



L'ALIMENTAZIONE IN PINOCCHIO

1. La fame

Nella favola di Pinocchio, l'aspetto realistico e quello fiabistico vivono in stretta simbiosi; anzi, la poetica dell'opera collodiana si può dire che sia proprio in questa intima commistione di fantasia e realtà: da un lato, il laboratorio da falegname di Mastro Ciliegia, i carabinieri, la scuola, etc.; dall'altro, gli animali parlanti, la Fata Turchina, il Pescecane, etc.

I due piani della realtà e della favola non si sovrappongono ma coesistono intrecciandosi e intersecandosi tra di loro: la realtà rampolla l'immaginario e questo rampolla la realtà, senza interruzioni, sino alla fine dell'opera. In questo quadro capita che i personaggi realistici e fantastici del Pinocchio mangiano e bevono. Ma per mangiare e bere bisogna prima di tutto aver fame e sete. E di fame Pinocchio ne ha tanta, fin dalle prime pagine; la sua è una «fame da lupi, una fame da tagliarsi col coltello» (capitolo 5). E poco più oltre «non potendo più reggere ai morsi terribili della fame saltò in un campo con l'intenzione di cogliere poche ciocche d'uva moscatella» (capitolo 20).

Non è solo Pinocchio ad aver fame e sete: il Gatto e la Volpe mangiano a crepelle con i soldi del burattino; il Colombo che trasporta Pinocchio in volo sulla riva del mare, arrivato a sera, si ferma per rifo-cillarsi: «— ho una gran sete; — E io una gran fame — soggiunse Pinocchio» (capitolo 23).

Ancora altre tre volte troviamo Pinocchio affamato: la prima si ha quando il burattino si trova nel paese delle Api industriali: «Intanto la fame lo tormentava...»: Pinocchio si spinge fino a chiedere l'elemosina (capitolo 24). La seconda volta, qualche capitolo più oltre (capitolo 29) quando Pinocchio bussa alla casa della Fata e vi trova la Lumaca; «Portatemi almeno qualcosa da mangiare, perché mi sento rifinito». Pinocchio, infine, ha di nuovo fame quando, trasformato in somaro, si trova presso la compagnia dei pagliacci: «... e perché erano molte ore che non aveva mangiato cominciò a sbadigliare dal grande appetito. E sbadigliando spalancava una bocca che pareva un forno» (capitolo 33).

La fame è così imperiosa che non solo costringe il burattino a rubare e a chiedere l'elemosina, ma gli fa desiderare qualsiasi cosa purché si possa mettere sotto i denti: «Allora si dette a correre per la stanza e a frugare per tutte le cassette e per tutti i ripostigli in cerca di un po' di pane, magari un po' di pan secco, un crostello, un osso avanzato al cane, un po' di polenta muffita, una lisca di pesce, un nocciolo di ciliegia, insomma qualcosa da masticare» (capitolo 5).

Poco dopo, però, Pinocchio si contraddice e ci appare sommamente schifiloso: vuole che le pere siano sbucciate (capitolo 7); sennonché quella «brutta malattia che è la fame» (capitolo 5), alla fine, lo riduce a più miti consigli e così mangia anche le bucce e i torsoli.

Ma lo schifiloso Pinocchio dovrà altre volte capitolare davanti alla fame che lo costringe a mangiare cibi che solitamente costituiscono l'alimentazione per gli animali:

1. «Il burattino, in tempo di vita sua, non aveva mai potuto patire le vecce; a sentir lui, gli facevano nausea, gli voltavano lo stomaco; ma quella sera ne mangiò a strippapelle e, quando l'ebbe quasi finite, si voltò al Colombo e gli disse: — Non avrei mai creduto che le vecce fossero così buone».

2. «Alla fine, non trovando altro nella greppia, si rassegnò a masticare un po' di fieno; e dopo averlo masticato ben bene, chiuse gli occhi e lo tirò giù. Questo fieno non è cattivo — poi disse dentro di sé».

3. «La mattina dopo, svegliandosi, cercò subito nella greppia un altro po' di fieno; ma non lo trovò, perché l'aveva mangiato tutto nella notte. Allora prese una boccata di paglia tritata; ma in quel mentre che la masticava, si dové accorgere che il sapore della paglia tritata non somigliava punto né al risotto alla milanese, né ai maccheroni alla napoletana».

