittore.

L'opera di Carmine Abate si colloca in un sistema di coordinate culturali multiple che comprendono principalmente tre assi : (1) l'origine culturale *arbëresh*, cui afferisce Carfizzi, la località della Calabria dove è nato lo scrittore nel 1954 ; (2) il mondo dell'emigrazione italiana in Germania, dove ha soggiornato e lavorato a lungo il padre e dove anche lo scrittore ha vissuto per lunghi periodi, inaugurando la sua produzione narrativa come scrittore italiano emigrato in Germania ; (3) la cultura italiana, cui Abate racconta di essere approdato solo con la scolarizzazione obbligatoria, e in cui ha cercato piena cittadinanza come scrittore.

## 2. Carmine Abate e lo spazio autobiografico

È possibile inquadrare gran parte della narrativa di Carmine Abate all'interno di quello che Philippe Lejeune definisce « spazio autobiografico », in quanto da un lato sia i romanzi che i racconti prevedono un narratore omodiegetico in prima persona, dall'altro tale narratore è anche un personaggio che presenta tratti di corrispondenza con l'autore, fino al caso della totale coincidenza fra autore, narratore e personaggio (Lejeune Ph. 1996 : 41-43). Lo scrittore non ha fatto la scelta di affidare a una sola opera la sua autobiografia, bensì ha collocato tutte nelle varie caselle che secondo Philippe Gasparini articolano tale spazio autobiografico (Gasparini Ph. 2004: 27) : (1) il romanzo autobiografico, che contiene consistenti riferimenti alla biografia dell'autore, pur non coincidendo affatto personaggio narratore e autore (*Gli anni veloci*, 2008; *Il bacio del pane*, 2014) ; (2) l'autofinzione, in cui il personaggio narratore pur esplicitamente distinto dall'autore, presenta molti tratti di identità con questi (*Il ballo tondo*, 2001; *La festa del ritorno*, 2004) ; (3) l'autobiografia vera e propria, dove l'identità fra io narrante e autore è esplicita e dichiarata (*Den Koffer und weg!*, 1984 ; *Vivere per addizione e altri viaggi*, 2010 ; *Banchetto di nozze e altri sapori*, 2016).

A livello testuale il carattere autobiografico dello spazio narrativo di Abate risulta dal fatto che romanzi e racconti sono tutti focalizzati su un io narrante, personaggio principale o secondario dell'azione, che, pur assumendo diverse identità ed età, dal bambino del *Ballo tondo*, al giovane di *Anni veloci*, si identifica parzialmente con l'autore, fino al caso del *Banchetto di nozze e altri sapori*, propriamente un'autobiografia, dall'infanzia all'età adulta. La verifica di ciò è data dalla coincidenza di tratti dell'io narrante ricavabili nei testi con il profilo dell'autore sulla quarta di copertina (« peritesto » secondo Gasparini Ph. 2004 : 84-94), oppure con le dichiarazioni di Carmine Abate in incontri pubblici e in pubblicazioni saggistiche (« epitesto » in *ibid.* : 94-98): (1) appartenenza ad una comunità *arbëresh* dell'Italia meridionale (Hora-Carfizzi)<sup>3</sup>, (2) emigrazione in Germania del padre, (3) studio universitario in Italia, (4) emigrazione in Germania, (5) trasferimento in Trentino a Besenello come insegnante.

Possiamo vedere un esempio di tale peritesto nella quarta di copertina del romanzo *La festa del ritorno* : « Carmine Abate è nato nel 1954 a Carfizzi, una comunità arbëreshe – cioè italo-albanese – della Calabria, ed è emigrato da giovane in Germania. Oggi vive in Trentino, dove insegna. Ha esordito nel 1984 in Germania con la raccolta di racconti *Den Koffer und weg !* (ed. italiana ampliata *Il muro dei muri* 1994) » (Abate C. 2004).

Un esempio di epitesto, tratto da un saggio, è il seguente :

Fino a sei anni sapevo parlare solo l'arbëresh, anzi ero convinto che l'italiano, la lingua che avrei imparato a scuola, fosse il napoletano delle canzoni che cantavano i teatranti in piazza, durante i loro spettacoli, e mio padre, ogni mattina, mentre si faceva a barba (Abate C. 2005: 39).

È qui che ho cominciato a scrivere in italiano delle storie 'germanesi' – come vengono chiamati gli emigrati del mio paese, cioè né tedeschi, né arbëreshë, né italiani, ma figure ibride (Abate C. 2005 : 40).

Lo spazio narrativo autobiografico di Abate comprende tutta la sua narrativa, la cui struttura di sistema è data da vari elementi ricorrenti da un romanzo all'altro, che quindi andrebbero ad arricchire l'epitesto per il lettore fedele e integrale della sua opera : (1) *La moto di Scanderbeg*, *La festa del ritorno*, *Il ballo tondo* sono ambientati a Hora ; (2) *La collina del vento*, *Il bacio del pane* sono ambientati a Spillace, altra località fittizia di cultura *arbëresh* della Calabria ; (3) nei

---

<sup>3</sup> In effetti molti romanzi di Abate sono ambientati nel villaggio *arbëresh* chiamato Hora, che rappresenta Carfizzi, oggi in provincia di Crotone, la comunità in cui è nato e cresciuto l'autore, uno pseudo-toponimo non scelto a caso, in quanto, come dichiarato dallo stesso Abate, in *arbëresh* Hora significa 'a casa'.

romanzi *La moto di Scanderbeg*, *La festa del ritorno*, *La collina del vento*, *Banchetto di nozze e altri sapori* il personaggio narratore ha un cane di nome Spertina.

