

Biblioteca di Limena Norma Cossetto"
Associazione "Amici della Biblioteca"

presentano

Cucina e Letteratura

(il piacere del cibo e delle belle letture)



a cura di

**Antonella L. - Carmen - Daniela B. - Daniela D. -
Davide M. - Elisa - Marisa - Paola G. - Paola M.**

venerdì 5 febbraio 2016 alle 20.45 in Biblioteca

INTRODUZIONE



Carmen:

Due sono le funzioni principali della vita, la nutrizione e la propagazione della specie

(Pellegrino Artusi)

Mai come oggi si è parlato tanto di cibo. Non esiste mezzo di comunicazione (TV, radio, riviste specifiche e non, talk show..) che non apparecchi il suo angolino del gusto.

Si è da poco concluso l'EXPO a Milano dove si è trattato del tema del cibo sotto tutti i punti di vista, ma ne è mancato uno molto importante che noi questa sera, con molta modestia, cercheremo di affrontare e cioè come il cibo è stato visto e considerato nella tradizione letteraria italiana e mondiale. Il nostro non sarà certamente un discorso esaustivo ma l'obiettivo della serata sarà solo quello di indurre i presenti a una riflessione intorno al tema e di offrire eventuali suggerimenti di lettura.

Il problema del cibo è sempre stato il problema principale dell'uomo fin dall'antichità, tanto che molti autori hanno cercato una sintesi fra parole e sapori. I grandi classici della letteratura da Omero a Shakespeare hanno scritto opere intrise di momenti conviviali, di ricette, di cibo perché ciò che ha a che vedere con il cibo ha a che vedere con la vita.

Le scelte alimentari, le abitudini gastronomiche di un popolo sono ovviamente legate a situazioni economiche, etniche, sociali, religiose e culturali. Il modo di cucinare, conservare, consumare i cibi rappresenta una cultura, una tradizione, un linguaggio sofisticato di segni e valori. L'alimentazione fa parte della cura di sé, oltre a costituire un piacere. La condivisione del cibo con la propria famiglia o gruppo di amici introduce le persone nella stessa comunità, le rende partecipi della

stessa cultura, le mette in comunicazione. In tutte le comunità umane di tutte le epoche, la condivisione del cibo ha comportato la creazione di un ponte fra noi e loro e ha avuto un peso determinante nella creazione di legami sociali. Il cibo, come si è già detto, è uno strumento che distingue. Di cibo in tutte le sue sfaccettature, si sono occupati gli storici, gli psicologi, gli antropologi, ma anche la letteratura e varie espressioni artistiche non hanno resistito al richiamo della magia alchemica della preparazione e della ritualità che sta dietro al cibo.

Fin dall'antichità sono stati scritti manuali di culinaria. Ricordiamo, per esempio il "Fidia della cucina", Miteco Siculo, siracusano, del V secolo avanti Cristo fino ad arrivare al nostro dotto Artusi che nel 1891 scrisse *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, dove con magistrale perizia di cuoco e raffinatezza letteraria cercherà di fondere tradizione culinaria popolare italiana con l'incombente gusto raffinato francese. Già in molta produzione letteraria dell'800-'900 gli scrittori inseriscono racconti di cucina all'interno delle loro opere per legarli alla memoria, al profumo della propria infanzia. Tutti noi ricorderemo, per esempio, "Les Petites Madeleines" in *La strada di Swann*, che fa parte di *Alla ricerca del tempo perduto* di **Marcel Proust**.

Il cibo fornisce quindi snodi narrativi essenziali all'interno delle trame di romanzi anche grazie al fatto che gli uomini, quando è l'ora di mangiare (o di far da mangiare), allentano i meccanismi di difesa, e la loro vulnerabilità attrae l'immaginazione letteraria.