Se molte volte Pinocchio riesce, bene o male, a saziarsi talora, invece, rimane profondamente deluso, come quando va a scoperciare la pentola dipinta sul muro («Immaginatevi come restò. Il suo naso, che era già lungo, gli diventò più lungo almeno quattro dita» (capitolo 5); o come quando, dopo aver progettato vari modi di cucinarlo, rompe l'uovo e ne esce «un pulcino tutto allegro e complimentoso: il povero burattino rimase lì come incantato, con gli occhi fissi, e con la bocca aperta e coi gusci dell'uovo in mano» (capitolo 5).

Ma se fino a qui il Collodi ha esercitato bonariamente il suo estro fantastico, successivamente le burle e gli scherzi rivolti al burattino affamato, oltre che moralistici, risultano intrisi di una certa cattiveria. Così è quando Pinocchio chiede pane e riceve «un enorme catinellata d'acqua» (capitolo 6); quando viene colto in flagrante dal contadino ed è costretto a fare il cane da guardia (capitolo 21); e soprattutto quando, pentito, stanco ed affamato, viene lasciato per un'intera notte fuori casa dalla Lumaca, che la mattina dopo gli porta da mangiare un «pollo arrosto di cartone, pane di gesso ed albicocche d'alabastro, colorite al naturale» (capitolo 29).

Nel Pinocchio tuttavia si parla anche di cibi «normali», quelli che appartengono all'alimentazione umana. Il Collodi affronta questo argomento «gastronomico» in tre modi diversi: si riscontra, infatti, nel Pinocchio una serie di cibi e di pietanze che appartengono all'alimentazione quotidiana e che possiamo definire «povera»; c'è poi una serie di piatti che invece appartengono ad una alimentazione non certamente quotidiana (almeno per le classi sociali in cui possiamo collocare i personaggi del Pinocchio) e che possiamo definire «ricca»; c'è, infine, un gruppo di espressioni tratte dal lessico alimentare, che il Collodi usa in funzione metaforica.

Di questi tre modi con cui il Collodi affronta l'argomento dell'alimentazione si discuterà nei paragrafi seguenti; prima di passare oltre, però, si vogliono qui ricordare due episodi del libro in cui le cibarie assumono un aspetto favolistico che in altri luoghi non hanno, o hanno in misura inferiore.

Il primo episodio riguarda la carrozza con cui la Fata Turchina manda a prendere Pinocchio che giace morto sotto la Quercia grande (capitolo 16). La carrozza era «color dell'aria, tutta imbottita di penne di canarino e foderata all'interno di panna montata e di crema con i savoiardi». Qui il motivo fiabistico non è tanto connotato dalla presenza della Fata, del Can barbone che fa da vetturino, dai topini che tirano la carrozza, quanto invece dal fatto che il veicolo è imbottito di penne di canarino e foderato internamente di panna e di crema con i savoiardi.

Per spiegare questa asserzione ci serviamo di quanto dice Propp in *La trasformazione delle fiabe di magia* (in Todorov, *I formalisti russi*, Torino, Einaudi 1968, pag. 278); egli scrive che «le funzioni dei personaggi rappresentano le costanti, tutto il resto è soggetto a mutamento», così l'elemento «la casetta della babajaga» «può subire riduzioni e diventare semplicemente un'isba oppure è soggetto ad amplificazione diventando «un'isba su zampe di gallina nel bosco, con le pareti di frittelle e il tetto di pasticcini». Quindi aggiunge: «Le forme di amplificazione possono essere distribuite in base alla loro origine. Alcune di esse derivano dalla realtà storica, altre rappresentano lo sviluppo di un particolare del canone favolistico» (pag. 289). È il caso della citata amplificazione dell'elemento «la casetta della babajaga», ma è anche il caso che si riscontra nel brano collodiano.

Era consapevole o no il Collodi di comportarsi come un narratore di fiabe, mentre concepiva in quel modo la carrozza? Non lo sappiamo; è certo, però, che egli applica in questa occasione una norma precisa della grammatica della fiaba.