### 3. Il linguaggio culturale del cibo e del convito

La centralità del linguaggio culturale del cibo si manifesta nell'opera di Carmine Abate sia a livello dei titoli, nei romanzi *Il bacio del pane* e *Banchetto di nozze e altri sapori*, entrambi riferiti a dimensioni rituali del cibo, sia a livello di contenuto, in quanto anche in *La festa del ritorno* e *Il ballo tondo* il cibo rappresenta un tema centrale ; inoltre costituisce il nucleo narrativo di racconti autobiografici, come *Gabbie* (Abate C. 2004), e del romanzo autobiografico *Tra due mari*. Quest'ultimo ha come spazio e motore dell'azione il Fondaco del Fico, di cui si seguono le vicende e le metamorfosi, da antica locanda di una famiglia calabrese-*arbëresh* nell'Ottocento a moderno agriturismo, riaperto dal discendente tedesco-calabrese-*arbëresh*, non a caso tutte culture attraversate da Carmine Abate, con una sorta di banchetto rituale che chiude il romanzo<sup>4</sup>.

Particolarmente feconde, nella nostra analisi dell'opera di Carmine Abate, ci sembrano tre delle categorie culturali associate al cibo da Massimo Montanari : (1) *Fuoco/cucina/civiltà*, (2) *Mangiare insieme* e (3) *Identità/Scambio/Tradizioni/'Origini'* (Montanari M. 2006).

La prima categoria, prettamente antropologica, mostra il valore culturalmente fondante della cucina, in quanto individua nell'uso del fuoco per trasformare i prodotti della natura in oggetto d'arte, anche in riferimento alle categorie di Lévi-Strauss, il momento nascente della civiltà umana. In risposta alle moderne teorie sul significato riduttivo del *cooking*, suscitate soprattutto da teorici delle cucine orientali, Montanari afferma : « Questa distinzione introduce un ulteriore elemento di incertezza nella nostra discussione. Essa non toglie tuttavia che, nella rappresentazione simbolica che gli uomini hanno storicamente dato di sé, il dominio del fuoco e la cottura degli alimenti siano stati percepiti come il principale elemento di costruzione dell'identità umana e di evoluzione dallo stato 'selvatico' alla 'civilizzazione' » (*ibid.* : 38).

La seconda categoria, la ritualizzazione del convito, viene riferita a uno spettro di autorità che va da Plutarco a Roland Barthes : « A tutti i livelli sociali, la partecipazione alla mensa comune è il primo segno di appartenenza al gruppo. Questo può essere la famiglia ma anche una comunità più ampia : ogni confraternita, corporazione, associazione ribadisce a tavola la propria identità

---

<sup>4</sup> In un'intervista lo scrittore rivela che proprio la notizia dell'esistenza storica del Fondaco del Fico ha costituito l'impulso alla creazione della storia narrata nel romanzo (Accardo G. 2012).

collettiva; ogni comunità monastica si riconosce nel refettorio, dove tutti sono tenuti a condividere il pasto [...] » (*ibid.* : 131).

La terza categoria, che rientra nel concetto di cibo come linguaggio, mostra come identità e scambio culturale non siano concetti antitetici ma complementari, prendendo atto della riflessione di Marc Bloch, sull'infondatezza del 'mito delle origini' : « Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni » (*ibid.* : 132).

### 3.1 Il cibo come segnale di civiltà

Come abbiamo evidenziato, la presenza del cibo è pervasiva nella narrativa autobiografica di Carmine Abate e il primo valore da assegnare a tale elemento è certamente quello di segnale distintivo della civiltà, da un lato intendendo per civiltà la rivendicazione del valore della propria identità di origine, quella calabrese *arbëresh*, dall'altro attribuendo alla mancanza di civiltà il significato di perdita della dignità umana in seguito a traumi derivanti da processi migratori o repressivi. Quando il personaggio-narratore è un bambino o un giovane, si colloca in primo piano il cibo tradizionale preparato dalla madre, che ha nella cucina e nel fuoco la sua genesi: si contrassegna così la cucina come cuore di quel luogo definito 'a casa' (Hora), mentre il cibo trasportato assume il ruolo dei lari classici, per i famigliari costretti a emigrare:

La mamma era in cucina a lavare i piatti : di schiena, con la coda di capelli neri saltellante sulle spalle, sembrava una ragazza che si muoveva al ritmo di una canzone. Senti i miei passi e cominciò a gridare fra gli scrosci dell'acqua : « Marco, je ti ? Se hai pititto, mangiati un pezzo di pane con salciccia ». Era fissata col mangiare la mamma. A me sembrava che stesse tutto il giorno a cucinare o a preparare sottaceti, insaccati, olive in salamoia, funghi sottolio, sardella e sarde salate, piccanti come fuoco (Abate C. 2004 : 16).

Ho il bagagliaio della macchina pieno di vino, olio, barattoli di sardella sottaceti sarde salate, bottiglie di pelati e salsa, salsiccia e soppressata nel grasso, un prosciutto intero, un mazzo di peperoncini, origano e rosmarino, una treccia di cipolle e una di aglio, miele, cinque pani enormi, e chissà quante altre sorprese avvolte nella carta di giornale. Stringo mia madre con un magone che mi preoccupa : non l'ho mai avuto nelle innumerevoli partenze della mia vita (Abate C. 1999 : 118).

