

# Mangiare a Cuba in tempo di Rivoluzione

Dalla cena lezamiana  
alle lezioni televisive di Nitza Villapol

*Irina Bajini*

DOI: <http://dx.doi.org/10.7359/818-2017-baji>

*Parole chiave:* cibo, Lezama Lima, Nitza Villapol, Periodo Speciale, Rivoluzione cubana.

*Keywords:* Cuban Revolution, food, Lezama Lima, Nitza Villapol, Special Period.

All'arrivo delle caravelle di Cristoforo Colombo, gli indios delle Antille, cacciatori e raccoglitori secondo i principali storici del mondo americano a partire da Juan Bosch (2010, 51) oltre a fumare il tabacco e consumare carne e frutta, coltivavano il mais e la yucca, che era il loro alimento di base con il quale confezionavano ruvide gallette chiamate *cazabe*.

L'Ammiraglio, com'è noto, nel suo *Diario di bordo* descrisse l'impatto con la natura delle isole in cui era approdato in termini iperbolici, arrivando ad affermare – sbarcato su una spiaggia cubana – di non aver mai visto una terra così bella. Era il 28 ottobre, ma fin dal fatidico 12, l'aggettivo *hermoso* appare generosamente impiegato in riferimento a montagne, alberi, animali e soprattutto esseri umani. La fitta vegetazione priva di insidie, data l'assenza di animali feroci e serpenti velenosi, la fertilità della terra, la pescosità del mare, la presenza di numerosi corsi di acqua dolce, i frutti dal profumo squisito, i pappagalli che alzandosi in volo disegnano in cielo un vivace arcobaleno, la mitezza del clima e soprattutto gli abitanti docili e gentili, tutto concorrevano a fargli ipotizzare di essere arrivato nel Paradiso Terrestre che filosofi e teologi antichi avevano collocato in una zona imprecisata del più remoto Oriente (Egensperger 1995).

Il fascino esercitato dai Caraibi sugli europei viene del resto confermato da *Espejo de paciencia* ('Specchio di pazienza'), il primo poema scritto a Cuba, nel 1606, da un funzionario della Corona spagnola proveniente dalle isole Canarie, che pur legato a un episodio storico ben poco idilliaco,

ossia l'esemplare punizione inflitta al corsaro Gilbert Giron dagli abitanti del villaggio di Manzanillo guidati dal coraggioso schiavo Salvador, ci offre un'esaltazione della flora e della fauna tropicale. Mentre infatti la testa del feroce francese viene portata in trionfo per le strade di Bayamo, il vescovo Juan de las Cabezas Altamirano, che era stato sequestrato dai pirati, viene rifocillato da ninfe rinascimentali, che invece di offrirgli ghirlande di gigli e rose lo omaggiano di ogni tipo di alimento locale. E così, in caotica enumerazione e a conferma dell'affermarsi di un mito arcadico caraibico tra i coloni del Nuovo Mondo (Castro Morales 1999), appaiono nel poema frutti e animali dai nomi affascinanti e intraducibili, come *guanábana*, *mamey*, *aguacate*, *pitajaya*, *mamón*, *siguapa*, *macagua*, *virijí*, *gegira*, *malui*, *carmito*, *viajaca*, *jaguará*, *jutía*.

Una natura consapevolmente 'americana' continuerà a vibrare negli scritti di tanti autori posteriori, fino ai *diarios de campaña* di José Martí, lo scrittore e patriota cubano morto in battaglia il 19 maggio 1895 a Dos Ríos, nella zona orientale di Cuba, durante la guerra d'Indipendenza contro la Spagna.

Esiste una tipologia testuale più arida e antipoetica di una cronaca di guerra? Eppure José Martí, che nel definirsi "uomo schietto di dove cresce la palma" (1895)<sup>1</sup> aveva affermato un proprio legame forte e programmatico con l'ambiente tropicale, è poeticamente attento a ogni dettaglio della vita quotidiana nella *manigua*, termine di origine *taíno* con cui si designa la boscaglia, e si sofferma con dovizia di particolari sugli alimenti consumati nella zona orientale, che appartengono a una tradizione contadina e austera – frutta fresca, carni arrosto, tuberi lessati, miele – ben lontana dai piatti elaborati e dai gusti europeizzanti della capitale.

Gli incaricati ritornano con sale, scarpe di corda, un *cucurucho*<sup>2</sup>, tre bottiglie di liquore, cioccolato, rum e miele. José arriva con i maiali. Il pranzo: maiale in umido con banane e *malanga*<sup>3</sup>. Al mattino, *frangollo*<sup>4</sup>, marmellata di banane col formaggio, e tisana di cannella e anice, calda [...] a cena, carne di maiale con olio di cocco, ed è buona [...]. Ognuno porta qualcosa: patate dolci, salsicce, liquore di melarosa, nettare di banana. (Martí 2014, 69)

---

<sup>1</sup> Tutte le traduzioni presenti in questo articolo sono a mia cura.