Il secondo episodio riguarda Geppetto e Pinocchio nel ventre del Pescecane (capitolo 35): il vecchio racconta al burattino che è riuscito a sopravvivere per due anni nel ventre del mostro solo perché questo aveva ingoiato con lui anche un bastimento «carico di carne conservata in cassette di stagno, di biscotto, ossia pane abbristolito, di bottiglie di vino, d'uva secca, di cacio, di caffè, di zucchero...». Qui si tratta certamente di provviste di bordo, di cibi a lunga conservazione tipici di marinai che affrontano lunghi viaggi.

Pare improbabile che si tratti di cibi da commercializzare, come dimostra la presenza del «pane abbristolito». Si tratta per lo più di cibi non quotidiani: la carne in scatola senza dubbio nel 1883 non era di uso comune, come oggi; il biscotto, o pane abbristolito, non sostituiva nell'alimentazione quotidiana il pane fresco; zucchero e caffè rappresentano nel Pinocchio alimenti non quotidiani (cfr. la pallina di zucchero contrapposta alla medicina amara del capitolo 16, pag. 189; e anche le tazze di caffè e latte del capitolo 29).

Il tutto dà l'impressione di alimenti straordinari che ben si adeguano alla situazione favolistica della vita nel ventre del Pescecane. L'impressione è rafforzata dal fatto che si tratta di cibi caricati su un bastimento sconosciuto, che viene da paesi lontani, o va in paesi lontani (il «Nuovo Mondo» del capitolo 23), i cui marinai chissà quali avventure straordinarie avrebbero potuto raccontare.

2. Alimentazione povera

I cibi e le pietanze che rimandano ad una alimentazione quotidiana, tipica di classi sociali di condizioni economiche modeste, se non addirittura povere, sono gli unici che Pinocchio ed i personaggi “realistici” dell'opera collodiana mangiano effettivamente o, almeno, sono i soli che hanno realmente a disposizione. Molti di questi cibi vengono consumati direttamente, senza alcuna manipolazione, il consumo di altri, invece, è preceduto o da manipolazione o da tentativo di manipolazione.

L'alimentazione povera viene introdotta dal Collodi fin dal capitolo 1: Mastro Ciliegia, infatti, considerando il pezzo di legno, che da lì a poco sarebbe divenuto un burattino, pensa che esso potrebbe essere sufficiente a «far bollire una pentola di fagioli». Come si sa, i legumi, e specie i fagioli hanno costituito per generazioni il cibo dei contadini; in Toscana, poi, i fagioli sono ancor oggi un cibo diffusissimo nell'alimentazione quotidiana. Che il Collodi avesse in mente il paesaggio e l'ambiente toscano, quando componeva l'opera, può essere desunto anche da questo elemento.

Cuocere un uovo è tra le azioni culinarie più facili della cucina quotidiana. Il Collodi, però, si diverte a darci tutte le «ricette» possibili che si possono attuare avendo a disposizione solo un uovo. Infatti Pinocchio affamato (capitolo 5) è indeciso sul modo di cuocerlo: «Ne farò una frittata... No, è meglio cuocerlo nel piatto... O non sarebbe più saporito se lo friggessi in padella? o se invece lo cuocessi a uso uovo da bere?... No, la più lesta di tutte è di cuocerlo nel piatto o nel tegamino...».

Non contento di averci descritto i vari modi di cuocerlo, il Collodi ci dice anche, minutamente, quali sono le operazioni da compiere: «... pose un tegamino sopra un caldano pieno di brace accesa, messe nel tegamino, invece d'olio o burro, un po' d'acqua, e quando l'acqua principiò a fumare, tac!... spezzò il guscio dell'uovo e fece l'atto di scodellarvelo dentro».

Anche qui le operazioni culinarie hanno una funzione narrativa: esse preparano l'evento straordinario del pulcino che esce dall'uovo per volarsene via dalla finestra. La minuzia con cui le operazioni vengo-

no elencate crea un clima d'attesa che si risolve in una situazione meravigliosa e fantastica. Dopo questo episodio di straordinaria fantasia, si ritorna alla cruda realtà: Pinocchio, tormentato dalla fame, oltre alle tre pere, mangia le bucce e i torsoli.

