

Cucina, donne e santità: dalla pratica alla scrittura

CRISTINA MAZZONI

Parlare del digiuno prodigioso caratteristico delle mistiche cristiane non è più una novità, avendo tale pratica di vita e di scrittura ispirato negli ultimi anni fondamentali studi storici, teologici, psicoanalitici e letterari. Il percorso di privazione alimentare mette alla prova la fede ed è un indicatore di santità, oltre ad essere una tappa essenziale nell'evoluzione dell'immaginario religioso delle mistiche. In questo immaginario, "santa anoressia" e "sacro digiuno" sono tanto protesta quanto acquiescenza nei confronti dell'ideale femminile dell'occidente cristiano¹. Restano però tutti da indagare i testi delle sante in cui il cibo è sensualità, conoscenza, memoria, quelli in cui cucinare e servire il cibo, nonché ingerirlo, sia letteralmente che metaforicamente (il cibo quotidiano, però, e non l'eucarestia) fanno parte integrante del cammino spirituale compiuto dalla cristiana, e in particolare dalla scrittrice santa. La donna è corpo, la donna è cibo – a cominciare dalla gravidanza e dall'allattamento – ma in quanto preparatrice attiva e consumatrice di cibo ella sa stabilirsi come soggetto: soggetto santo, soggetto parlante, soggetto autobiografico. Soggetto anche di legami, di significati e di piacere.

In queste pagine si propone una visione d'insieme dell'argomento, introduttiva e necessariamente parziale. Ho sviluppato ulteriormente queste mie tesi nel libro *The Women in God's Kitchen: Cooking, Eating, and Spiritual Writing* (Le donne nella cucina di Dio: Cucinare, mangiare nella scrittura spirituale), a cui rimando per un'analisi di più ampio respiro². Il mio è un punto di vista diacronico ma non da storica, bensì da studiosa di letteratura mistica femminile, un punto di vista che si nutre di legami (tra un testo e l'altro, tra donne e testo, tra donne e donne), di significati (letterali e metaforici, religiosi e storici) e naturalmente di piacere (testuale, estetico, estatico) per mettere in evidenza gli elementi di una sorprendente continuità tra autrici di periodi molto diversi. Perché pur scrivendo dei momenti di unione più profonda con la divinità in contesti storici diversi, queste donne menzionano pane e verdura, uva e pesce, vino e insalata, stoccafisso e stufato, frutta, polenta e maiale, per non parlare di caffè, caramelle e cioccolata? Che rapporto c'è tra la fisicità della preparazione, distribuzione e consumo del cibo, e le vette più alte dell'unione spirituale tra donna e Dio? E in quali modi tale rapporto, al di là dello specifico contesto storico, è influenzato e determinato dal genere sessuale, dal genere letterario e dalla particolare spiritualità della scrittrice?

Il legame tra il fisico e lo spirituale unisce lavoro casalingo e lavoro religioso nell'opera, per esempio, di due mistiche medievali, l'umbra Angela da Foligno (c. 1248-1309) e l'inglese Margery Kempe (c. 1373-c. 1439). Entrambe sposate con figli, Angela e Margery aspettano, per poter intraprendere pienamente il loro itinerario verso Dio, una separazione da figli e marito – ad Angela muore tutta la famiglia (una morte per cui ella aveva scandalosamente pregato Iddio), e Margery ottiene dal marito un mutuo accordo di castità. Negli scritti di Angela e Margery il cibo stabilisce un legame tra il terreno e il divino, tra corporalità e spiritualità, tra il mondano e il soprannaturale, attraverso un'unione densa di significato e piena di piacere: il cibo è il luogo in cui, per la mistica, convergono umanità e divinità, nel legame che più significa e che più fa godere. In accordo con la spiritualità della loro epoca, entrambe le mistiche si soffermano sull'eucarestia e l'astinenza, ma non vi è traccia nei loro scritti di un digiuno portato agli estremi dell'anoressia.

È invece la materialità del pane quotidiano a caratterizzare il significato dei loro simboli alimentari. Per queste due mistiche, il cibo può fungere da distinzione, da differenza. Come la miscela, anche la separazione è un'attività fondamentale: in cucina si separa la carne dalle ossa,

¹ R. Bell, *La santa anoressia*, trad. it. Bari 1987; C. Walker Bynum, *Sacro convivio, sacro digiuno. Il significato religioso del cibo per le donne del Medioevo*, trad. it. Milano 1992.