<sup>2</sup> Con questo termine si designa ancora oggi a Baracoa, cittadina sulla costa nord-orientale dell'isola, una specialità dolciaria a base di cocco conservata in un rustico cono ricavato dalla foglia del banano.

<sup>3</sup> La *Colocasia esculenta*, altrimenti nota come *taro*, è un tubero simile alla patata ma molto più digeribile.

<sup>4</sup> Torrone di banane verdi fritte e macinate, ancora oggi diffuso nell'Oriente di Cuba.

Quest'attenzione sensuale verso il sapore dei frutti della terra, il saper fare del contadino e la natura nella sua concretezza è troppo costante negli scrittori cubani per non rispondere a un'esigenza d'identificazione identitaria con la realtà americana a cui si vuole tenacemente e concretamente appartenere pur avendo quasi sempre origini europee. Del resto, c'è un modo di dire cubano, una sorta di cubanismo alimentare, che sembrerebbe confermare questo sentimento, ed è il verbo *aplatanarse*. Il *plátano*, in spagnolo, è la banana. Ma che cosa significa, dunque, *imbananarsi*? Significa, in quanto straniero, ambientarsi bene nell'isola, facendo propri usi e costumi locali al punto da sembrare 'quasi' cubano, nonostante la banana non sia, a onor del vero, un frutto americano, bensì afro-asiatico. Presente in Madagascar e Uganda fin dal 500 a.C., infatti, Greci e Romani conobbero la *Musa paridisiaca* grazie alla spedizione di Alessandro Magno in India nel 326 a.C.; il banano, però, raggiunse l'Africa orientale e le coste occidentali diversi secoli dopo grazie agli arabi, mentre i portoghesi lo incontrarono lungo la via per le Indie nel XVI secolo e ne introdussero la coltivazione alle Canarie. Fu proprio da queste isole che gli spagnoli portarono la pianta nelle Americhe, insieme al palma da cocco (proveniente dal Sud-est asiatico), alla vite, ai cereali e agli agrumi, di origine asiatica ma presenti nel Mediterraneo già in epoca romana.

Il processo di meticcio alimentare e di trasmigrazione botanica iniziò dunque subito anche a Cuba (Capote López 2012), e già a metà del '500 nell'isola razzolavano maiali, si beveva latte di mucca e si mangiavano uova di gallina, mentre il pane lievitato era preferito al rustico e insipido *cazabe*<sup>5</sup>. Gli indigeni, d'altra parte, in maggioranza *taínos*, si stavano rapidamente estinguendo per cause diverse, tra cui le nuove malattie provocate da virus di origine europea.

Nel campionario di specie vegetali che sbarca sulle coste cubane nel corso del XVI secolo ce n'è una, tuttavia, destinata a modificare non solo il paesaggio e l'ecosistema dell'isola, ma anche la composizione etnica della colonia. È la canna da zucchero, pianta originaria della Nuova Guinea portata dagli arabi prima in Spagna e poi in Sicilia, e dal XV secolo coltivata con successo alle Canarie, a Madeira e nelle isole di Capo Verde.

A Cuba fu lo stesso Colombo a portarla nel suo secondo viaggio, ma solo all'inizio del '600 la si cominciò a coltivare estensivamente per ottenere zucchero da esportare. A differenza del tabacco, che si coltiva in piccoli

---

<sup>5</sup> Di esso ci si nutriva quando non c'era di meglio; da qui il detto: "In mancanza di pane... cazabe", usato ancora oggi quando ci si deve accontentare, facendo 'di necessità virtù'.

appezzamenti e viene raccolto e maneggiato da poche mani esperte, la canna ha bisogno di spazio ampio e pianeggiante e di molta mano d'opera, e perciò la sua introduzione nell'isola ebbe due conseguenze: da un lato il progressivo disboscamento dell'isola e dall'altro la necessità di braccia forti, cioè di schiavi dell'Africa subsahariana, come ben illustrato nel *Contrappunto del tabacco e dello zucchero*, saggio che l'etnografo Fernando Ortiz pubblicò nel 1940.

Di fatto lo zucchero cambiò il colore dell'isola, che da selvatica e bianca si fece agricola e nera. Ovunque sorsero mulini per l'estrazione del succo (*guarapo*) e *ingenios*, che si presentavano come vere e proprie comunità autonome in cui la canna da zucchero veniva coltivata, tagliata, trasportata, spremuta ed elaborata da abbondante mano d'opera schiava. Buona parte dello zucchero veniva esportato e rappresentò dal XIX secolo in poi la principale fonte di ricchezza di Cuba, mentre i sottoprodotti della lavorazione, come la melassa e l'*aguardiente*, venivano distribuiti agli schiavi. Essi, all'interno dell'*ingenio*, avevano la possibilità di coltivare un piccolo orto e tenere qualche gallina e un maiale, ma i padroni erano obbligati a fornire loro due pasti al giorno, che dovevano essere ricchi di carboidrati e molto calorici perché il lavoro, sia nei campi che all'interno dello zuccherificio, era durissimo. Fu così che nell'isola si cominciarono a coltivare nuove speci vegetali di provenienza africana, come il *ñame*, la *malanga* e il *quimbombó*, e venne incentivato il consumo di mais, riso, baccalà, carne secca, diverse qualità di banane da consumare crude o cotte e fagioli neri. Alcuni termini culinari ancora oggi di uso comune come *congrí* (riso e fagioli) e *fufú* (puré di banana verde) sono di origine africana perché provengono dalle consuetudini alimentari degli afrodiscendenti durante l'epoca della schiavitù. Gli schiavi urbani, invece, o più spesso le schiave e le ex schiave, si arrabattavano elaborando e vendendo per strada frittelle e dolcetti a base di zucchero, cocco, arachidi, patata dolce, yucca e strutto, che era l'unico grasso utilizzato da schiavi e contadini.