In *Gabbie*, uno dei primi racconti autobiografici di Carmine Abate<sup>5</sup>, troviamo invece la negazione del ‘cucinato’ come segno di assenza del focolare domestico. La narrazione è in terza persona, ma focalizzata sul personaggio autobiografico di Saverio, emigrato ad Amburgo come Abate, che viene accolto e aiutato dallo Zu Petru, il vero protagonista della storia. Emigrato in Germania da 25 anni, ormai del tutto separato dalla famiglia, e sempre più isolato da amici e conoscenti in Germania, Zu Petru si è dato all’allevamento di conigli e galline nel tempo libero :

Al Fischmarkt aveva acquistato tre conigli, tre galline e un gallo [...]. Qualche anno dopo aveva una sessantina di conigli, altrettante galline e decine di pulcini. Senza contare i polli regalati e mangiati di domenica. E otto galli grossi e grassi, con le creste e i barbigli rosso fuoco e il piumaggio verde scuro e bianco, che a Zu Petru facevano venire in mente la bandiera tricolore italiana (Abate C. 1987 : 116-117).

Ma quello che sembra un sano passatempo si rivela in realtà un’ossessione, che gli cancella a poco a poco tutte le relazioni sociali, perché quelli cui Zu Petru regala uova, galline o conigli lo prendono in giro, a parte il nipote Saverio e l’amico Siciliano, che gli restano vicini e cominciano a intuire il suo dramma :

Ciò che però meravigliava entrambi era la constatazione che Zu Pietro, praticamente vegetariano, se si esclude l’assaggio di qualche polpetta di manzo al sugo, non osasse toccare la carne di gallina o di coniglio ; e quanto alle uova, sin da bambino aveva odiato soprattutto il tuorlo asciutto delle uova sode ed ora lo disgustava persino la vista delle gigantesche frittate con cipolla che si preparava il Siciliano come secondo (*ibid.* : 121-122).

Il rifiuto totale del ‘cotto’/‘cucinato’ non può che essere segnale della totale dispersione del focolare domestico, un processo di annientamento che porta al suicidio del protagonista, anticipato dal disperato sfogo al personaggio narratore riferito in forma di discorso indiretto libero :

Ventiquattro anni ! di sacrifici inutili. Di notti su quella brandina, con il corpo lì e la testa lontana mille miglia, a pensare ai famigliari, a prendere sonniferi per addormentarsi, a fare brutti sogni, sempre gli stessi : la terra che tremava al paese e la sua casa a tre piani che

---

<sup>5</sup> Inserito nel 1984 in traduzione tedesca nella raccolta *Den Koffer und weg*, venne pubblicato per la prima volta in italiano nell’antologia di scrittori migranti *In questa terra altrove*, curata da Carmine Abate nel 1987.

crollava, le bambine che piangevano, sua moglie vestita di nero, lui sotto le macerie... una stanza stretta stretta, vuota, con un'enorme finestra spalancata sul vuoto... (*ibid.* : 124).

### 3.2 Il cibo come convito e come rito

Come abbiamo anticipato, il rito del cibo consumato insieme appare nell'opera di Carmine Abate sia a livello dei titoli, sia a livello del contenuto. Nel romanzo *Il bacio del pane*, il nucleo autobiografico è costituito dalla cornice in cui l'io narrante, il diciassettenne Francesco, calabrese *arbëresh* di Spillace racconta un'estate con gli amici del paese e con la presenza del padre emigrante tornato per le ferie estive. I luoghi sono quelli della biografia di Carmine Abate, ma in questo romanzo il protagonista centrale non è il personaggio narratore, ma Lorenzo, anche lui calabrese e *arbëresh*, testimone dell'omicidio del fratello a Milano da parte della *'Ndrangheta*, rifugiatosi a Spillace-Carfizzi, nei luoghi dell'infanzia dello scrittore, all'interno del 'Vecchio Mulino', vicino alla cascata del 'Giglietto', dove lo hanno trovato Francesco e Marta, che per tutta l'estate gli porteranno viveri e conforto. In realtà Lorenzo si era allontanato da Milano per consumare una vendetta privata del delitto, ma nel corso del romanzo affronta una metamorfosi che lo porta a cambiare posizione, non sarà a sua volta assassino, ma tornerà in Lombardia e farà condannare i colpevoli con la testimonianza in tribunale. In quell'estate anche l'io narrante Francesco compie una metamorfosi, la sua iniziazione all'amore con l'amica d'infanzia Marta.

Il titolo del romanzo, *Il bacio del pane*, fa riferimento a un rito tradizionale nella civiltà contadina, non solo meridionale, che identifica la comune appartenenza di Lorenzo, Francesco e Marta. Nel loro secondo incontro, una fetta di pane cade a terra e si riempie di polvere, quindi Francesco vorrebbe gettarla, ma Lorenzo si oppone : « Lui mi lanciò uno sguardo di disapprovazione: "Il pane non si butta così, come una pietra senza valore. Il pane è vita, ci vuole troppa fatica per farlo". Diede un bacio sul lato pulito della fetta e andò a posarla sotto il fico, dove becchettavano affamati tre o quattro uccelli. Poi concluse : "Il pane va rispettato"» (Abate C. 2014 : 52-53).