I cibi mangiati da Pinocchio rientrano sempre nella categoria dell'alimentazione povera, anche quando il burattino avrebbe la possibilità di mangiare meglio. Così accade anche nell'osteria del Gambero rosso: mentre la Volpe chiede piatti ricchi, che richiedono una lunga manipolazione, il burattino si accontenta di «uno spicchio di noce e un cantuccio di pane», di un pezzo di pane, cioè, tagliato nel canto dove c'è più crosta (capitolo 13), che non assaggia nemmeno, per aver «preso un'indigestione anticipata di monete d'oro».

Anche i cibi del Gatto, le triglie in salsa di pomodoro e la trippa alla parmigiana, sono da considerarsi quotidiani e poveri; a parte, infatti, la quantità enorme, le triglie «con salsa di pomodoro» non dovevano costituire un piatto straordinario, se la stessa pietanza (per la quale in effetti non si parla di “triglie” ma di “pesci” generici) compare al capitolo 28, nell'episodio del Pescatore verde, come elemento dell'alimentazione quotidiana e come prodotto alimentare proveniente direttamente da una specifica attività lavorativa.

«La trippa comunque cucinata e condita, è sempre un piatto ordinario», scrive l'Artusi (Giunti, pag. 233); infatti il Gatto, poiché «non gli pareva abbastanza condita, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato».

Senza tuttavia riuscire, si può aggiungere, a farne un piatto più nobile.

Nell'episodio del Pescatore verde, a cui si è già accennato, troviamo la descrizione dettagliata di come si frigge il pesce: «...tirato fuori un vassoiccio di legno pieno di farina, si dette a infarinare tutti quei pesci e, man mano che li aveva infarinati, li buttava a friggere dentro la padella». Anche qui l'elenco delle operazioni e, poco oltre, quello dei pesci che via via finiscono in padella, fino ad arrivare a Pinocchio, hanno una funzione narrativa ben precisa, quella di creare un clima di «*suspence*». Pinocchio si salverà o verrà fritto con gli altri pesci? L'acme della «*suspence*», come in ogni romanzo a puntate, è raggiunto alla fine del capitolo che si chiude con: «Poi lo prese per il capo e...» Riuscirà il nostro eroe a salvarsi? Lo vedrete alla prossima puntata.

Anche l'uva moscatella, di cui Pinocchio vorrebbe mangiare «poche ciocche» (capitolo 22) appartiene alla categoria dei cibi ordinari; infatti, nonostante sia considerata una varietà prelibata, non raggiunge certo la fragranza e la nobiltà dell'«uva paradisa» mangiata dalla Volpe (capitolo 13), a cui certamente viene opposta, come il «cantuccio di pane» viene opposto al «cibreino» (cfr. paragrafo seguente).

Al capitolo 24 troviamo Pinocchio di nuovo affamato. Egli chiede l'elemosina a più di venti persone, ma solo «una buona donnina» gli dà da bere e gli offre da mangiare: «“E insieme col pane ti darò un bel piatto di cavolfiore condito con l'olio e l'aceto” soggiunse la buona donna. Pinocchio dette un'altra occhiata alla brocca, e non rispose né sì né no. “E dopo il cavolfiore ti darò un bel confetto ripieno di rosolio”».

Nonostante la fame, il cavolfiore non attrae per niente il burattino, forse perché, essendo come dice l'Artusi (pag. 130) «un erbaggio dei più insipidi», è cibo più che quotidiano e di poco valore. Che il cavolfiore appartenga all'alimentazione dei poveri (o dei ceti modesti) non ce lo dice solo l'Artusi, ma anche il Collodi; infatti Pinocchio si trova nel paese delle Api industriali e le persone a cui chiede qualcosa da mangiare sono operai (un carbonaio, un muratore) e casalinghe. Pinocchio, schifiloso com'è (cfr. le bucce e i torsoli delle pere, le vecce, etc.), anche se affamato, accetta il cavolfiore solo dopo la pro-

messa che avrà anche un «confetto al rosolio», una leccornia non di tutti i giorni. Da non dimenticare che quest'episodio ha un evidente parallelismo con quello della medicina e la pallina di zucchero.

E veniamo all'ultima occasione in cui ricorre un cibo dell'alimentazione povera e quotidiana. Pinocchio, diventato un somaro, viene comprato dal Direttore della compagnia dei pagliacci; condotto nella stalla, viene messo davanti alla greppia, dove l'unico cibo è costituito da paglia e fieno: «... quanto sarebbe stato meglio che avessi continuato a studiare! ... A quest'ora, invece di fieno, potrei mangiare un cantuccio di pan fresco e una bella fetta di salame!».