² C. Mazzoni, *The Women in God's Kitchen: Cooking, Eating, and Spiritual Writing*, New York 2005.

frutta e verdura da buccia e semi, così come il cibo effettua una separazione sociale. Nel Medioevo e Rinascimento (e, *mutatis mutandis*, tutt'oggi) le classi alte consumavano cibi più raffinati, considerati più adatti alla loro costituzione, mentre i ceti più bassi si nutrivano di cibi grossolani, pesanti, magari anche indigesti – e che prolungavano, proprio grazie a questa indigestibilità, la sensazione di sazietà a chi da mangiare ne aveva sempre troppo poco. È al processo di separazione culinaria che si riferisce lo scriba di Angela quando descrive il suo ruolo nella produzione del *Memoriale*: «Lei [...] cominciò a manifestarmi i suoi divini segreti; e io presi a trascriverli. In verità ci capivo pochissimo. Mi sentivo uguale a un setaccio, a un vaglio che non trattiene la farina preziosa e fine, ma solo la più grossolana»³. Lo scriba è un arnese da cucina, un setaccio, le parole di Angela sono la farina migliore, pregiata, bianca – tradizionalmente preferita dagli europei come marchio distintivo di posizione sociale e di abbondanza. Ma questa farina, e come essa le parole più importanti di Angela, passa attraverso il setaccio; è solo la farina più grossolana, inclusa la crusca, a restare, per fare il pane dei poveri e il mangime per gli animali – e il libro prodotto da Angela e dal suo scriba. L'autrice e il suo scriba confermano quest'identificazione, questo legame tra scrittura e cibo, qualche riga più avanti, con un'altra metafora: «Un'altra volta che le rileggevo le parole trascritte per confermare che fossero state riprese correttamente, lei obiettò che avevo parlato senza sugo e senza sapore; e ne era stupita»⁴. Se le parole sono cibo, ironicamente la scrittura è il filtro attraverso il quale le parole saporite, quelle col sugo, vanno perdute. La trasformazione dal parlato allo scritto è ciò che renderà le parole di Angela immortali proprio nel momento in cui ne distrugge sugo e sapore.

Sugo e sapore ritornano più volte nel *Memoriale*, ma è solo un altro l'episodio a cui desidero accennare: il lavaggio dell'insalata.

Mentre stavo per lavare la lattuga, una certa voce ingannatrice si immischiò dicendo: “Come puoi essere degna di lavare la lattuga?” Allora io capii che si trattava di un inganno e risposi sdegnata ma anche triste, poiché queste parole mi facevano dubitare anche delle altre cose che avevo udito, e così risposi sdegnata e triste e dissi: Sono degna che Dio mi mandi subito all'inferno, e sono degna di raccogliere lo sterco»⁵.

La risposta di Angela lascia senza parole il diavolo, il cui discorso era ambiguo: Angela è o non è degna di lavare l'insalata? Non è nemmeno degna di lavarla, cioè non le rimane nessuna dignità? Oppure il diavolo gioca più astutamente con l'orgoglio di lei, chiedendole se davvero non ha niente di meglio da fare che lavare l'insalata? Evocando il dualismo evangelico di Marta e Maria, la donna dedita alle faccende domestiche e quella invece seduta ad ascoltare la parola divina, il diavolo fa sì che Angela si chieda quale dei due ruoli le si confaccia di più: sono le attività quotidiane, come il lavaggio della lattuga, un'occasione di peccato (distogliendoci dalla presenza divina) oppure sono proprio queste a fornire l'occasione di dimostrare la propria forza spirituale di fronte al male? Il nome della lattuga, derivato dal latte (la bianca linfa delle varietà più selvatiche), la lega nel periodo medievale alla femminilità: soporifica, anafrodisiaca, la lattuga significa semplicità, purezza, pulizia. Lavandola, Angela moltiplica questi legami e questi significati, purifica un ingrediente gastronomicamente già puro, riafferma la propria integrità rispetto allo sporco diavolo; conferma la sua santità nell'unione con Dio, la sua semplicità di significato, la purezza del suo piacere. Angela si identifica con i cibi con i quali viene a contatto, e le pratiche alimentari diventano per lei spirituali oltre che teologiche, politiche, economiche. Lavando la lattuga, Angela trasforma il cibo in segno, la materia vegetale in materia teologica.

Moglie e madre come Angela era Margery Kempe, autrice della prima autobiografia in lingua inglese. La prima volta che Margery parla di cibo è per indicare la salute prima perduta e in seguito

³ Angela da Foligno, *Il libro dell'esperienza*, a cura di G. Pozzi, trad. it. Milano 1997, p. 93.

⁴ *Ibid.*, p. 94.