Il gesto assurge immediatamente a marcatore di appartenenza culturale, in quanto Francesco ricorda che il nonno, di cui secondo la tradizione eredita il nome, lo aveva un giorno rimproverato per lo stesso motivo e aveva compiuto lo stesso rito. La scena continua con un vero e proprio banchetto rituale, nel quale s'instaura e si codifica fra i tre personaggi una comunità ristretta, basata sulla condivisione del segreto sulla presenza di Lorenzo :

“Anch'io ho fame” disse Marta anticipandomi.

“A favorire” la invitò l'uomo.

Ci sedemmo per terra a gambe incrociate e ci preparammo due panini a testa, imbottiti di provola e di mortadella.

L'uomo si accomodò accanto a noi (*ibid.* p. 53).

La formula di invito conviviale “A favorire” viene introdotta e spiegata in *Banchetto di nozze e altri sapori*, dove, nel capitolo intitolato proprio « A favorire », si racconta l'uso a Carfizzi di invitare a pranzo chi passava in visita usando questa formula (Abate C. 2016 : 65-76).

Lo stesso gesto rituale, ripetuto alla fine del romanzo, sancirà la fine della fase di iniziazione e l'inizio della relazione amorosa fra i due giovani : « Poi dalla tovaglia [Marta] raccolse l'unico pezzo di pane rimasto, gli diede un bacio, me lo fece baciare, lo appoggiò al muso di Fortunè e lo lanciò alle trote » (Abate C. 2014 : 173).

La ritualità del cibo costituisce un elemento centrale anche nel fidanzamento e nella successiva festa di nozze all'interno del romanzo *Il ballo tondo*, dove il personaggio narratore, le cui esperienze coincidono con quelle di Carmine Abate bambino, approdato alla lingua e alla cultura italiana solo a scuola, racconta la vicenda (fittizia) della relazione fra sua sorella e il maestro italiano venuto dal Nord, metafora dell'incontro fecondo fra cultura *arbëresh* e cultura italiana.

### 3.3 Identità e scambio culturale attraverso il cibo

La parabola compiuta da Carmine Abate nel suo percorso di attraversamenti culturali e di produzione letteraria approda all'idea dell'incontro e dell'ibridazione delle culture come via per costruire nuove identità, non come conflitto permanente, come risulta dall'autoritratto culturale tracciato nel brano seguente :

M'illumina. Se per i tedeschi continuavo a essere uno straniero ; per gli altri stranieri, un italiano ; per gli italiani, un meridionale o terrone ; per i meridionali, un calabrese ; per i calabresi, un albanese o 'ghieghiu', come loro chiamano gli arbëreshë, per gli arbëreshë, un germanese o un trentino ; per i germanesi o i trentini, uno sradicato, io per me ero semplicemente io, una sintesi di tutte quelle definizioni, una persona che viveva in più culture e con più lingue, per nulla sradicato, anzi con più radici, anche se le più giovani non erano ancora affondate nel terreno ma volanti nell'aria (Abate C. 2010 : 144).

Si tratta del concetto di 'addizione' che Carmine Abate elabora dal punto di vista teorico nel saggio che dà il titolo alla raccolta *Vivere per addizione e altri viaggi*, in cui completa con prose



di riflessione e racconti autobiografici il proprio profilo di soggetto migrante che ritrova in sé non solo le ferite e i traumi delle partenze, ma anche la somma delle identità delle comunità in cui ha vissuto, nessuna esclusa<sup>6</sup>. Tale autoritratto in forma di mosaico multiculturale trova diretta corrispondenza nel cibo che si fa metafora concreta. A questo proposito vorremmo ricordare che Sebastiano Martelli, dallo studio della produzione letteraria degli italiani emigrati negli Stati Uniti, rileva la centralità della ritualità del cibo nelle comunità migranti, in quanto supporto alla necessaria stabilità identitaria venuta meno con la dislocazione (Martelli S. 2010).

Nelle opere di Carmine Abate il cibo diventa ritratto di una identità culturale ibrida, arricchita e potenziata dall'incontro, come ci viene mostrato quando il personaggio narratore ritrova nel circolo italiano di Amburgo, come volontario in cucina, ormai emigrato e ferroviere, il cuoco che da giovane preparava i banchetti rituali di nozze per le comunità *arbëresh*. Carmine Abate racconta di aver riconosciuto fra le portate una specialità della sua terra, quindi di essersi precipitato in cucina sperando di incontrare proprio il cuoco dei suoi ricordi d'infanzia :

Ora lavorava in ferrovia, così almeno aveva i biglietti dei treni gratis. Mi raccontò tutto in cucina, mentre continuava a bere birra e a rimestare, in una padella con olio, aglio e peperoncino, dei broccoli di rape e della sauciccia tedesca tagliata a fette.

“Mo torna a mangiare” mi disse infine “che ho fatto sauciccé me vrokul rrapje, che solo tu e tuo cugino qua dentro potete apprezzare ; l’ho un po’ adeguata al palato locale, che gli altri non mangiano piccante come noi [...]” (Abate C. 2016 : 68).