Un panino col salame non è certo cibo da gran signori, ma in questo caso la connotazione data ad esso dagli aggettivi «fresco» e «bella» ne fa un alimento desiderabile e lontano come fosse cibo squisito. Il pane col salame diventa una «pietanza» da ricchi, come quelle di cui si parla tanto nell'opera collodiana e che Pinocchio non mangia o non riesce a mangiare.

3. Alimentazione ricca

Questo tipo di alimentazione non è per i personaggi “realistici” del libro collodiano, né tanto meno per Pinocchio; il povero burattino, infatti, riesce ad ottenere solo un confetto al rosolio (capitolo 24), dopo il cavolfiore, e una pallina di zucchero, dopo aver preso un'amara medicina (capitolo 17). Sia il confetto, sia la pallina di zucchero, dunque, sono considerati non come «alimenti», ma come premio da dare a chi si convince di fare qualcosa che non gli va.

Nella seconda metà del sec. XIX lo zucchero non era ancora un genere alimentare di uso quotidiano: negli anni 1871-1890, infatti, la disponibilità annuale pro capite dello zucchero in Italia era di 2,75 kg (ma la statistica è, al solito, generica perché non distingue i consumi per classi sociali), contro i 24,3 kg del periodo 1961-67 (Somogyi S., *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, Torino, Einaudi 1973, vol. V, tomo I, I documenti, pagg. 884-885).

Nel capitolo 13 troviamo finalmente qualcuno che mangia pietanze al di fuori dell'ordinario; la fortunata è la Volpe, che «dové contentarsi di una semplice lepre dolce forte con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto». Non sappiamo com'erano cucinati le pollastre e i galletti, ma troviamo la ricetta della «lepre dolce forte» nell'Artusi (Giunti, pag. 207). È un piatto che necessita di una lunga manipolazione e che appare abbastanza ricco e robusto. Il “dolce forte” è una salsa composta da uva passolina, cioccolato, pinoli, canditi a pezzetti, zucchero e aceto. Si tratta indubbiamente di pietanza che appartiene ad un'alimentazione di lusso, la cui base è costituita da carne di selvaggina. Anche il contorno rafforza l'idea di cibo ricco ed elitario. Da sottolineare il tono ironico (“semplice” lepre, “leggerissimo” contorno) con cui il Collodi descrive i cibi ricchi e non quotidiani.

Ma non basta: la Volpe «dopo la lepre si fece portare per tornagusto un cibreino di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lucertole, e d'uva paradisa». Il Dizionario del Devoto-Oli dà questa definizione di cibreio: «piatto toscano fatto con rigaglie di pollo, uova, brodo, succo di limone, sale e pepe; cibreio in senso figurato significa anche: «“Miscuglio mal combinato”. Etimologicamente deriva dal latino: (zin)gib(e)reus, “fatto a zenzero”, incrociato con “regius”, “degno di re”». Anche per questa pietanza l'Artusi ci dà la ricetta che non differisce da quella del Devoto-Oli, ma la definisce come un «intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti».

Qui il Collodi gioca su due piani: usa da un lato il diminutivo «cibreino», dall'altro il senso figurato del termine; il diminutivo «cibreino» è ironico per la contraddizione con la ricchezza del piatto (starni, pernici, conigli); l'accostamento di cibi normali a cibi strani (lucertole, ranocchi, carne e uova) fa pensare al «miscuglio mal combinato». Il cibreino della Volpe non è certamente il piatto artusiano semplice, delicato e gentile; esso, inoltre, è da collocare tra i cibi non quotidiani, nell'alimentazione ricca; è infatti oppo-

sto alla trippa alla parmigiana che mangia il gatto ed è soprattutto in opposizione con lo spicchio di noce e il cantuccio di pane di Pinocchio.