Nel '900 il cibo si carica sempre di più di un significato profondo che sta ad indicare l'appartenenza a un ceto sociale-economico. In *Buddebrook* di **Thomas Mann** il protagonista organizza un sontuoso banchetto per inaugurare la propria casa raffigurando in questo modo le condizioni di una borghesia decadente del diciannovesimo secolo. Nel *Gattopardo* di **Tommaso di Lampedusa**, la cena che organizza il principe Salina rievoca sempre atmosfere decadenti. Ricordiamo l'ingresso trionfale del timballo di maccheroni nella cena per suggellare l'idillio tra Angelica e Tancredi. "Ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo, e di tartufi nella massa untuosa caldissima dei maccheroni corti".

In *Cent'anni di solitudine* di **Garcia Marquez** il cibo diventa elemento caratterizzante di un personaggio. Rebecca ogniqualvolta è in preda all'ansia e alla disperazione si nutre di terra umida e di calcinacci. Oppure i pranzi diventano luoghi quasi catartici dove si affrontano i problemi esistenziali di un'intera comunità come nel *Pranzo di Babette* della **Blixen**.

Molta letteratura del '900, secolo cupo e angoscioso, affronta il tema dell'alimentazione in altri termini. Nella *Metamorfosi* di **Kafka** l'alimento diventa angoscia: il protagonista trasformato in scarafaggio comincia a rifiutare i cibi freschi e prediligere quelli avariati, ed è questo che fa prendere coscienza al protagonista della sua trasformazione.

Nei racconti in cui si parla dei lager nazisti, il cibo diventa ossessione (*Il fumo di Birkenau* di **Liana Millu**) o simbolo di miseria in *Gente in Aspromonte* di **Corrado Alvaro**. I fagioli e le patate raccontate da **Pavese** nella *La luna e il falò* sono metafora di penuria e disperazione. **Moravia** in *Romolo e Remo* (incluso nei *Racconti romani*) racconta la fame che attanaglia le periferie delle città.

In molta produzione letteraria contemporanea il tema del cibo è presente, tanto che in molti casi possiamo parlare di racconti-ricettari, quasi un sottogenere inaugurato con molto successo nel

1989 da **Laura Esquivel** con *Dolce come il cioccolato* dove l'amore proibito dei due protagonisti è raccontato attraverso i manicaretti che lei prepara con cura per lui.

Simile al romanzo della Esquivel è *Afrodita* di **Isabel Allende** .

Anche **Manuel Vasquez Montalban**, ideatore del detective Pepe Carvalho infarcisce i suoi romanzi di ricette, raccolte poi in veri e propri ricettari (*Le ricette di Pepe Carvalho* e *Le ricette immorali*). Qui il cibo diventa veicolo per la conquista amorosa. Le indagini sono spesso inframmezzate da gustosi manicaretti che possono essere preparati anche dal lettore. Simile ai racconti di Carvalho è tutta la produzione di **Camilleri** con l'ispettore Montalbano.



Elisa legge
Divorando il mondo
(James Tipton)