L'olio d'oliva, così come vino, olive, uva passa, capperi e mandorle, erano prodotti importati dal sud dell'Europa e inizialmente consumati dall'élite di origine spagnola. Sul finire dell'800, però, iniziarono ad arrivare emigranti dalla penisola iberica, legati alle proprie tradizioni culinarie, a cui non rinunciarono quando si stabilirono a Cuba, e anzi va detto che gaglioghi e asturiani cercarono, a volte con successo, di dedicarsi al commercio e alla ristorazione. Sorsero così molte osterie e locali di varia tipologia, che offrivano piatti e bevande alcoliche tipiche della Spagna del Nord, ossia vino, sidro, acquavite e diversi tipi di insaccati di maiale, ingredienti necessari alla preparazione di piatti unici nutrienti della Spagna

settentrionale come il *cocido* e la *fabada*, a base di patate, carne, salsiccia, sanguinaccio, cavoli, ceci e fagioli bianchi.

Dopo il 1850, inoltre, a Cuba era cominciata ad arrivare dalla Cina mano d'opera a basso prezzo importata in condizioni di semischiavitù, che con la fine della colonia, cioè dopo il 1898, si dedicò, per quanto possibile, all'agricoltura in campagna e al commercio ambulante di frutta e verdura in città. Anche loro contribuirono ad arricchire il menù dei cubani, introducendo la salsa e i germogli di soia con i quali si prepara un *arroz frito*, letteralmente 'riso saltato', originale sintesi di *paella valenciana* e riso alla cantonese.

Il piatto più emblematico della cucina cubana rimane comunque un minestrone chiamato *ajiacó*, che il già citato Fernando Ortiz evocò per la prima volta nel 1939 in una conferenza (Valdés Bernal 2014, 70) come metafora culinaria dell'identità culturale meticciasca dell'isola. L'*ajiacó*, infatti, come il popolo cubano, è un *pot pourri* di elementi di origine diversa ma nati e cresciuti al sole dei tropici.

Nella prima parte del Novecento, la vicinanza geografica di Cuba dalla Florida (le fatidiche novanta miglia di mare) e l'epilogo della guerra d'Indipendenza, che aveva favorito l'ingerenza statunitense nell'isola dal punto di vista politico e commerciale, spinse la popolazione a un consumo sempre più deciso di prodotti *yankee*, dalle saponette alle calze di nylon, influenzando anche sulle abitudini alimentari, con l'uso e abuso, soprattutto negli anni Cinquanta, di coca-cola, salsa *kechup*, *hot-dog*, *hamburger*, *ice-cream*, pollo fritto e patatine. Il capitale nordamericano, del resto, controllava quasi tutti i settori chiave dell'economia nazionale e in quel periodo Cuba importava l'88% dell'olio e della margarina, il 33% delle verdure, più del 40% dei cereali, il 63% della carne, il 90% del pesce (anche se può sembrare paradossale) e l'84% delle conserve di frutta. In pratica il mercato cubano era monopolizzato dalle merci del Nord e nelle campagne l'area latifondaria raggiungeva il 56,9%. Prevalsa la monocultura della canna da zucchero e gli Stati Uniti controllavano il 40% della produzione, mentre i contadini, specialmente quelli della zona orientale, vivevano nell'indigenza più totale, senza assistenza sanitaria. La speranza di vita media di un cubano era 55 anni, ma i contrasti erano enormi, e se sulla *sierra* non c'era la luce elettrica e si moriva di fame e di tubercolosi, L'Avana era la città più luminosa e vivace dei Caraibi, dove si poteva mangiare e bere a qualsiasi ora del giorno e della notte (Le Riverend 1992, 78).

La musica cambiò quasi di colpo la mattina dell'1 gennaio 1959, quando un manipolo di combattenti dell'*Ejército rebelde* entrarono vittoriosi in un'Avana assonnata dal veglione di San Silvestro. Per tutta risposta, il

20 ottobre 1960 gli Stati Uniti istituirono un rigido embargo economico, tuttora vigente nonostante gli evidenti segnali d'apertura coronati dalla visita a Cuba del presidente Obama nel marzo 2016.

Le prime a riparare negli Stati Uniti (fino al 1962) furono le grandi famiglie cubane a cui la Rivoluzione aveva confiscato le proprietà, insieme a persone con un alto grado d'istruzione, professionisti di successo, quasi tutti provenienti dalle città e ovviamente bianchi, che in buona arte si stabilirono nello stato della Florida.

