DOPPIOZERO

Esiste ancora l’emigrazione

Mauro Francesco Minervino 9 Aprile 2017

Esiste ancora l’emigrazione. E che non sia “una cosa come una villeggiatura” ce lo ricorda, come in tutti suoi libri, Carmine Abate con le sue storie di famiglia e di emigrazione, in cui si intuiscono inquietudini e profonde paure, e spesso echi di ritorno autobiografici. Come l’assenza del padre, figurato sempre come una sorta di Ulisse minore della diaspora paesana, la cui intermittenza si trasforma per i figli degli emigrati in un’algia cronica che si incista nella carne e scende fin dentro il senso delle cose. Uno smarrimento che si insedia anche nel midollo materiale dell’esistenza, nel percezioni sensibili, nelle abitudini di vita di chi resta, come già messo a tema in uno dei suoi libri più significativi, *La festa del ritorno* (Mondadori, 2004).

Si racconta che negli ultimi anni Elsa Morante chiedesse a tutti: “Qual è secondo voi la frase d’amore più vera, quella che esprime al massimo il sentimento?”. Tutti dicevano grandi cose. Lei invece rispondeva: “No, la frase d’amore, l’unica, è: hai mangiato?”.

Se nei libri di Abate il padre che manca è una lama aguzza e invisibile che snerva il carattere di incertezze e di assenze destinate a durare, il padre che manca è, anche, simmetricamente, *il pane* che c’è. Colui “che porta il pane”, e che riempie la mensa di casa da un altrove lontano. E l’assenza, l’invisibilità necessitata dal dono sacrificale del padre emigrato – riconciliata dal calore domestico delle donne di casa, nonne e madri –, è qualcosa che si risarcisce proprio col racconto di questa dolorosa equivalenza simbolica. E col raccontare il cibo, la mensa, che in tutti i libri di Abate è quintessenza e vertice della condivisione amorosa. Anche quest'ultimo, *Il banchetto di nozze e altri sapori* (Mondadori, pp. 166, 2016) ci ricorda dunque come, tra mille cambiamenti e trasformazioni, l’emigrazione dai paesi e dalle contrade del Sud non si ferma, e prosegua anche in tempi di globalizzazione.



E come il lavoro, irredento o di successo, di chi parte e sconta l’abbandono dei luoghi d’origine, si intesse e si ricombina con i legami familiari interrotti e con amori fondativi, misteriosi e inconclusi. Quello col cibo, l’altra e più domestica lingua degli affetti, è uno di questi, poiché “Cucinare, mangiare vuol dire questo: accogliere. Gli amori, gli amici, i figli, i nipoti”. In un mondo che strada facendo ha smarrito senso e finalità, è forse questo cibarsi insieme l’unico espediente culturale in grado di ricomporre legami, sia pur provvisoriamente, di riportare le relazioni comuni a un senso d’interludio, a un’illusione di autenticità infantile, in cui la memoria ha semplicemente “il sapore della cuntentizza” richiamata all’assaggio di una strana frittata cucinata dalla nonna. Poi viene la mescola dei sapori, gli *altri* sapori (calabresi, arbëreshe, trentini, tedeschi), che formano quella cultura “dell’addizione”, quel *multiculturalismo* dei sensi e delle cose che trova ragione nelle carambole della vita dell’autore prima che nella ormai obbligatoria pluralità delle nostre tavole globalizzate a forza di commerci mondiali. In fondo il libro che Abate ha dedicato ai suoi cibi identitari è una sorta di romanzo di formazione “saporitòsa” (nel testo), raccontato utilizzando come filo conduttore appunto la memoria e le ricorrenze narrative divenute imprescindibili anche nella sua narrativa. Come la figura mitologica del padre, delle donne che cucinano e cibano, o quella magico-rituale del “cuoco di arberia”; autentici totem di una costellazione familiare da cui sgorga la pantagruele degli alimenti, del vino, dell’olio, dei frutti, dei condimenti, delle essenze, delle fragranze e dei prodotti

della terra, che dimenticando la penuria del mondo contadino venivano servite, rare volte, a piene mani ma sempre condivise insieme ai ricordi e agli affetti, come le portate di un banchetto di nozze abbondante e festoso che si snoda dal Sud al Nord, dalla “germanese” Amburgo sino alla nativa e ionica Carfizzi, in Calabria. Sino a amalgamare in un allegro e ardito mishmash gastronomico dei nostri tempi Mediterraneo e Trentino, canederli e peperoncino, polenta e n’duja, i sapori di ieri e le mescole multiculturali e l’eclettismo del mondo di domani.

È bello credere, come in un festoso banchetto di nozze o in una bella favola che si ripete la notte di Natale tra la famiglia ritrovata e la gente del paese, che il legame col passato possa ripetersi e reintegrarsi attraverso i sapori e il nutrimento genuino della tradizione, e che per magia di ricordo, i luoghi, le persone e il tempo andato, possano rivivere ancora richiamati in vita da un aroma, da un sorso di vino, dal gusto sapido di una pietanza, anche fuori dalla memoria. Anche quando sappiamo che niente è più così, dimenticando che tutto questo oggi può essere solo così com’è davvero: dissacrato e minacciato dal caos e dal pericolo; spesso sofisticato, contraffatto da pubblicità e marketing, sempre più inverosimile e distante dal limpido conforto dei bei ricordi. Ma ogni ritorno sulle strade di casa, ogni banchetto vero o figurato che sia dalla memoria e dal desiderio amoroso e sapido della festa, è pur sempre il segno di una differenza che ancora ci rende umani. Poiché ci ricorda che mangiare non è mai solo cibarsi. E’ una promessa di armonia. È l’ultima comunione.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

CARMINE ABATE

Il banchetto di nozze
e altri sapori



MONDADORI