⁵ Angela da Foligno, *Il libro della Beata Angela da Foligno*, a cura di L. Thier e A. Calufetti, Grottaferrata 1985, pp. 269-270, traduzione mia.

ritrovata: la fine della depressione causata dalla nascita del primo figlio è segnata dalla sua richiesta delle chiavi della dispensa. È solo dopo aver mangiato e bevuto a sazietà che Margery «riconosce di nuovo i suoi amici e la gente di casa»⁶. Margery diviene poi una professionista del cibo: produzione e vendita della birra sono appannaggio delle donne nell'Inghilterra medievale, ed è solo quando il giro d'affari cresce e la professione diventa lucrativa – con l'aggiunta del luppolo, ingrediente amarognolo che funge anche da conservante – che le donne escono dal giro e gli uomini ne prendono il controllo. Ma la birreria fallisce, e così anche il mulino di cui è per qualche tempo proprietaria, e Margery si dedica a soddisfare la sete e la fame spirituali. Da legame col mondo attraverso il denaro, il bere e il mangiare divengono per Margery legame con il divino attraverso il sacrificio.

Non solo quel che produce e beve, ma anche quel che Margery mangia è strettamente legato all'epoca in cui vive – un'epoca in cui severe leggi religiose determinavano la presenza o l'assenza di ingredienti problematici in cucina o a tavola. Il consumo della carne, appannaggio di chi se lo poteva permettere, era proibito durante la Quaresima, l'Avvento e, con variazioni regionali, ogni mercoledì, venerdì e sabato dell'anno. Il pesce fresco era caro e così il pesce secco – lo stoccafisso, in particolare – costituiva un elemento centrale della dieta del medioevo cristiano. Dio avverte Margery, verso l'inizio del suo cammino: «Sarai mangiata e rosicchiata dalla gente del mondo proprio come un ratto qualsiasi rosicchia lo stoccafisso»⁷ e più avanti Margery si offre in sacrificio: «Se è la tua volontà, Dio, vorrei per il tuo amore, e per il magnifico potere del tuo nome, essere tagliata in piccoli pezzi come carne da cucinare in pentola»⁸. Dio stesso conferma gli effetti salvifici di questa offerta, passando dal pesce alla carne: «vorresti essere tagliata in piccoli pezzi come carne da cucinare in pentola per amor di loro, così che, attraverso la tua morte, io li salverò tutti dalla dannazione, se voglio»⁹. La pentola diventa il luogo di un'unione trasformativa: da soggetto di esperienze religiose in oggetto di sacrificio, da oggetto d'amore in soggetto amoroso tramite il sacrificio di sé. Ritorna infatti l'immagine dello stoccafisso come convergenza di cibo, amore e religione: «Figlia, sei obbediente alla mia volontà, e mi rimani attaccata come la pelle dello stoccafisso si attacca alla mano di chi lo prepara per bollirlo»¹⁰. La pelle appiccicosa dello stoccafisso ricorda che la fame spirituale può motivare le azioni umane con la stessa forza con cui la fame fisica spinge a mettere il cibo in bocca, e che quando si prepara da mangiare per gli altri si dà loro parte di se stessi. È infatti anche a tavola che Dio vuole che Margery lo ricordi come amante: «tienimi sempre in mente quanto puoi, e non dimenticarmi durante i pasti, ma pensa che io risiedo sempre nel tuo cuore»¹¹.

Il legame tra fame spirituale e bisogno fisico continuerà ad essere rappresentato dopo il periodo medievale attraverso immagini alimentari, legate sia alla personalità della scrittrice che alla situazione storica e religiosa nella quale ella scrive. Il cibo fornisce sì delle metafore tratte da un mondo squisitamente femminile, ma attraverso questo linguaggio culinario varie scrittrici sante codificano, oltre al significato spirituale della loro esperienza, delle strategie narrative e teologiche liberatorie: ciò che può apparire un limite linguistico – il vocabolario della cucina come espressione di un ruolo domestico, circoscritto e tradizionale – diventa invece un modo di eludere le limitazioni della scrittura, e in particolare la scrittura teologica, al femminile. Nel periodo della Controriforma, di particolare interesse sono le metafore culinarie utilizzate da Teresa d'Avila (1515-1582) per evocare i legami, i significati, i piaceri del rapporto con il divino. Le pentole sono care a Teresa come lo erano a Margery, ma non è per il sacrificio che la carmelitana spagnola le utilizza. Per descrivere gli impetuosi movimenti dell'anima amorosa verso Dio, Teresa ci fa immaginare nella sua autobiografia una pentola che trabocca: chi ama Dio deve conservare il proprio amore dentro di

⁶ Margery Kempe, *The Book of Margery Kempe*, Harmondsworth 1985, p. 43, traduzione mia.

⁷ *Ibid.*, p. 51.

⁸ *Ibid.*, p. 181.

⁹ *Ibid.*, p. 251.

¹⁰ *Ibid.*, p. 127.

¹¹ *Ibid.*, p. 224.

sé, «e non essere come una pentola che per il troppo bollire, fa traboccare il contenuto, perché è stata messa troppa legna al fuoco»¹².