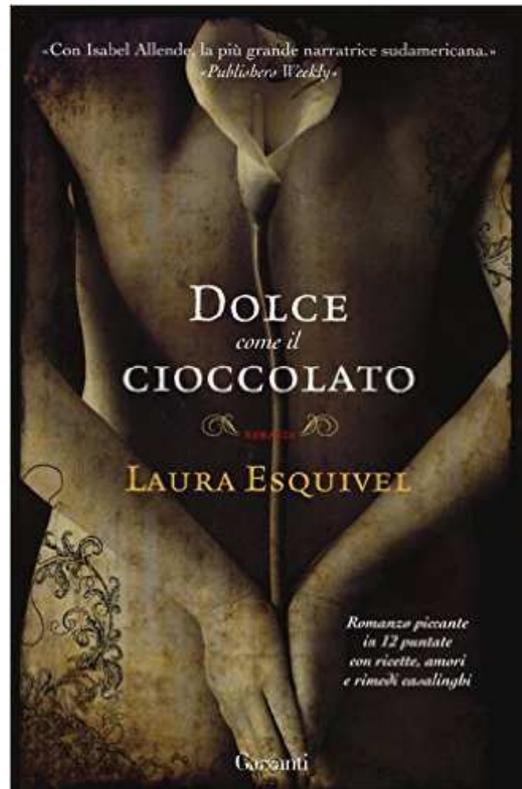


*Sono nato con la bocca aperta
Facendo il mio ingresso in questo mondo succoso
Di pesche e limoni e sole maturo
E nella rosea e segreta carne di donna,
questo mondo in cui la cena è
nel respiro del deserto sottile
nelle spezie del mare distante
che galleggiano nel sonno a notte fonda.
Sono nato a un punto impreciso tra
il cervello e la melagrana
assaporando consistenze deliziose
di capelli e mani e occhi,
sono nato dallo stufato del cuore
dal talamo infinito, per camminare
su questa terra infinita.
Voglio nutrirmi dei fiori di ghiaccio
su questa finestra d'inverno,
gli aromi di molte zuppe,
il profumo di candele sacre
che in questa casa di cedro mi insegue
Voglio nutrirti della lavanda
che si sprigiona da certe poesie,
e della cannella delle mele che cuociono,
e della gioia semplice che vediamo
nel cielo quando ci innamoriamo.*

*Voglio nutrirti della terra acre
dove ho mietuto l'aglio,
voglio nutrirmi di ricordi
che si levano dai ciocchi dei pioppi
quanto li spacco
e del fumo di pigne
che circondano la casa in una notte quieta,
e i crisantemi posati sulla soglia della cucina.*

(Frammento di James Tipton, 1995, tratto da Afrodita di Isabel Allende)

Carmen presenta
Dolce come il cioccolato
(Laura Esquivel)



È un romanzo della messicana **Laura Esquivel** pubblicato nel 1989. La particolarità del libro è che è diviso in 12 capitoli, uno per ogni mese a cui è associata una ricetta di antica tradizione mesoamericana. La storia è ambientata a Piedras Negras, in Messico, durante l'epoca della rivoluzione messicana. I protagonisti, Pedro e Tita, non potranno vivere l'amore perché a lei è negato da un'assurda tradizione familiare.

La cipolla deve essere tritata fine fine. Suggestisco di mettersene un pezzetto in testa per evitare la fastidiosa lacrimazione che si produce quando la si taglia. Il brutto di piangere tritando la cipolla non è il semplice fatto di piangere, ma è che, quando cominci, poi ti bruciano gli occhi e non smetti più. Non so se sia già capitato anche a voi, ma a me certamente sì. Una infinità di volte. La mamma diceva che era perché sono sensibile alla cipolla proprio come Tita, la mia prozia.

Raccontano che Tita era così sensibile che, già quando stava nella pancia della mia bisnonna, quando lei tritava cipolle non smetteva più di piangere; il suo pianto era così forte che Nacha, la cuoca di casa, che era mezzo sorda, lo udiva senza sforzo. Un giorno i singhiozzi furono talmente forti da anticipare il parto. E senza che la mia bisnonna potesse dire bah, Tita venne al mondo prematuramente, sul tavolo della cucina, fra gli odori del minestrone che stava cuocendo, del timo, del lauro, del coriandolo, del latte bollito,

dell'aglio e, naturalmente, della cipolla. Come potete immaginare, la consueta sculacciata non fu necessaria, perché quando Tita nacque già piangeva, forse perché sapeva che, secondo il suo oroscopo, in questa vita le sarebbe stato negato il matrimonio. Nacha raccontava che Tita era stata letteralmente spinta su questa terra da un impressionante torrente di lacrime che si erano riversate sul tavolo e sul pavimento della cucina.

Tita e Pedro rappresentano il popolo oppresso mentre Mamma Elena e Rosaura (la sorella maggiore) sono gli oppressori. Gertrude, la figlia illegittima di Mamma Elena, è il cambiamento rappresentato dalla rivoluzione stessa.

Quest'opera ebbe un successo di pubblico enorme e fu considerata da *El Mundo* come una delle 100 opere migliori del '900.

Sullo sfondo della vicenda c'è la rivoluzione di Pancho Villa ed è questo riferimento costante a fatti storici che riporta il lettore da un piano magico alla realtà del quotidiano.