Tutte le altre ricche pietanze che saranno ricordate nei successivi capitoli riguardano Pinocchio. Ma i suoi sono o sogni o progetti che egli stesso manderà a monte. Mentre si dirige al Campo dei Miracoli, per andare a raccogliere ciò che aveva seminato, va fantasticando sul suo futuro da nababbo: «Oh, che bel signore allora che diventerei! Vorrei avere un bel palazzo, mille cavallini di legno e mille scuderie per potermi baloccare, una cantina di rosoli e di alchermes e una libreria tutta piena di canditi, di torte, di panettoni, di mandorlati e di cialdoni con la panna».

Si tratta di castelli in aria; ma perché proprio in questo sogno devono essere immaginati solamente e rosoli e torte e cialdoni con la panna? È evidentemente un sogno di un ragazzino che pensa subito a dolci e leccornie d'ogni genere; ma c'è anche il fatto che si parla di cibarie non di tutti i giorni e, come tali, nel libro collodiano possono essere o mangiati da un personaggio di fantasia (la Volpe, ad esempio), o soltanto immaginati.

Quando Pinocchio sta per diventare un «ragazzo per bene», la Fata gli prepara la festa, al centro della quale stanno «duecento tazze di caffè e latte e quattrocento panini imburrati di sotto e di sopra» (capitolo 29). E sono proprio questi panini «imburrati anche dalla parte di fuori» a convincere i compagni di Pinocchio a partecipare alla festa. Certo c'è dell'ironia, in questi panini imburrati da tutti e due i lati, ma c'è anche lo spreco della festa; chi avrebbe imburrato in questo modo i panini per un pasto ordinario? Ma, «disgraziatamente nella vita dei burattini c'è sempre un ma che sciupa ogni cosa», e così Pinocchio nemmeno stavolta potrà assaggiare un cibo tanto straordinario.

Restano ancora quattro “piatti” da esaminare: essi sono ricordati nell'episodio di Pinocchio divenuto somaro. Al rifiuto del burattino di mangiare paglia e fieno il Direttore della Compagnia dei pagliacci, frustandolo, esclama: «Pretenderesti dunque che un somaro par tuo lo dovessi mantenere a petti di pollo e cappone in galantina?» (capitolo 33).

E più oltre, Pinocchio, dopo aver consumato tutto il fieno, è costretto a mangiare la paglia: «...Ma in quel mentre che la masticava, si dové accorgere che il sapore della paglia tritata non somigliava punto né al risotto alla milanese, né ai maccheroni alla napoletana» (ivi).

Solo dei petti di pollo Collodi non dà alcuna specifica manipolazione culinaria (ma vedi due ricette in Artusi e in specie la sua predilezione per la forma *sauté*); del cappone in galantina, del risotto alla milanese e dei maccheroni alla napoletana, invece, l'Artusi ci rende oltremodo dotti. Si tratta, come al solito, di pietanze complicate, ricche di sapori e di odori, piuttosto sofisticate. Non è roba per Pinocchio, dunque; per lui c'è il fieno e la paglia tritata.

Poi, come si sa, Pinocchio da burattino diventa un «ragazzo per bene», un «ragazzino a modo». Il finale del racconto non piace a nessuno, non piaceva nemmeno a Lorenzini. C'è da augurarsi che Pinocchio, diventato un giovane piccolo-borghese, abbia almeno potuto mangiare tutte quelle pietanze che da burattino gli erano state negate.

4. Lessico alimentare come materiale narrativo

A parte due soli casi, le espressioni tratte dal lessico alimentare e usate dal Collodi in funzione figurativa rimandano tutte ad una alimentazione quotidiana povera.

Alcune di queste espressioni, o nella forma identica o in una forma simile, ricorrono due volte in situazioni narrative molto vicine. Nel capitolo 1, infatti, troviamo Mastr'Antonio che, «per via della punta del suo naso che era sempre lustra e paonazza come una ciliegia matura», veniva chiamato da tutti «ma-

estro Ciliegia); nel capitolo successivo compare in scena Geppetto: anche a lui, per analogia, il Collodi affibbia un soprannome: «Polendina», «a motivo della sua parrucca gialla che somigliava moltissimo alla polendina di granturco».

C'è dunque un evidente parallelismo in queste metafore, dovuto forse alla somiglianza dei due personaggi (vecchi, falegnami, connotati da difetti fisici — naso rosso e calvizie, etc.); ma questo parallelismo ricorre altre volte nell'opera: nel capitolo 2, Geppetto chiede a Maestro Ciliegia un pezzo di legno per fabbricarsi un burattino: «Con questo burattino voglio girare il mondo, per buscarmi un tozzo di pane e un bicchier di vino»: nel capitolo 4, è il Grillo parlante che si rivolge a Pinocchio per dirgli: « ... perché non impari almeno un mestiere, tanto da guadagnarti onestamente un pezzo di pane?».