Nel suo capolavoro spirituale *Il castello interiore*, Dio è un frutto da gustare golosamente: mentre descrive quell'edificio che è la nostra anima, Teresa ricorda a chi legge che queste sale «non dovete immaginarle una dietro l'altra, come in fila, ma rivolgete lo sguardo al centro, che è la stanza o il palazzo dove risiede il Re. Fingete che sia un cuore di palma in cui la parte commestibile e più saporita è circondata da una fitta copertura»¹³. Per quanto mangiare Dio sia al cuore del sacrificio eucaristico, la rappresentazione di Dio come cuore di palma, e non come pane o vino, è un'immagine di piacere nel mangiare e non solo di nutrimento, e riconduce la teologia al linguaggio femminile che Teresa adopera esplicitamente. Donna, Teresa scrive alle sue sorelle nel Carmelo, «siccome le donne intendono meglio il linguaggio delle altre donne»¹⁴. Ma Teresa attrae ripetutamente nella sua movimentata vita le indesiderabili attenzioni dell'Inquisizione, e il suo uso di metafore alimentari, basse e almeno in apparenza innocue, non è casuale: la retorica teresiana, infarcita di immagini culinarie (derivate cioè da un campo tradizionalmente femminile), cerca cautamente di tenersi alla larga dal tradizionale linguaggio teologico – su cui ella, in quanto donna, non può accampare diritti. Le sue ripetute proteste di inferiorità femminile, fondate sulle proprie presunte incapacità o limitazioni linguistiche, rientrano in una strategia letteraria che permette a Teresa (oggi Dottore della Chiesa) di scrivere come se si limitasse invece a parlare, e di parlare autorevolmente di teologia al suo pubblico come se stesse più umilmente fornendo istruzioni culinarie alle sue consorelle.

Anche la religiosa messicana Sor Juana Inés de la Cruz (1648/1651-1695), nota per il suo lavoro letterario e intellettuale più che per la sua spiritualità, depreca attraverso una retorica dichiaratamente femminile e culinaria la propria pochezza di donna, e utilizza immagini culinarie nei suoi scritti autobiografici al fine di rivestire di femminilità, e quindi di rispettabilità, le sue ambizioni filosofiche e letterarie – che si estendevano ben al di là dei limiti entro i quali doveva essere ristretta l'attività di una donna, e in particolare di una religiosa, del Nuovo Mondo secentesco. Tra le più ardite antesignane del femminismo, Sor Juana è una delle prime a difendere i diritti delle donne in America Latina. Non diversamente da Teresa d'Avila, Sor Juana trae dal mondo di pentole e fornelli immagini volutamente umili («Entre los pucheros anda el Señor», aveva scritto la carmelitana spagnola nel suo *Libro delle fondazioni*, cioè «Tra le pentole cammina il Signore»¹⁵). A differenza di Teresa, però, non è Dio l'entità spirituale che si aggira nella cucina di questa suora, ma piuttosto la conoscenza stessa, una fame e una sete di sapere non meno forte, secondo l'autrice, nelle donne che negli uomini. Sor Juana utilizza esempi culinari in cui i legami intellettuali e il piacere della conoscenza si basano sulla pienezza di significato insita nel mondo e palpabile in cucina:

E che cosa non potrei raccontarvi, Signora, dei segreti naturali che ho scoperto mentre cucinavo? Vedo che un uovo si rapprende e frigge nel burro o nell'olio e, al contrario, si spezza nello sciroppo; vedo che, affinché lo zucchero si conservi fluido, basta aggiungervi una piccolissima parte d'acqua in cui sia stata messa una cotogna o un altro frutto aspro; vedo che il tuorlo e l'albume di uno stesso uovo sono così contrari, che per lo zucchero possono venire usati separatamente ma mai insieme. [...] Signora, che cosa possiamo mai sapere noi donne se non filosofie da cucina? Aveva ragione Lupercio Leonardo, secondo cui si può benissimo filosofare a preparar la cena. E io dico spesso pensando a tali bagatelle: se Aristotele avesse cucinato, avrebbe scritto molto di più. E

¹² S. Teresa d'Avila, *Il libro della sua vita (Autobiografia)*, a cura di F. Rossini, trad. it. Torino 1954, p. 280.

¹³ Teresa d'Avila, *Il castello interiore*, trad. it. Palermo 1999, p. 64.

¹⁴ *Ibid.*, p. 52.

¹⁵ Teresa d'Avila, *Libro de las fundaciones*, in *Obras completas*, a cura di L. Santullano, Madrid 1957, p. 562.

proseguendo in queste mie riflessioni, dirò che la cosa è continua in me, sì da non aver bisogno di libri¹⁶.