Il romanzo appartiene a pieno titolo alla corrente del realismo magico che ha interessato in particolare tanta produzione letteraria latino-americana e il cui capostipite fu **García Márquez** che pubblicò *Cent'anni di solitudine* nel 1967 (altri autori di questo genere letterario sono **Allende, Calvino, Cortazar, Rodari, Buzzati, Borges, Fuentes, Kafka, Sepúlveda, Kundera, Murakami...**)

Aspetti del realismo magico presenti nell'opera:

1. Presenza dell'elemento magico e sovrannaturale

Tita pronunciò le parole magiche per fare sparire Mamma Elena per sempre. L'imponente immagine della madre cominciò a rimpicciolire fino a trasformarsi in un filo di luce. Man mano che il fantasma svaniva, un senso di sollievo invadeva il corpo di Tita. Il bruciore allo stomaco e il dolore al seno incominciarono a diminuire. I muscoli dell'addome si rilassarono, lasciando fluire la mestruazione.

2. Elemento magico può essere intuito ma non è mai spiegato

3. I personaggi accettano i fatti surreali senza cercare una spiegazione logica

4. Presenza di abbondanti elementi sensoriali

5. Fusione fra leggenda e folklore

6. Continuo intersecarsi di presente-passato, di piani astrali e fisici o di personaggi

Tutti gli accadimenti sono in stretta relazione con la cucina tradizionale messicana, anzi il cibo diventa veicolo erotico che lega i due amanti. Interessante è il legame fra cibo e sesso perché è un legame indissolubile dove ognuno dei due risveglia l'altro.

Tita, in ginocchio, china sul metate, si muoveva ritmicamente mentre macinava le mandorle e il sesamo. Sotto la camicetta i seni le oscillavano liberi, perché lei non portava mai il reggiseno. Gocce di sudore le scendevano dal collo tra le mammelle formose e sode. Pedro, non potendo resistere ai profumi che lo raggiungevano, si diresse in cucina e rimase come pietrificato sulla porta di fronte alla posizione sensuale di Tita.

Tita alzò il capo continuando a muoversi e i suoi occhi incontrarono quelli di Pedro. Immediatamente, i loro sguardi eccitati si fusero: tanto che chi li avesse visti avrebbe notato un unico sguardo, un unico movimento ritmico e sensuale, un unico respiro agitato e uno stesso desiderio.

Rimasero immobili nell'estasi d'amore fino a quando Pedro non abbassò lo sguardo e lo fissò sul seno di Tita. Tita smise di macinare, si raddrizzò ed erse con orgoglio il petto, perché Pedro potesse osservarlo completamente. L'esame di cui fu oggetto cambiò per sempre il loro rapporto. Dopo quel penetrante sguardo che aveva trapassato i vestiti, tutto sarebbe stato per sempre diverso.

Tita capì a sue spese perché il contatto con il fuoco altera gli elementi, perché un pezzo di pasta diventa una tortilla, perché un petto che non è passato attraverso il fuoco dell'amore è un petto inerte, una palla di pasta senz'alcuna utilità. In pochi istanti Pedro aveva trasformato, senza toccarlo, il seno di Tita da casto in voluttuoso.