L'uso della lingua *arbëresh* nell'opera di Carmine Abate è sempre subordinato alla finalità di una piena comprensione da parte del lettore italiano, tuttavia in questo caso non abbiamo soltanto la traduzione di una ricetta, bensì la sua ibridazione con la cucina tedesca. Il cibo si fa così linguaggio di quell'addizione culturale cui mira Abate. Noteremo per inciso che il personaggio di Piero Moccia, il cuoco d'Arbëria, appare per la prima volta nel romanzo *Il ballo tondo*, come figura quasi mitica, che prepara un favoloso banchetto di nozze tradizionale *arbëresh*, quindi riappare come personaggio reale, con nome e cognome, in *Vivere per addizione e altri viaggi*, per poi essere protagonista in tre capitoli del romanzo *Banchetto di nozze e altri sapori*. Il rilievo dato al personaggio, oltre alla piena sintonia dell'io narrante con esso, costituisce un indizio per

---

<sup>6</sup> Per un'analisi di questo percorso concettuale e identitario di Carmine Abate mi permetto di rinviare a Pagliardini A. 2017b.

considerarlo una sorta di *alter ego* dell'autore: in altri termini indicherebbe metaforicamente Carmine Abate, un 'cuoco di Arbëria' che cucina con gli strumenti della letteratura.

Nel romanzo *Banchetto di nozze e altri sapori* troviamo una versione ancora più elaborata di menù identitario multiculturale, nel racconto del pranzo cucinato da Meike, fidanzata (e futura moglie) tedesca dello scrittore, per lui e per i suoi amici trentini, per consacrare la nuova e definitiva casa della famiglia, a Besenello, in Trentino : « Per festeggiare la nuova residenza, invitammo due coppie miste come noi, trentini e foresti, che abitavano a Fondo, e due colleghe siciliane che avevamo conosciuto a Cles. Era settembre, pranzammo sul terrazzo. E, dopo l'antipasto calabrese con i salumi, la sardella piccante e la giardiniera della mamma, la mia ragazza mi sorprese con un piatto che interpretai come l'ennesima dichiarazione d'amore : portò in tavola i canederli al burro fuso, fatti con il pane raffermo e l'olio del mio paese » (Abate C. 2018: 16). Nel brano l'autore, che coincide esplicitamente con l'io narrante, riassume le proprie diverse identità come un mosaico formato dai salumi di Carfizzi e dai canederli trentini, preparati con olio calabrese dalla cuoca tedesca.

Come il banchetto è segno d'incontro e di scambio culturale, la profanazione del banchetto costituisce un marcatore di chiusura e irrigidimento delle frontiere. A questo proposito possiamo citare, all'interno del romanzo *Tra due mari*, l'episodio del pranzo dei briganti al Fondaco del Fico, preparato dal calabrese *arbëresh* Focubellu, che accoglie indifferentemente italiani e stranieri e anche briganti di passaggio, purché paghino il conto. Durante il pranzo, arrivano i carabinieri, avvisati da un traditore, per arrestare i briganti, e, di fronte al rifiuto della resa, i militi decidono di uccidere e bruciare tutti, distruggendo anche l'edificio : « Il fuoco fu spento di colpo dalle macerie, il fuoco esterno, ma sotto la collinetta di pietre fumanti, nel catoio sotto il Fondaco del Fico, con le botti di vino, le giare d'olio e le provviste per l'inverno, il fuoco continuava a divampare e i briganti bruciavano vivi, urlavano come bestie da macello, anzi più forte, e non vedevano l'ora di morire » (Abate C. 2002 : 108).

La storia raccontata nel corso del romanzo è la vicenda dei caparbi tentativi di ricostruzione della locanda da parte dei discendenti di Focubellu, fino alla riapertura da parte del pronipote di Focubellu, Florian, che si scopre essere il personaggio narratore di tutta la vicenda. Il giovane ha padre tedesco e madre *arbëresh*, le stesse culture della famiglia dello scrittore.

#### 4. **Il romanzo *Il banchetto di nozze e altri sapori*, un'autobiografia in forma di menù**

La storia dell'autobiografia presenta vari esperimenti di destrutturare la forma classica di racconto mediante una chiave diversa di ordinamento del vissuto narrato : ad esempio in *Lessico familiare* (1963), di Natalia Ginzburg, e *Sillabario numero I, Sillabario numero II*, di Goffredo Parise (1972 e 1982), i nuclei narrativi si coagulano attorno alle parole, in altri termini l'io narrante rievoca parole legate a fatti e persone del proprio vissuto, che nel caso di Natalia Ginzburg è costituito dalla storia della famiglia nel suo insieme. Una scelta analoga viene effettuata da Carmine Abate, che dà al suo romanzo *Banchetto di nozze e altri sapori*, la struttura di un banchetto costituito da tante portate.