A Miami l'esodo cubano si concentrò in un distretto chiamato Pequeña Havana, e nella famosa calle Ocho venne aperto un ristorante, il Versailles, altrimenti detto "la cattedrale dell'anticastrismo" e "la prima trincera anticomunista della città" (Ferreira 2011). Nell'appariscente sito del locale appare un menù in inglese con alcuni *realia* abbastanza sorprendenti (ad esempio *vaca frita de pollo*); e accanto a specialità rigorosamente statunitensi nella sezione "Breakfast", come *pancakes* con lo sciroppo d'acero, *english muffins* e *western omlette*, spiccano inquietanti specialità 'sincretiche', tra cui i *Cuban style macaroni* con prosciutto, salsa spagnola, salsa marinara, parmigiano, insalata della casa e banane fritte<sup>6</sup>.

All'inizio degli anni Sessanta, intanto, in una Cuba senza più carne statunitense, un'agricoltura da ricostruire dopo la sacrosanta riforma agraria, un'industria della pesca tutta da inventare, una crescente dipendenza economica e alimentare dall'Unione Sovietica (che in cambio di zucchero e nichel inviava latte in polvere, farina di grano e addirittura omogeneizzati di frutta), a salvare la situazione arrivarono le lasagne con tanta *bechamel* e poco ragù, ma soprattutto gli spaghetti di produzione nazionale ma di tecnologia italiana<sup>7</sup> e la pizza. Una pizza alta, arricchita di formaggio giallo tipo *gouda* e condita con una salsa pronta prodotta nel medesimo pastificio italo-cubano e dal nome sorprendentemente poetico e politico: *vita nova*. Un alimento decisamente 'rosso', e non solo per la presenza del pomodoro. Un cibo, cioè, coerentemente 'rivoluzionario', in quanto economico, democratico, trasversale, transgenerazionale e plurietnico, che era facile associare alla giovinezza, alla scuola, agli amici, ai pri-

---

<sup>6</sup> Una proposta gastronomica di questo tipo, al di là della risibile confusione, conferma l'identità bianca e ispanica di un locale volutamente integrato nella società *waspy* statunitense. Dal menù cubano, infatti, sono banditi termini di origine africana (il *congrí* diventa *moros rice*) e vegetali come il *quimbombó* o la *malanga*; l'*Ajiaco*, inoltre, è definito genericamente una "Tropical soupe", mentre tra i *cuban samplers* figurano specialità tipicamente spagnole come la *paella*, la coda di rospo alla basca e la *fabada* asturiana.

<sup>7</sup> Fu l'ingegnere veneto Mario Pavan a inaugurare la prima fabbrica di pasta nel 1968, come ricorda Ferrán Salas (2016).

mi amori, al cinema, alle riunioni, al lavoro volontario, alla militanza. In una parola, alla 'vita nova'. Le prime pizzerie della capitale, invero arredate senza alcun elemento allusivo all'Italia, vennero battezzate Montecatini, Milán e Cinecittà, e sorsero nel quartiere del Vedado, in prossimità di cinema e locali di svago.

Altro mito alimentare degli anni Sessanta e Settanta fu senz'altro il nutriente e goloso *ice-cream* di Coppelia, fabbrica e gelateria costruite a tempo di record nel 1966 per volontà di Fidel Castro. La *Catedral del helado*, così significativa nella vita degli abitanti della capitale da entrare in un film d'autore, *Fresa y chocolate* ('Fragola e cioccolato', film girato da Tomás Gutiérrez Alea nel 1993), all'epoca d'oro non chiudeva mai e offriva a prezzi irrisori una gamma di venticinque gusti di ispirazione *yankee*, ciò che oggi, per la verità, non succede più (AA.VV. 2009).

Nazionalizzati gli alberghi, i ristoranti di lusso e i locali notturni, chiusi i casinò ed eliminati drasticamente prostituzione e traffici illeciti, era palese che un percorso di equa redistribuzione delle ricchezze imponesse uno stile di consumo più sobrio e austero. In ogni luogo di lavoro, perciò, era garantita una mensa e si consumava un pasto dignitoso, e attraverso la *libreta*, la tessera del razionamento alimentare, chiunque – anche il più misero degli anziani o il più indigente dei contadini della Sierra – aveva garantiti (praticamente regalati) il riso, i fagioli, lo zucchero, un po' di latte, qualche uovo, pollo, pasta, caffè, oltre a sapone, dentifricio, sigarette, prodotti per l'infanzia o per malati cronici e qualche altra specialità proveniente dai paesi dell'Est, come carne in scatola, vino, dolci, che si potevano acquistare *por la libre*, cioè senza la tessera ma a prezzi decisamente bassi<sup>8</sup>.