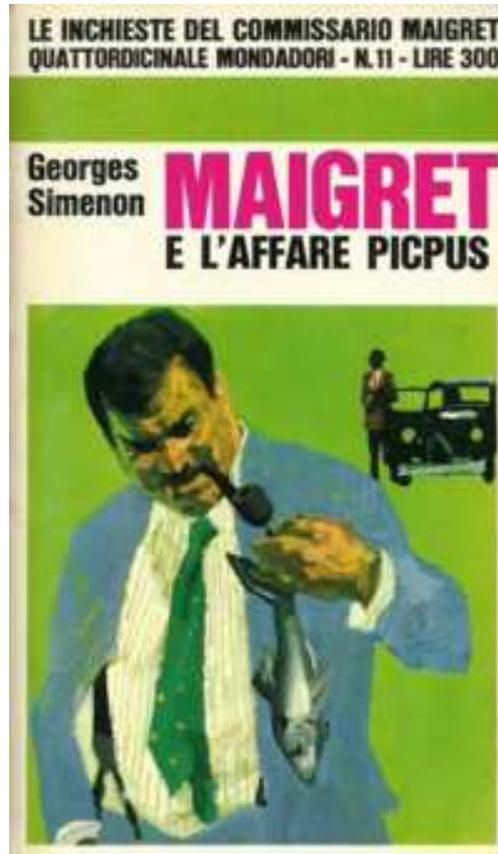


Il cibo per la Esquivel non è solo nutrimento, ma è espressione del nostro stato d'animo, è comunione con il nostro commensale. La cucina fa parte, infatti, delle magnifiche arti a cui l'umana specie ha la fortuna di accedere. E la cucina di Tita, la protagonista del romanzo, è un'arte a tutti gli effetti e tra le più raffinate. Grazie alla realizzazione di piatti intriganti e ricchi di elementi piccanti che danno un tocco ai sapori, con l'aiuto di alchimie che cambieranno il destino dei personaggi della storia, Tita riuscirà a dialogare in modo sensuale con Pedro e con il mondo.

E sarà proprio il fuoco che mai si era spento fra i due amanti a suggellare il loro amore eterno ma anche a cancellare un'intera epoca di ingiustizie dove uomini e donne erano costrette a recitare parti assegnate da un destino crudele.

Romanzo di lettura piacevole, sensuale, piccante ma anche morbido e profumato. Romanzo ricco di colori e di sapori del Sud America.

Daniela B. e Elisa presentano
Maigret e l'affare Picpus
(Georges Simenon)



Daniela:

Simenon, Maigret et la bonne cuisine française

Georges Simenon con la sua sconfinata produzione letteraria non ha solo cercato di indagare i complicati meccanismi del vivere umano (sforzandosi di comprendere i motivi e le ragioni che determinano ogni singola azione), non ha solo creato figure immortali di piccoli grandi uomini, ma ha anche realizzato un autentico monumento alla cucina francese.

Nei suoi innumerevoli romanzi, infatti, molto spesso vengono descritte le pietanze più tradizionali, dal semplice piatto fatto in casa, alla più raffinata cena parigina, nel rispetto delle origini e nella esaltazione delle rispettive qualità. D'altronde anche in questo campo Simenon fu condizionato dalle esperienze maturate nella sua lunga e straordinaria vita. Nato da padre vallone e da madre fiamminga, con qualche ascendenza tedesca, era stato abituato fin dall'infanzia ad apprezzare le qualità e le caratteristiche di entrambe le cucine. In casa Simenon prevaleva la cucina belga, con abbondanza di cozze e patate fritte: queste ultime comparivano nel menù familiare almeno tre volte la settimana. Elencando i piatti preferiti della sua infanzia, Simenon usava citare, tra gli altri, i maccheroni gratinati al formaggio e il flan che la madre preparava quando era a letto ammalato. Simenon da piccolo coltivava una vera passione per la torta di riso che è un dolce tipicamente belga particolarmente apprezzato dal commissario Maigret e che troviamo nel romanzo *Chez les Flamands* (La casa dei fiamminghi) del 1932.

Maigret, il più celebre dei personaggi usciti dalla penna di Simenon, è infatti un raffinato buongustaio che ama cibi semplici e tradizionali, gustosi, legati alle loro origini, e preferibilmente preparati in casa o in vecchie locande e bistrot tradizionali.

I gusti di Maigret sono evidentemente modellati sui gusti di Simenon. Al cibo, infatti, il Commissario, come fa con ogni sua azione, associa collaudati rituali, attribuisce significati del tutto particolari e personali, conferisce un ruolo determinante nel regolare il ritmo della vita quotidiana. Secondo il suo umore, decisamente variabile, egli decide, appena sveglio, se consumare la prima colazione in casa o nella vicina brasserie; si predispone a sorseggiare un semplice caffè ovvero a gustare fragranti croissant o uova sode e prosciutto, concedendosi il primo bicchiere di vino bianco della giornata; si appresta, insomma, a gestire, in modo ogni volta diverso, gli impegni quotidiani sempre onerosi. "Cosa c'è per colazione?" chiede con curiosità a uno sconosciuto barista (nel romanzo *Maigret et l'Indicateur*).