Risalendo alle origini della nostra letteratura, troviamo il *Convivio* di Dante, dove l'autore struttura le conoscenze del narratore in forma di banchetto, non il proprio vissuto, mentre possiamo citare il libro molto gustoso dell'antropologo Marino Niola, *Totem e ragù. Divagazioni napoletane*, in cui si struttura in forma di ricette non la storia, ma la geografia della vita dell'autore, in particolare i quartieri della città di Napoli. Data la familiarità di Abate con la lingua e con la cultura tedesca, un modello narrativo potrebbe essere stato il romanzo *Es muß nicht immer Kaviar sein. Die tolldreisten Abenteuer und auserlesenen Koch-Rezepte des Geheimagenten wider Willen Thomas Lieven*, pubblicato nel 1960 dallo scrittore austriaco Johannes Mario Simmel e tradotto in Italia da Amina Pandolfi per Garzanti nel 1967, con il titolo *Non è sempre caviale. Le audacissime avventure e le squisite ricette dell'agente segreto suo malgrado Thomas Lieven*. Nel romanzo di Simmel il protagonista, un banchiere londinese catturato dalla *Gestapo* e costretto a lavorare per i servizi segreti in cambio della libertà, vive le sue avventure muovendosi da un pranzo all'altro, assaporando i raffinati piaceri della cucina, tanto che il romanzo accoglie numerose dettagliate ricette. Tuttavia, sulla base delle nostre conoscenze, l'opera che più si avvicina strutturalmente al romanzo di Carmine Abate è *Afrodita*, di Carmen Allende, uscito in Italia nel 1997, in cui gli episodi implicitamente o esplicitamente autobiografici sono legati a riflessioni sull'eros e a una corona di ricette afrodisiache, in una sorta di cammino iniziatico, in quanto il libro si conclude con la scoperta che l'afrodisiaco più potente è il sentimento dell'amore.

Il romanzo di Abate costituisce una vera e propria autobiografia completa dello scrittore, come convalidato almeno da due segnali :

1) il personaggio narratore è identificato con il nome dell'autore non solo nel frontespizio, e nella terza di copertina, ma anche nell'appendice, Nota con dedica e brindisi, dove si afferma

esplicitamente che quanto è scritto nel testo è accaduto all'autore: «Da allora ho scritto di getto e di gusto, seguendo un percorso cronologico e geografico di sapori antichi e nuovi, indimenticabili. Un percorso in cui hanno trovato spazio anche Punta Alice e Anna Karenina, l'olio di mio padre [...]» (Abate C. 2016 : 165) ;

2) il testo contiene riferimenti precisi per l'identificazione del personaggio con l'autore : è nato a Carfizzi, ha studiato lettere a Bari, si stabilisce con la moglie a Besenello, il personaggio si chiama Carmine : « Dissi solo: U jam ka Karfici, sono di Carfizzi [...] » (*ibid.* : 95).

L'autore sceglie di strutturare il racconto della propria vita come il menù di un banchetto solenne, con le portate che costituiscono i capitoli, suddivisi nelle quattro sezioni « Antipasto a Punta Alice », « Primi e altri sapori », « Secondi e altri sapori », « Dessert a Punta Alice ». Il romanzo comprende in totale 16 capitoli in cui si narrano, in ordine cronologico, episodi della vita del narratore-personaggio Carmine Abate e che ruotano ciascuno attorno a una ricetta o a un banchetto, a partire da un picnic a Punta Alice che ha come protagonisti la nonna dello scrittore e Carmine Abate ancora bambino (capitolo « La frittata mari e monti »), fino all'ultimo capitolo, in cui si narra la gita dello scrittore insieme al figlio Michele e altri amici nello stesso luogo, Punta Alice, con tutto l'occorrente per il picnic di Pasquetta, che comprende il dessert *arbëresh* che dà il titolo al capitolo : « La cuzzupa con l'uovo rosso di robbia» (un dolce pasquale tipico della Calabria, con uova bollite tinte con radici rosse). Il pieno rispetto dell'ordine cronologico della biografia è indicato anche dai tre capitoli che hanno come personaggio il cuoco d'Arbëria, in cui tale personaggio si presenta progressivamente come giovane calabrese *arbëresh*, adulto emigrato in Germania, pensionato :

(Capitolo 2) *Il cuoco d'Arbëria e il banchetto di nozze* – « Era un uomo sui trentacinque anni, alto e robusto, con una faccia tonda e gli occhietti vispi, nerissimi » (*ibid.* : 22).

(Capitolo 9) *Il cuoco d'Arbëria e la Villa Gustosa* – « Le nostre strade si erano dunque incrociate di nuovo, circa vent'anni dopo » (*Ibid.* : 94).

(Capitolo 15) *Il cuoco d'Arbëria e la ricetta segreta* – « “Siamo tornati con una bella pensione” disse Franco Moccia, il cuoco d'Arbëria, sorseggiando l'aperitivo » (*ibid.* : 141).

Anche a livello micro-narrativo, Carmine Abate sceglie di dare al cibo il ruolo di motore dell'azione, in quanto tutte le vicende raccontate nei singoli capitoli ruotano attorno a un banchetto o a una ricetta speciale. La prima modalità si può vedere nel capitolo (5) *Il sapore della contentezza* : la gioia del piccolo Carmine, che gode la presenza prolungata del padre, quando le avverse condizioni meteorologiche in Germania prolungano le sue vacanze natalizie a Carfizzi, il che consente alla famiglia di essere riunita per il pranzo rituale che coincide con la macella-

zione del maiale allevato dalla madre. Nelle comunità contadine il maiale costituiva l'alimento ricco più popolare e in occasione della macellazione si consumava una cena festosa con amici e parenti, solitamente nel periodo di carnevale, con tutte quelle parti dell'animale che non era possibile trasformare in salumi e conservare.