Era indubbio che il terremoto sociale ed economico prodotto dalla Rivoluzione, unito a un embargo molto rigoroso e a una politica di auste-

---

<sup>8</sup> Oggi la *libreta* c'è ancora ma non garantisce quasi nulla e mantenere le mense è antieconomico: meglio dare qualche peso in più ai lavoratori per pagarsi il pranzo, che può essere portato da casa oppure consumato in uno dei tanti chioschetti e ristoranti familiari (*paladares*) sorti come funghi dopo la legge del 2011 che liberalizza il piccolo commercio e le imprese familiari. Va aggiunto che ormai i cosiddetti *agromercados*, che vendono frutta, verdura, carne di maiale e di montone – introdotti negli anni Novanta dopo la fine degli aiuti sovietici e nel mezzo di una terribile crisi economica definita Periodo Speciale – si trovano ovunque. Certo, non sono a buon mercato per il cubano medio che guadagna 400 pesos al mese, ma rispondono in pieno alla domanda di prodotti da parte di un settore sempre più consistente di consumatori: turisti, stranieri residenti, nuovi ricchi, piccoli imprenditori, dirigenti, dipendenti di imprese straniere, artisti, sportivi e soprattutto gestori di esercizi privati.

rità, che oltre a eliminare coca-cola e *hot-dog* dalla dieta dei cubani aveva ridotto drasticamente l'offerta di beni e alimenti di importazione europea, come olio di oliva, frutta secca, insaccati, formaggi e altre specialità mediterranee, portasse a modificare il rapporto del cittadino cubano con l'alimentazione, la gastronomia<sup>9</sup> e la ritualità del pranzo. Alle prese con la scarsità di materie prime tradizionali, costrette a fare lunghe file anche solo per il pane e ostacolate dai frequenti *black-out* elettrici che incidevano sull'erogazione di acqua e gas, le massaie avevano iniziato a semplificare la preparazione delle loro pietanze, senza contare che la maggior parte delle giovani donne ormai lavorava fuori casa e poteva dedicare pochissimo tempo alla cucina<sup>10</sup>.

Può dunque risultare interessante mettere a confronto la rappresentazione e il rapporto col cibo di due autori della Rivoluzione per certi versi agli antipodi: la gioviale Nitza Villapol, maestra elementare e conduttrice di un popolare programma televisivo di consigli culinari, e l'elitario poeta, saggista e narratore José Lezama Lima.

Il romanzo più importante di quest'ultimo, *Paradiso*, capolavoro della letteratura latinoamericana pubblicato all'Avana nel 1966, si sviluppa intorno alla vita familiare e alle esperienze giovanili del protagonista, un José Cemí molto rassomigliante all'autore, figlio di un severo ufficiale e legatissimo alla madre Augusta, donna ancorata ai valori dell'alta borghesia liberale dell'Ottocento. La meraviglia prodotta da quest'opera, definita da Cesare Segre una "smodata costruzione verbale" e una "polimorfa aggressione del mondo e del sapere" (Segre 1995), erompe in particolare dalla capacità di descrivere sensazioni, della luce e dei colori, del gusto e del tatto. In *Paradiso*, continua Segre, l'inesprimibile viene continuamente realizzato, il sogno scambia le sue leggi con la realtà, la natura tropicale si scatena nella raffigurazione di cibi e di amplessi. Tuttavia, un po' come succede con la *Recherche* di Proust, di cui tutti citano l'episodio della *madeleine* ma che pochi hanno letto fino in fondo, molti di *Paradiso* conoscono per sentito dire soltanto il capitolo VII, interamente occupato dalla narrazione di una cena e dalla descrizione barocca di un menù offerto da *doña Au-*

---

<sup>9</sup> Convincere a sostituire la carne bovina e suina – ingrediente essenziale di molte specialità tradizionali di origine spagnola e protagonista dei pranzi dei giorni di festa – con prodotti ittici, fu una delle missioni impossibili del governo rivoluzionario. Ancora oggi sono pochi i cubani che rinuncerebbero a un maialino arrosto con le patate fritte per un buon piatto a base di pesce e verdure.

<sup>10</sup> Un'opera che ben documenta la rivoluzione nella Rivoluzione che rappresentò l'emancipazione femminile negli anni Sessanta e Settanta, è *Retrato de Teresa* (1979), film del compianto Pastor Vega.

gusta a familiari e amici. Esso è rappresentato da zuppa di banane, *sufflè* di crostacei, insalata di barbabietole, tacchino ripieno, crema gelata, frutta fresca tropicale ed europea, caffè e sigaro. Una rappresentazione a metà strada tra rito bacchico e celebrazione funebre, giacché “ogni pranzo passa attraverso un vortice scuro, perché una riunione di famiglia non sarebbe risolta se la morte non cominciasse a voler aprire le finestre, ma i fumi che esalano dal pavone posso essere uno scongiuro per allontanare Hera, l’orribile” (Lezama Lima [1966] 1997, 184).