Prima di passare oltre, ci sia consentito di soffermarci a sottolineare che sia l'uso del termine «polendina», sia quello dell'espressione «guadagnarsi un tozzo di pane», rimandano a condizioni economiche piuttosto povere. Questi termini ed espressioni, introdotti fin dai primi capitoli, servono, insieme con altri elementi più appariscenti, a connotare, sul piano economico-sociale, come poveri i personaggi e l'ambiente dell'opera.

Ci sono poi due similitudini in cui si ricorre ad analoghe espressioni appartenenti al vocabolario alimentare.

La prima ricorre nell'episodio di Pinocchio che viene ingoiato dal Pescecane (capitolo 34): «Il mostro, tirando il fiato a sé, si bevve il povero burattino come avrebbe bevuto un uovo di gallina»; la seconda si trova anche qui con evidente parallelismo, nel capitolo seguente (capitolo 35) e riguarda Geppetto che racconta al burattino come si era venuto a trovare nel ventre del Pescecane: «... e, tirata fuori la lingua mi prese pari pari e m'inghiottì come un tortellino di Bologna».

Ci sono poi altri modi di dire, ripresi dal linguaggio quotidiano, due dei quali riguardano ancora una volta una alimentazione povera:

1. Pinocchio «non volendo fare la fine del piccione arrosto (capitolo 14);
2. Pinocchio: «sono sempre rimasto alto come un soldo di cacio» (capitolo 25).
3. «Il carro era già tutto pieno di ragazzetti dagli otto ai dodici anni, ammonticchiati gli uni sugli alti come tante acciughe in salamoia» (capitolo 31).

Restano in questo settore da vedere altri due casi in cui il Collodi riprende dal lessico culinario elementi che concorrono ad arricchire il suo originale impasto linguistico-narrativo.

Il primo esempio si trova nel capitolo 12, dice la Volpe a Pinocchio: «Tu fai in questo campo una piccola buca e ci metti dentro, per esempio uno zecchino d'oro. Ricopri la buca con un po' di terra, l'annaffi con acqua di fontana, ci getti sopra una presa di sale, e la sera ...».

I suggerimenti e i consigli della Volpe assumono i caratteri di una ricetta di cucina: vi contribuiscono la sequenza degli 'ingredienti' e la precisione con cui vengono elencati e descritti (l'«acqua di fontana» ricorda il veronelliano «olio di frantoio»). La «presa di sale» costituisce, per così dire, il suggello dello stile «ricetta culinaria».

Nello stesso tempo la frase «ci getti sopra una presa di sale» evidenzia: primo, l'ironia della Volpe (ma anche del Collodi) nei confronti del credulone Pinocchio; secondo, il divertimento con cui Collodi affronta la stesura del romanzo. Ancora: l'espressione «presa di sale» è usata come «modo di dire», ma a differenza di altri «modi di dire», questo ha una valenza linguistica e stilistica maggiore; esso non è «semplicemente» metaforico, ma è un elemento di uno di tutti quei materiali espressivi che concorrono a formare il composito impasto narrativo del Collodi.

Troviamo il secondo esempio al Capitolo 35, Pinocchio è nel ventre del Pescecane: «E nel camminare sentì che i suoi piedi sguazzavano n una pozzanghera d'acqua grassa e sdruciolona, e quella sapeva di odore così acuto di pesce fritto, che gli pareva d'esser a mezza quaresima».

Qui non è tanto importante il cibo, il pesce fritto, quanto la notazione che tale cibo era abitualmente e diffusamente usato in un determinato periodo dell'anno, secondo le prescrizioni della chiesa cattolica. Anche questa notazione di costume serve al Collodi per imprimere al suo stile un tono di ironia e di *divertissement*.

MARIANO FRESTA



da *Interni e dintorni del Pinocchio. Folkloristi italiani al tempo del Collodi*,
a cura di P. Clemente e M. Fresta,
Editori del Grifo, Montepulciano 1986