Il banchetto che festeggia il maiale si lega strettamente alla cadenza ciclica dell'anno liturgico: « Intanto, dopo l'Epifania, era arrivato il giorno più caotico dell'anno, preludio del banchetto più atteso » (*ibid.* : 46). Il rito ha la sua preparazione nei sette mesi di allevamento dell'animale, che viene rappresentato come una sorta di sintesi della produzione della cucina : « La mamma lo aveva allevato per sette mesi con pastoni a base di favette, ghiande, ceci, crusca e resti della sua 'cuccina bondante e saporitosa', come la chiamava lei » (*ibidem*). Quindi il rito continua con il sacrificio, che ha la giusta dimensione pubblica, in cui si verifica anche una metamorfosi gastronomica : « [...] mio padre lo macellò davanti al catoio con l'aiuto di parenti e amici, e più tardi le donne di casa lo trasformarono in salsicce, soppressate, capicollo, prosciutto, lardo, strutto, sanguinaccio, conservando i rimasugli in boccacci con aceto e foglioline di menta » (*ibidem*). Il banchetto, con tutta la serie di riti che lo accompagnano, ha la durata di più giorni, fino al momento centrale, il vero e proprio convito ('cumbito') : « L'indomani, a mezzogiorno, la casa si riempì di gente invitata al cosiddetto cumbito, il banchetto preparato per festeggiare la fine dei lavori assieme alle persone che ci avevano aiutato e ai loro famigliari, compresi i bambini » (*ibid.* : 47).

Il capitolo comprende due nuclei tematici, entrambi legati al cibo, in quanto il pranzo rituale con il maiale si tiene per il prolungamento delle ferie natalizie del padre di Carmine provocato dal maltempo in Germania che blocca i cantieri stradali, mentre nello stesso capitolo si sviluppa il racconto del tentativo dell'emigrante di non partire più per la Germania, dedicandosi ad un'attività strettamente legata al cibo : un commercio al dettaglio costituito dall'acquisto presso i contadini e dalla rivendita porta a porta di frutta e verdura locale.

Al romanzo *Banchetto di nozze e altri sapori* Carmine Abate attribuisce implicitamente un ruolo strutturante all'interno della propria intera opera. A questo proposito si potrebbe richiamare quello che Philippe Lejeune chiama *pacte fantasmatique* (Lejeune 1996 : 42-43, anche per tutti gli esempi seguenti), cioè l'idea che un'opera autobiografica dell'autore rimandi ad opere sue di finzione conferendo ad esse valore autobiografico, per cui si citano come esempi *Les Mots* di Jean-Paul Sartre, e altri procedimenti simili adottati da Andre Gide e François Mauriac.

Nel caso di Abate, il romanzo che costituisce esplicitamente una sua bibliografia (*pacte autobiographique*) conferisce uno statuto di legittimità nel campo autobiografico (*espace autobiographique*) anche ai romanzi di finzione in cui erano stati narrati gli stessi eventi.

Il romanzo è costellato di tracce di questo tipo a livello di micro- e di macro-narrazione, in quanto talora si tratta di eventi o sequenze narrative, talaltra di dettagli ripresi dai romanzi e dai racconti precedenti. Un esempio del primo tipo si trova nel capitolo *Le tredici buone cose del Natale*, in cui si racconta del fuoco tradizionale natalizio che si accende la sera della vigilia davanti alla chiesa e a cui partecipano gli uomini della famiglia, un rito che fa da sfondo a gran parte del romanzo *La festa del ritorno* e ad un capitolo del romanzo *Il ballo tondo*. Un esempio del secondo tipo è costituito dalla presenza del cane Spertina, affidato dal padre al piccolo Carmine, che compare in diversi romanzi e appartiene sempre al narratore personaggio bambino o adolescente: *La festa del ritorno*, *Il mosaico del tempo grande*. Nel capitolo *La patata dal profumo misterioso*, Carmine Abate racconta perché ha avuto da piccolo sempre un cane di nome Spertina :

Il cucciolo scodinzolava felice tra le gambe di mamma e papà, a mia sorella e a me tirava con i denti i lacci delle scarpe, poi annusava rumorosamente l'aria della nostra cucina dal profumo di pane e prosciutto, basilico e origano, cercando invano di afferrare la salsiccia che pendeva dalla pertica, a un'altezza per lui proibitiva.

“Guardate come è sperto !” disse mio padre con orgoglio. “Sembra un bambino che capisce tutto al volo, gli manca solo la parola. Lo chiamiamo...” Si azzittì per un attimo e infine pronunciò con enfasi il nome che tutti ci aspettavamo : “Spertino !”.

Dunque era mascolo; fosse stata una femmina mio padre l'avrebbe chiamata Spertina (Abate C. 2016 : 29).

Con questi due ordini di procedimenti, che costituiscono riferimenti diretti alle sue opere di finzione, il libro assume la funzione cardine di attrarre tutta la narrativa di Carmine Abate nello spazio dell'autobiografia, con distanze più o meno grandi dalla totale referenzialità autobiografica. Ad esempio il protagonista del romanzo *Gli anni veloci* è un insegnante che si stabilisce a Besenello, come Carmine Abate in *Banchetto di nozze*, ma si chiama Nicola e insegna ginnastica, non lettere, come lo scrittore.