Gioca col cibo, questa suora filosofa e poetessa, ma giocando col cibo, e con la cucina come luogo di apprendimento, come posto ideale di conoscenza e di scienza, gioca col fuoco. Non le basterà definirsi incapace, in quanto donna, di ciò che eccede per importanza intellettuale e spirituale le sue “filosofie da cucina” per sfuggire alle critiche del vescovo di Puebla, a cui scrive la lettera da cui ho citato. Sor Juana difende con ardore il diritto delle donne di imparare e insegnare. Da bambina questo diritto, e questo dovere, implicava il rifiuto del cibo, o almeno di un certo cibo particolarmente desiderabile: «Rammento che in quei tempi, essendo golosa com'è naturale a quell'età, mi astenevo dal mangiar formaggio, perché avevo udito dire che rendeva tarda la mente, e in me era più forte il desiderio di sapere che quello di mangiare, pur essendo quest'ultimo tanto marcato nei bambini»¹⁷. La fame di conoscenza era più intensa del desiderio della gola, il legame con il sapere più potente di quello col piacere. Assimilato fin dall'infanzia al cibo, il bisogno di imparare è per Sor Juana inarrestabile quanto la necessità di mangiare. È questo che ripete nella lettera al vescovo: anche senza libri non può smettere di imparare. Nell'osservare ciò che la circonda – in modo particolare in cucina – Sor Juana accresce la sua conoscenza del mondo e di Dio. Ma la sua storia non ha un lieto fine; le metafore culinarie non la salvarono. Tra il 1693 e il 1694 Sor Juana fu costretta al silenzio: diede via la sua enorme biblioteca, tra le maggiori d'America, e rinunciò ufficialmente al lavoro intellettuale e letterario. Un anno dopo morì in un'epidemia.

Come Sor Juana, Elizabeth Ann Seton (1774-1821) – la prima statunitense canonizzata dalla chiesa cattolica – non viene annoverata tra le mistiche tradizionali, ma il suo viaggio spirituale ha certamente del mistico. Non c'è da sorprendersi se negli scritti di una madre di cinque figli si trovano, come negli scritti di Margery Kempe ed Angela da Foligno, numerosi riferimenti alla preparazione e alla distribuzione del cibo. Elizabeth Seton parla di polenta e grasso di maiale, di abbondanti colazioni a base di caffè e frittelle di grano saraceno, di una squisita cena per i suoi cari a base di uvette e riso bolliti nel latte, delle mandorle e dell'uva passa che hanno nutrito e divertito i bambini nel viaggio in nave verso Baltimora, delle caramelle contro la tosse confezionate da lei stessa, e così via. Cibi americani che Elizabeth paragonerà ai piatti toscani che incontrerà a Livorno e Pisa. Durante la traversata oceanica verso l'Italia, dove il marito sperava di guarire dalla tubercolosi (e da dove invece egli non tornerà più), possiamo intravedere il carattere di questa donna eccezionale proprio grazie al rapporto col cibo. Mentre marito e figlia alternano periodi di appetito e di nausea, Elizabeth dice di sé: «Io sono come al solito sobria e calma, ho fatto colazione di gran gusto e la digerisco con facilità»¹⁸. Arrivata in Italia, ricorda nel suo diario come da ragazza si fosse consolata del disamore del padre grazie alla paternità di Dio, nel corso di un'esperienza che in sole due ore la fece «crescere di dieci anni nella [sua] vita spirituale». E dopo «un'altra calorosa preghiera», ricorda la santa, «cantai fino ad arrivare a casa, con un buon appetito per la polenta col grasso di maiale»¹⁹. Il ricordo termina con l'evocazione della polenta (*samp*, un tipo di polenta di mais macinato grosso) e del grasso di maiale con cui veniva abitualmente servita nell'America di quel tempo, e del sano appetito di Elizabeth per questo piatto contadino e sicuramente un po' pesante. Non trova nessuna contraddizione, l'autrice, tra un'esperienza spirituale così elevata da concentrare dieci anni di crescita dell'anima in due sole ore, e il desiderio corporale di mangiare.

Ci si deve anche chiedere, però, quale fosse il rapporto tra questa meditazione in cui il cibo, un cibo contadino e pesante, fa da protagonista e da lieto fine, e la situazione di Elizabeth quando scrive nel suo diario questo ricordo. Si trova infatti nel freddo e umido lazzaretto di Livorno, col

¹⁶ S. Juana Inés de la Cruz, *Risposta a Suor Filotea*, a cura di A. Marino, trad. it. Torino 1980, p. 27.

¹⁷ *Ibid.*, p. 10.

¹⁸ Elizabeth Seton, *Elizabeth Seton: Selected Writings*, ed. by E. Kelly and A. Melville, Mahwah 1987, p. 97, traduzione mia.