Osservando la natura dei piatti e la loro presentazione – posate d’argento, bicchieri di cristallo, tovaglie di Fiandra – è assolutamente evidente la loro natura *criolla*<sup>11</sup>: raffinatezza francese (il *soufflè*, il cognac), tradizione ispanica (vino, carne, mele, pere, uva), impiego di prodotti coloniali di prestigio (crostacei, frutti delle Antille, caffè, tabacco), ‘sincretismi’ culinari di grande raffinatezza<sup>12</sup>. Così, ai tempi della Colonia, si doveva mangiare nelle grandi famiglie cubane che avevano deciso di sovvenzionare la guerra d’Indipendenza dalla Spagna per rendersi economicamente autonomi dalla Spagna, e così queste stesse famiglie, in molti casi decadute e impoverite ma nostalgicamente orgogliose del loro eroico passato e della loro argenteria annerita, avevano cercato di fare con immutato stile almeno fino al 1959. La Rivoluzione, per i protagonisti di *Paradiso* e lo stesso Lezama, dovette rappresentare un trauma, prima ancora che politico, squisitamente estetico. All’improvviso, in una sorta di euforia iconoclasta, tutti i valori cosiddetti borghesi erano stati messi in discussione e in buona parte rifiutati dai giovani e meno giovani castristi, e l’isola si era avviata verso un’omologazione di stili e linguaggi in cui gli *exquis* come Lezama rischiavano l’incomprensione o ancor peggio l’ostracismo<sup>13</sup>.

---

<sup>11</sup> Per *criollo* si intendeva inizialmente il discendente diretto di spagnoli nato in un possedimento coloniale, ma il termine passò presto a indicare qualsiasi persona di origine straniera, schiavi compresi, che fosse nata e cresciuta in territorio americano.

<sup>12</sup> Così, ad esempio, si esprime donna Augusta con una punta di snobismo a proposito della crema gelata servita in coppe da *champagne*: “Sono le preparazioni più semplici della tradizione dolciaria cubana a risultare incomparabili al palato. Conserva di cocco grattugiato più confettura di polpa d’ananas unite a mezza lattina di latte condensato, e poi arriva la fata, ossia la vecchia Marie Brizard, a irrorare con la sua anisetta la crema saporita. In frigo, si serve quando è ben fredda. Infine l’assaporiamo e riceviamo gli elogi degli altri commensali che chiedono con insistenza un *bis*, come quando ascoltiamo una pavana di Lully” (Lezama Lima [1966] 1997, 184).

<sup>13</sup> Nel 1966 l’uscita di *Paradiso* fece molto scalpore e il romanzo fu presto ritirato dalle librerie con l’accusa di pornografia, soprattutto per il capitolo VIII. Lezama Lima, però, mantenne il proprio incarico di funzionario culturale e non abbandonò mai la sua città e il suo paese.

Di tutt'altra natura è il messaggio di Nitza Villapol, felicemente integrata nel sistema politico del suo paese e in grado di captare, da rivoluzionaria e pedagogista, la complessità del nuovo e impegnativo status della donna cubana, che come la Teresa del già citato film di Pastor Vega si doveva spesso dividere tra casa, lavoro, militanza e famiglia.

Nitza, nata a New York nel 1923 da genitori cubani di sinistra emigrati negli Stati Uniti per motivi politici, era arrivata nell'isola da giovane, facendosi notare con la pubblicazione di due ricettari, che affrontavano meritoriamente il tema anche dal punto di vista economico, dietetico e culturale. Inoltre, per più di quarant'anni, dal 1951 al 1997, questa straordinaria maestra elementare tenne una trasmissione televisiva, *Cocina al minuto*, nella quale educava la popolazione a mangiare meglio, con meno grassi e zuccheri e più vegetali e proteine alternative.

Il programma, dunque, iniziato in epoca capitalista, quando Cuba era invasa da prodotti alimentari industriali di provenienza statunitense, accompagnò le diverse fasi dell'embargo ma anche dell'emancipazione femminile, terminando forzatamente – sia per problemi di salute della conduttrice<sup>14</sup> che per difficoltà economiche del paese – nel bel mezzo del cosiddetto 'Período Especial', in un'isola fortemente provata dalle carenze alimentari ed energetiche e in cui ancora una volta toccava alle donne l'arduo compito di mettere insieme il pranzo con la cena. Come si può apprezzare in un breve documentario a lei dedicato nel 1983<sup>15</sup>, nell'invitare, con ottimismo rivoluzionario, a fare di necessità virtù e animata da un anticonsumismo 'obbligato' dall'embargo, ma soprattutto capace di ascoltare gli altri e trarre preziosi insegnamenti dalla realtà ("Per fare qualsiasi programma di televisione e radio, e forse anche per fare del cinema, bisogna avere l'orecchio ben vicino alla terra", dichiara a un certo punto del filmato), Nitza suggeriva stratagemmi culinari molto creativi, un po' come aveva fatto durante il periodo fascista italiano la dottoressa Amalia Moretti, *alias* Petronilla, con la rubrica "Tra i fornelli" sulla *Domenica del Corriere* (Schira e De Vizzi 2010; Cairolì 2012).