## 5. Conclusioni

Da questa lettura trasversale delle opere di Carmine Abate, risulta il peso attribuito al cibo con le sue valenze simboliche e in particolare come elemento identitario e come luogo di sublimazione dei traumi e delle cesure della migrazione. Il focolare come luogo perduto e come meta dell'agognato ritorno segna profondamente i personaggi fittizi, ai quali Abate attribuisce l'uno o

l'altro tratto autobiografico, mentre la narrazione in prima persona del personaggio, che rappresenta più o meno fedelmente l'autore, si sviluppa con continui riferimenti al cibo e alla cucina. La centralità rituale del convito porta in sé le valenze positive riferite al nucleo più profondo della propria identità culturale, ma anche le valenze distopiche legate al timore che la migrazione sia dispersione e alienazione. In terzo luogo la poetica dell'addizione, cioè della manifestazione di un'identità nuova di cui le esperienze migratorie costituiscono gli assi costruttivi e non distruttivi viene affidata al cibo nella forma di mensa imbandita con ingredienti di culture culinarie differenti.

A coronamento di questo sistema identitario fortemente radicato nella simbologia culinaria, nel momento in cui Carmine Abate decide di scrivere un romanzo che costituisca esplicitamente una sua autobiografia, sceglie il menù di un banchetto rituale come struttura narrativa, quindi possiamo affermare che la forza del cibo come costituente profondo dell'identità culturale si sia manifestata con tanto vigore nell'opera narrativa di Abate da costituire il fondamento profondo della sua narrazione autobiografica.

## 6. Bibliografia

Carmine ABATE (1986), *Den Koffer und weg*, trad. dall'italiano di Meike BEHRMANN, Kiel, Neuer Malik Verlag.

– (dir.) (1987), *In questa terra altrove*, Cosenza, Pellegrini Editore.

– (1999), *La moto di Scanderbeg*, Roma, Fazi, 1999.

– (2001), *Il ballo tondo*, Roma, Fazi.

– (2002), *Tra due mari*. Milano, Mondadori.

– (2004), *La festa del ritorno*. Milano, Mondadori.

– (2005), « Un microcosmo di culture e lingue », pp. 39-42, in Franca SINOPOLI e Silvia TATTI (dir.), *I confini della scrittura. Il dispatris nei testi letterari*, Isernia, Iannone.

– (2006), *Il muro dei muri*, Milano, Mondadori. [Versione italiana di Abate 1999, pubblicata con integrazioni e ampliamenti]

– (2008), *Gli anni veloci*, Milano, Mondadori.

– (2010), *Vivere per addizione e altri viaggi*, Milano, Mondadori.

– (2014), *Il bacio del pane*, Milano, Mondadori.

– (2012), *La collina del vento*, Milano, Mondadori.

– (2016), *Banchetto di nozze e altri sapori*, Milano, Mondadori.

Giancarlo ACCARDO (2002), « I due mari di Carmine Abate », in *Vibrisse*, 24/3/2002.

[<http://www.carmineabate.net/vibrisse.htm> 13.10.2019]

Dante ALIGHIERI (2015), *Il convivio*, a cura di Giorgio INGLESE, Milano, Rizzoli.

Carmen ALLENDE (1997 [1987]), *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*, trad. it, di Elena LIVERANI e Simona GEROLDI, Milano, Feltrinelli.

Martine BOVO ROMŒF (2008), *L'epopea di Hora. La scrittura migrante di Carmine Abate*, Firenze, Franco Cesati Editore.

Carmine CHIELLINO (2001), *Parole erranti: emigrazione, letteratura e interculturalità, Saggi 1995-2000*, Isernia, Cosmo Iannone.

Philippe GASPARINI (2004), *Et-il je?*, Paris, Seuil.

Natalia GINZBURG (1953), *Lessico familiare*, Torino, Einaudi.

Philippe LEJEUNE (1996 [1975]), *Le pacte autobiographique*, Paris, Seuil.

Sebastiano MARTELLI (2010), « Cibo e lutto nella letteratura dell'emigrazione », in Silvana SERAFIN e Carla MARCATO (dir.), *L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe*, Udine, Forum, pp.103-117.

Massimo MONTANARI (2006), *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.

Marino NIOLA (2003), *Totem e ragù*, Napoli, Pironti.

Angelo PAGLIARDINI (2017a), *Le parcours terminologique entre Gastarbeiterliteratur, Migrationsliteratur et letteratura migrante: comment classer l'œuvre transnationale de Carmine Abate*, pp. 149-156, in Alexis NUSELOVICI, Crystel PINÇONNAT, Fridrun RINNER (dir.) *Actes du colloque « Littératures migrantes et traduction »*, Aix-en-Provence 18-20 juin 2014, Presses Universitaires de Provence, Marseille.

– (2017b), « La poetica dell'addizione'linguistico-culturale fra Gerhard Kofler, Carmine Abate, Gabriella Kuruvilla ed Edouard Glissant », *Studi comparatistici*, Anno X, Fascicolo II, Luglio-Dicembre 2017, pp. 337-356.

Goffredo PARISE (1972), *Sillabario numero I*, Torino, Einaudi.

– (1982), *Sillabario numero II*, Torino, Einaudi.

Johannes Mario SIMMEL (1960), *Es muß nicht immer Kaviar sein. Die tolldreisten Abenteuer und auserlesenen Koch-Rezepte des Geheimagenten wider Willen Thomas Lieven*, Zürich, Schweizer Druck- und Verlags-Haus.

Franca SINOPOLI (2014), *Interculturalità e transnazionalità della letteratura: questioni di critica e studi di casi*, Roma, Bulzoni.

Alexandra VRANCEANU, Angelo PAGLIARDINI (dir.) (2012), *Migrazione e patologie dell'humanitas nella letteratura europea contemporanea*, Frankfurt am Main, Peter Lang.