¹⁹ *Ibid.*, p. 115.

marito morente e una figlia piccola, rinchiusi in quarantena a causa dell'epidemia di febbre gialla a New York; nulla possono i preparati medicinali confezionati da Elizabeth per alleviare le sofferenze del marito: «Non ho sciroppo né niente per eliminare la tosse – corteccia e latte, tè amaro e pastiglie di oppio, che egli prende silenziosamente come un dovere... è tutto ciò che posso offrirgli, giorno dopo giorno»²⁰. Il cibo qui non è più piacere ma, in quanto necessità e medicina, e perfino strumento di salvezza spirituale, è un elemento connettivo carico di significati. I cibi semplici preparati da Elizabeth – pane, latte, vino, minestra – non differiscono molto dai preparati medicinali: William li consuma ed Elizabeth li prepara. E a chi legge fanno pensare al ruolo delle scelte alimentari nell'umano sentiero esistenziale e spirituale, al legame tra cibo e salute, tra cibo e salvezza, e al ruolo della memoria nel dare significato tanto al dolore quanto al piacere.

Se il cibo come veicolo di salute e di pratica casalinga caratterizza gli scritti spirituali di autrici sposate e con figli, il cibo come dolcezza ricorre con particolare frequenza e importanza nell'opera delle donne rimaste vergini per amor di Dio. Nell'epoca medievale, l'esempio forse più eclatante è quello della benedettina Elisabeth di Schönau (1129-1165), che in una visione descrive come l'incontro con Dio abbia per le sue spose il sapore di cannella²¹. Dio è come la cannella perché è dolce e piccante, dice Elisabeth, e perché quando lo mastichiamo il suo divino sapore, invece di scemare, diventa sempre più intenso; Dio è come la cannella, continua la monaca, perché è più dolce di qualsiasi altra cosa che ci è dato gustare. Ma non a caso questa religiosa tedesca, scrivendo in un'epoca in cui le spezie erano ingrediente ricercato ed essenziale alla cucina dei nobili, utilizza una delle spezie più amate e più costose per rappresentare l'amore del suo Dio. La scelta alimentare della visionaria benedettina è strettamente legata ai significati culturali, e non solo alle qualità gustative, del cibo prescelto – la cannella.

Le scelte alimentari di Thérèse Martin (1873-1897), meglio conosciuta come Santa Teresa di Lisieux, sono analogamente determinate dall'epoca in cui scrive e dalle preferenze alimentari della classe sociale alla quale appartiene, la piccola borghesia provinciale francese. Nella Francia del tardo Ottocento, lo zucchero era un chiaro segno d'identità borghese²². Teresa di Lisieux parla e riparla di dolci e dolciumi, legati alla cultura borghese e, all'interno di essa, a femminilità e infanzia. Teresa ne parla per ricordare il passato e per interpretare il presente, ne parla per stabilire la sua caratteristica infanzia, la sua decisione di rimanere bambina per Dio, ne parla per iscriverli nella sua teologia della piccolezza. Ne parla, la piccola Teresa, per descrivere il suo desiderio, per capire la dolcezza di Cristo e per carpirne il piacere. Nella prima parte della sua autobiografia, *Storia di un'anima*, abbondano i riferimenti ai dolci del ricordo, della memoria: la cioccolata regalatale dalla seconda mamma Pauline, che l'aveva tenuta per sé per tre mesi, diventa per Teresa una "reliquia", la cui dolcezza zuccherina è raddoppiata dalla dolcezza emotiva e la sacra corporeità che comunica alla nuova proprietaria; le caramelle di zucchero donatele dalla zia suora e tragicamente perse per strada, come Pollicino, dice Teresa, le confermano il carattere fiabesco della propria esistenza; i giochi con cibi veri e inventati le permettono una liturgia in cui Teresa può vivere quella vocazione sacerdotale di cui parlerà solo verso la fine della sua vita; ciliege, pesche e albicocche addolciscono la malattia della madre, la lontananza dell'amata sorella Céline, l'amara consapevolezza della fugacità della vita terrena. È nel prendere la merenda preparatale da Paline, un «bel crostino di marmellata», che per Teresa viene confermata tale fugacità: «invece del suo colore vivo non vedevo più che una leggera tinta rosa, tutta scialba e svanita... Allora la terra mi pareva ancora più triste, e capivo che soltanto in Cielo la gioia sarebbe stata senza nuvole»²³.

²⁰ *Ibid.*, p. 110.

²¹ *Die Visionen der hl. Elisabeth und die Schriften der Aebte Ekbert und Emecho von Schönau*, hrsg. von W. Roth, Brünn 1884, pp. 146-148.

²² M. Bruegel, *A Bourgeois Good? Sugar, Norms of Consumption and the Laboring Classes in Nineteenth-Century France*, in *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, ed. by P. Scholliers, Oxford 2001, pp. 99-118.