Leggermente claudicante, con l'immancabile grembiule da massaia e coadiuvata dalla sua taciturna aiutante Margot Bacallao, "la migliore cuoca della TV cubana" (Pérez Sáez 2009) recentemente scomparsa all'età di 94 anni, l'affabile e professionale conduttrice si rivolgeva per quindici mi-

---

<sup>14</sup> *Cocina al minuto* terminerà nel 1997 e Nitza Villapol morirà un anno più tardi all'età di 74 anni.

<sup>15</sup> *Con pura magia satisfechos* (Cuba 1983), sceneggiatura e regia di Constante (Rapi) Diego (<https://www.youtube.com/watch?v=1F7ygjKlBm0> [10/04/2015]).

nuti ai suoi ‘amici telespettatori’, tra cui moltissime casalinghe che la seguivano con fervore, accompagnando l’insegnamento di una ricetta – quasi sempre tradizionale ma rivista e semplificata per necessità – a consigli pratici, aneddoti storici, considerazioni generali, corretti riferimenti culturali. Ed è proprio *Con pura magia satisfechos*, il documentario del figlio del poeta Eliseo Diego, a mettere in giusta luce la portata morale di Nitza Villapol, aprendo pure un inedito spiraglio sulla condizione e i sentimenti delle casalinghe cubane, che nel breve filmato sono ben rappresentate dalla madre del regista, un’insegnante interamente dedita alla famiglia.

Bella García Marruz, infatti, nella sua modesta cucina, in vestaglia, dichiara: “A volte noi abbiamo le nostre difficoltà, non sappiamo come fare... e allora arriva Nitza e ci dice: ma come, se ci sono le barbabietole, le carote... io ti dico che ci aiuta molto, noi casalinghe dovremmo fare un monumento a Nitza Villapol”. Il filmato si chiude in tinello. Seduto al tavolo accanto a sua madre, Eliseo Alberto, fratello del regista e poeta come il padre, legge una commovente poesia:

Le casalinghe meritano un omaggio nazionale.  
Nell’intimità delle loro cucine  
hanno inventato risorse per renderci la vita più leggera,  
la millesima forma di cucinare un uovo,  
come camuffare il gusto del pesce,  
l’arte di rendere dolce la scorza amara,  
l’abitudine di sentirci magicamente soddisfatti.  
Le casalinghe sono state troppo tempo sole.  
Era ora che ci accorgessimo di loro.

Due posizioni, dunque, quella dell’*exquis* Lezama, vissuto come un sepolto vivo nella casa-biblioteca di calle Trocadero, e quella della sorridente Nitza, orgogliosa del suo passato di maestra, che ci raccontano due possibilità di vivere la Rivoluzione e nella Rivoluzione in tempi di isolamento e Guerra Fredda.

Dal Periodo Speciale a oggi, per soddisfare le richieste di turisti e stranieri ma anche di una élite sempre più consistente di ricchi e nuovi ricchi cubani (pittori, musicisti, sportivi, affittacamere, piccoli imprenditori) qualcosa nell’offerta alimentare cubana è cambiato. Nei migliori supermercati, infatti, pagandoli a peso d’oro, si trovano parmigiano, vini pregiati, olio extra vergine d’oliva, prosciutto crudo e *foie gras*, mentre all’Avana hanno aperto i primi locali *trendy* e i ristoranti di cucina creativa<sup>16</sup>. Cresce,

---

<sup>16</sup> In controtendenza vorrei anche segnalare la recente apertura del *Nasdarovie, paladar* che offre, in un decadente edificio del *Malecón avanero* arredato con cimeli e manifesti

però, inutile dirlo, il divario tra i molti che sono ancora costretti a una dieta di riso, fagioli e qualche uovo, e coloro che per diverse ragioni possono permettersi un'alimentazione più sana e variata, oppure, a seconda dei gusti, globalizzata. Infatti, se il disgelo tra Cuba e Stati Uniti non porterà con certezza alla fine dell'embargo, è certo che riempirà l'isola in tempi brevi di turisti nordamericani e di *fast-food*<sup>17</sup>, mentre le cene lezamiane e le lezioni di Nitza vivranno nei confusi ricordi letterari e televisivi di qualche anziano nostalgico.

Un'insalata di barbabietole mal condita o un pastone di riso insipido potranno un giorno emozionare più di una *hamburger* con le patatine fritte? Sì, a patto di aver sorriso almeno una volta davanti a un tipico *arroz de ave-riqua*<sup>18</sup> del Período Especial, o di essersi macchiati di rosso il vestito evocando – lezamianamente – l'inquietante bellezza di una tovaglia imbrattata:

Quando la cremosa ancestralità della tovaglia si mescolò al monsignorato della barbabietola, sui rosoni ricamati si palesarono tre isolotti sanguinolenti. Ma quelle tre macule donarono in verità rilievo di splendore al banchetto. Nella luce, nella resistente pazienza dell'artigianato, nei presagi, nei modi in cui i fili fissarono il sangue vegetale, dalle tre macule trapelò una sinistra aspettazione. (Lezama Lima [1966] 1997, 183)

#### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- AA.VV. 2009. "Frío, frío ... pero quema". *Juventud Rebelde*, 19 de Septiembre. [02/01/2016]. <http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2009-09-19/frío-frío-pero-quema/>.
- Bosch, Juan. (1981) 2010. *De Cristóbal Colón a Fidel Castro. El Caribe, frontera imperial*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales.