²³ Teresa di Lisieux, *Storia di un'anima*, a cura di A. Morino, trad. it. Palermo 1996, p. 63.

È proprio l'amaro che, accompagnata dall'acidità, darà sapore alla vita carmelitana di Teresa. Una volta entrata nel Carmelo ella dovrà riconoscere, abbandonando i vari tipi di dolcezza della sua infanzia (frutta, cioccolato, marmellata, pasticceria), «che un po' d'amaro è preferibile allo zucchero»²⁴. Non è un passaggio facile, per lei, quello dal dolce all'amaro, ma nella sua scrittura autobiografica la transizione da un gusto all'altro è effettuata nella sua intelligenza – come scrive alla superiora: «Lei sa, Madre diletta, che preferisco l'aceto allo zucchero; anche l'anima mia si stanca d'un nutrimento troppo zuccherato, e Gesù permette allora che le venga servita un'insalatina ben agra, ben piccante, non ci manca nulla tranne l'olio e ciò le dà un sapore di più... Quest'ottima insalatina mi viene servita dalle novizie quando meno me l'aspetto»²⁵. Le novizie criticano la loro giovane maestra, e Teresa reagisce come ci si potrebbe aspettare da lei: si sforza di riconoscere il bene nel male, e la propria santità nell'accettazione del rifiuto; ribattezza la critica come insalatina, nutrimento dal sapore definito da lei stessa – poco credibilmente, a dire il vero – come preferibile allo zucchero. Teresa non è più bambina, come nella prima parte del manoscritto della sua vita, e si considera pronta per alimenti e gusti adulti. E così, quando una novizia l'aggredisce con particolare forza, Teresa invece di lamentarsi trasforma il potenziale veleno dell'umiliazione nel più delizioso dei cibi, nella prova, infatti, della sua crescita fisica e spirituale: «l'anima mia assaporava squisitamente il cibo amaro che le veniva servito con tanta abbondanza»²⁶.

Quando si avvicina alla fine, però, Teresa – che aveva scelto di chiamarsi, all'ingresso al Carmelo, Teresa “del Bambino Gesù e del Santo Volto”, di rappresentarsi, cioè, in relazione a Cristo nascente e morente (la devozione al Santo Volto essendo strettamente legata alla passione di Cristo) – ritorna ai gusti e alle scelte alimentari dell'infanzia. Ripetutamente nell'agiografia di Teresa si parla della sua dolcezza, a volte anche in toni aspramente critici: troppo zuccherina è questa santa, troppa saccarina si trova nelle sue parole, c'è troppo miele ad attaccare tra di esse le sue scelte teologiche. La dolcezza sicuramente pervade il racconto autobiografico dell'infanzia di Teresa, condito con dolcetti e caramelle, cioccolato e frutta matura, marmellata e pastarelle. Ma fa quasi male vedere Teresa abbandonare il suo gustoso passato con l'ingresso al Carmelo, dove convince se stessa, se non chi la legge, di preferire l'aceto allo zucchero, l'aspro e l'amaro al dolce. Con l'appressarsi della morte, tuttavia, la santa ridiventa bambina: a causa della malattia, vive di latte (*lolo*, lo chiama, con il francese dei bambini), che digerisce male, e desidera altro. Tra le sue ultime richieste ce n'è una fatta a sua sorella Céline, ora suor Geneviève, che la racconta alla zia Guérin in una lettera: Teresa chiede, se non costa troppo, un *éclair* ripieno di cioccolato – solo uno²⁷.

Ben diverso è il ruolo del cibo nella vita di Gemma Galgani (1878-1903), contemporanea di Thérèse e spesso a lei paragonata: entrambe orfane di madre, morte venticinquenni di tisi, note per la loro bellezza e santità fuori del comune. Ma se Teresa è Teresina, una piccola santa borghese, la santa della “Piccola Via”, Gemma è una santa quasi medievale, una santa di estasi e stimate, una santa anche di inedia: le definizioni della “santa anoressia” le calzano a pennello. Per Gemma mangiare è dolore, disgusto, sofferenza, gli unici cibi a farle gola sono mentine, cioccolato, e il misterioso liquido bianco – oltre al meno misterioso caffè – offertole dal suo angelo custode²⁸. Se i dolci infantilizzano Thérèse, facendone un po' una bambina golosa (e di questo farsi bambina è lei stessa l'artefice), i dolci fanno invece di Gemma una sposa sensuale, una donna che ama – forse perché le ricordano quella dolcezza divina che le è sempre sulle labbra. Se di questo cioccolato, di queste mentine, di questo vino e di questo caffè sappiamo poco, troppo poco per interpretarli individualmente, nel loro insieme tuttavia questi cibi producono domande, se non risposte: Gemma spera di recuperare la sua lacerata dignità di orfana senza casa, attraverso questi cibi di lusso – tra i pochi cibi ad essere associati al desiderio piuttosto che al disgusto e al vomito? Vuole forse

²⁴ *Ibid.*, p. 265.

²⁵ *Ibid.*, p. 270.

²⁶ *Ibidem*.

²⁷ Therese of Lisieux, *Her Last Conversations*, trad. ing. J. Clarke, Washington 1977, p. 291.

²⁸ Gemma Galgani, *Estasi – Diario – Autobiografia – Scritti vari*, Roma 1958; Ead., *Lettere varie*, Roma 1941.

recuperare i dolci di un'infanzia che non ha mai avuto? Cosa ci comunica con queste scelte, come la aiutano a stabilire la sua identità, a riavere il suo benessere, ad esprimere i suoi desideri? Rinuncia forse al cibo e sceglie i dolci allo stesso modo in cui rinuncia al matrimonio e abbraccia l'estasi divina? I riferimenti di Gemma a specialità quali il cioccolato e il caffè, il vino e le mentine, nel suo paesaggio alimentare altrimenti nudo, sottolineano l'immagine sofferente della sua scelta dell'inedia, e allo stesso tempo ci mostrano una giovane donna affamata della dolcezza che solo il contatto divino era in grado di darle.

«Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei», scrisse nel secolo scorso il noto gastronomo francese Jean Anthelme Brillat-Savarin. Cosa ci dice sull'identità letteraria e spirituale delle donne sante il racconto delle loro pratiche alimentari – del cibo che mangiano o che rifiutano, ma anche del cibo che immaginano, preparano, distribuiscono e con il quale si identificano? Il pane eucaristico permette loro di partecipare al corpo mistico di Cristo. Ugualmente partecipatorio, sebbene meno ecclesiastico, è il movimento culinario che unisce Margery Kempe, attraverso la preparazione dello stoccafisso e dello spezzatino, alle pratiche alimentari dei suoi contemporanei, ai compagni di viaggio che la sostengono fisicamente e al suo Dio che le offre sostegno spirituale. Un'altra partecipazione è quella del quotidiano al divino, del naturale al soprannaturale: il lavaggio della lattuga funge per Angela da Foligno da scudo, se non addirittura da arma, nella lotta contro il male. La scelta dello stoccafisso è dettata dalle regole quaresimali mentre quella della lattuga, più simbolicamente, richiama la purezza. Mogli e madri, Angela e Margery iscrivono la loro ricerca spirituale all'interno della domesticità che caratterizzava, e che aveva caratterizzato, la loro vita. Non dissimili, *mutatis mutandis*, sono pratiche alimentari destinate a nutrire e a risanare, per Elizabeth Ann Seton, corpo e anima, costituendo un ponte tra America e Italia e, soprattutto, tra il passato e il presente: il cibo nel loro racconto e nella loro scrittura opera una mediazione sia al livello di memoria personale che di storia collettiva. Teresa d'Avila, sebbene monaca di un certo rango, non disdegna i lavori di cucina, ma le sue scelte metaforiche alimentari e culinarie appaiono dettate più direttamente dal bisogno di proteggere il suo diritto alla speculazione teologica. Aderiscono altresì a questo movimento difensivo le ricerche intellettuali praticate in cucina da Sor Juana – possibile autrice, tra l'altro, di un libro di cucina in cui i piatti dolci superano di gran lunga quelli salati²⁹. Nella partecipazione mistica al senso del gusto, il dolce maschera l'amaro della tubercolosi di Teresa di Lisieux e il vuoto della fame di Gemma Galgani.

In tutti questi casi, la scrittura di una vita più o meno ascetica (la nuda cella della piccola Teresa è ben diversa dal lussuoso appartamento di Sor Juana, così come la vita di madre di cinque figli di Elizabeth Seton non è facilmente paragonabile alla solitaria e verginale giovinezza di Gemma Galgani), la scrittura di una vita fondata in ogni modo su legami ultraterreni o intellettuali, si rivolge a tratti, e non senza piacere, al mondo dei bisogni e dei desideri corporali, e in particolare alimentari. In questo universo di scrittura si prepara da mangiare e si cucina, si nutre e ci si nutre, si diventa anche cibo – e non sempre e non solo per disciplinarsi, mortificarsi e, infine, per morire al mondo. Si cucina e si mangia per legarsi all'Altro e alla materialità del proprio testo, si cucina e si mangia per comprendere il significato fisico, spirituale, intellettuale del proprio percorso e dell'incontro con l'Altro, si cucina e si mangia per gustare, conoscere, trasformare in testo il piacere dell'Altro.

²⁹ S. Juana Inés de la Cruz, *Il libro di cucina di Juana Inés de la Cruz*, trad.it. Palermo 1999.