---

del passato, un'ampia gamma di specialità sovietiche, un po' come succede a Berlino con l'*Osseria*, ristorante specializzato in piatti della DDR.

<sup>17</sup> Scrive infatti Malcolilli sulla *Stampa* (2016): "Non molti lo sanno, ma gli Usa sono già il quarto esportatore a Cuba, dopo Cina, Spagna e Brasile. Nel 2013 hanno inviato beni per 359 milioni di dollari, contro il picco di 711 milioni nel 2008. Scambi autorizzati dal 'Trade Sanctions Reform and Export Enhancement Act' del 2000, che consentiva di vendere prodotti agricoli non raffinati, ma con molti limiti. Ora questi vincoli cadranno, e infatti Obama porta con sé in missione parecchi imprenditori, che non vedono l'ora di entrare".

<sup>18</sup> Gioco di parole intraducibile. *Ave* è il pollo, mentre *averiguar* significa 'indovinare'. Si utilizza scherzosamente per indicare un riso poco e male condito, in cui l'ingrediente principale è sostituito da surrogati della carne, come la vituperata soia, spesso presente, tra gli alimenti razionati, sotto forma di macinato.

- Cairolì, Lorenzo. 2012. "Nitza Villapol e Petronilla, ovvero l'arte di cucinare senza. Due eroine dei fornelli senza ingredienti". *La Stampa*, 4 Marzo. [24/05/2015]. <http://www.lastampa.it/2012/03/04/societa/nitza-villapol-e-petronilla-ovvero-l-arte-di-cucinare-senza-xIUxLlb3dkopkOLg9rzDM/pagina.html>.
- Capote López, René. 2012. "Trayectoria ecológica y desarrollo en Cuba". *Temas* 69: 43-49. [02/01/2016]. <http://www.rebelion.org/docs/154046.pdf>.
- Castro Morales, Belén. 1999. "La Arcadia caribe de 'Espejo de Paciencia'. Ninfas, sátiros y desculturación". *Revista de crítica literaria latinoamericana* 25 (50): 133-146.
- Egensperger, Thomas. 1995. "El 'Paraíso Terrenal' de Cristóbal Colón y la interpretación de fray Bartolomé de Las Casas". *Anámnesis: Revista semestral de investigación teológica* 5 (9): 39-48.
- Ferreira, Rui. 2011. "El Versailles, baluarte político y culinario de los exiliados cubanos en Miami". *El mundo*. [24/04/2015]. <http://www.elmundo.es/america/2011/07/15/cuba/1310758761.html>.
- Funes-Monzote, Fernando. 2010. "Cuba hacia la ruptura del monocultivo". [02/01/2016]. [http://campus.usal.es/~che/Papers/Fernando\\_Funes\\_2010.pdf](http://campus.usal.es/~che/Papers/Fernando_Funes_2010.pdf).
- Le Riverend, Julio. 1992. *Breve historia de Cuba*. La Habana: Editorial Ciencias Sociales.
- Lezama Lima, José. (1966) 1997. *Paradiso*. Madrid: Alca (Colección Archivos).
- Malcolilli, Paolo. 2016. "Internet, fast food e alberghi. Così L'Avana si apre agli Usa". [02/01/2016]. <http://www.lastampa.it/2016/03/20/esteri/internet-fast-food-e-alberghi-cos-lavana-si-apre-agli-usa-Ko08zAa pMjJlcrWxT0UVEExM/pagina.html>.
- Martí, José. 1895. *Versos sencillos. Obras completas. Edición crítica*, vol. XIV. La Habana: Centro Estudios Martianos.
- Martí, José. (1895) 2014. *Diarios de campaña*, edición anotada por Mayra Beatriz Martínez. La Habana: Centro de Estudios Martianos.
- Pérez Sáez, Dora. 2009. "Margot Bacallao, la mejor cocinera de la TV cubana". *Juventud Rebelde*, 14 de Mayo. [24/01/2016]. <http://www.juventudrebelde.cu/cultura/2009-05-14/margot-bacallao-la-mejor-cocinera-de-la-tv-cubana>.
- Sala, Ferrán. "1968 - En Cuba existen 24 fábricas de pastas. Inauguración por Castro de la nueva fábrica Vita Nova". [20/04/2016]. <http://ferransala.com/1968-en-cuba-existen-24-fabricas-de-pastas-inauguracion-por-castro-de-la-nueva-fabrica-vita-nova>.
- Schira, Roberta, e Alessandra De Vizzi. 2010. *Le voci di Petronilla*. Milano: Salani.
- Segre, Cesare. 1995. "Il Paradiso erotico di Lezama Lima". *Corriere della Sera*, 26 Luglio: 21.
- Valdés Bernal, Sergio. 2014. "Cuba es un ajíaco' sentenció Fernando Ortiz". *Espacio laical* 4. [04/02/2016]. <http://www.espaciolaical.org/contens/40/6975.pdf>.