Anche nel corso del giornata, scandita da ritmi collaudati, ma mai monotoni, Maigret decide quando, dove e cosa mangiare, in virtù del singolo momento. A pranzo, nonostante la moglie ogni giorno regolarmente prepari con scrupolosa attenzione piatti particolarmente gustosi e apparecchi con amorevole cura la tavola, Maigret finisce spesso per fermarsi in ufficio. Qui consuma grossi sandwich al prosciutto o al formaggio, bevendo birra da giganteschi boccali. Mangia lentamente, guarda la Senna, pensa all'indagine in corso, cerca di elaborare una strategia investigativa, accende la pipa e, quasi in estasi, si prepara a immergersi nell'inchiesta che lo occupa.

A volte, quando l'inchiesta in corso gli impedisce di tornare in ufficio, Maigret (non senza una sottile soddisfazione) è "costretto" a recarsi a mangiare presso l'adorata Brasserie Dauphine, dove il proprietario, divenuto ormai suo amico, gli offre le sue pietanze preferite.

Ogni sera Maigret, salendo le scale che lo portano al proprio appartamento in Boulevard Richard-Lenoir, cerca di indovinare quale delizia culinaria la moglie gli abbia preparato, e dal profumo riesce a capire se potrà gustare il fegato di maiale farcito che ama particolarmente.

Il Commissario è diffidente, non ama consumare cibi che non conosce, disdegna recarsi a mangiare in posti non congeniali. Quando ne era costretto (come ne *La collera di Maigret*), quasi rispettando un rito scaramantico chiedeva sempre: "Si può mangiare da voi?", ricevendo l'ovvia risposta "È naturale che si può mangiare". Quindi, seguendo la tecnica progressiva degli interrogatori, proseguiva l'indagine: "Cosa preparate?". Si tranquillizzava solo apprendendo che nel menù fosse compresa qualche pietanza a lui gradita (fricandò, arrosto di maiale con lenticchie, un buon pâté di campagna).

Ma nelle migliaia e migliaia di pagine sulle sue inchieste, Maigret non mangia mai nulla che non sia cotto a puntino, con l'eccezione delle bistecche alte due dita (con le solite patatine fritte). Maigret è onnivoro perché mangia la choucroute dell'est come l'aïoli e la bouillabaisse del sud, il cassoulet del sudovest, con preferenze per quello di Tolosa. Bere, uguale, a seconda di come gli gira e di quello che mangia: Muscadet di Sèvre et Maine o rosso forte di Cahors, Borgogna come Médoc, ma anche birra, anche sidro. Maigret mangia quello che vuole, non quello che capita

La fortuna di Maigret sta nel non aver conosciuto splendori e limiti della *nouvelle cuisine*.

Maigret nasce da un contrasto. Il cognome è quasi identico a una specialità (magret de canard) e Maigret significa magrolino. Invece il commissario è massiccio, anche se non grasso, facciamo 110 chili per 1.80 di statura.



Elisa:

La notte delle zuppe di cipolle gratinate

(da Maigret e l'affare Picpus)

In momenti come quelli, Maigret, viveva un curioso miscuglio di godimento epicureo, di voluttuoso abbandono della carne, intensa attività cerebrale, di vita interiore spinta al parossismo.

Malgrado il temporale, la notte era calda e le vetrate della grande birreria del boulevard de Clichy erano aperte. I due uomini stavano seduti tra la sala e l'esterno. Da un lato un brulichio caldo e luminoso, l'andirivieni dei camerieri, i gruppi animati che cenavano all'uscita di uno spettacolo; dall'altro i tavoli deserti sotto i tendoni gonfi d'acqua; due ragazze davanti ai bicchieri vuoti; la pioggia che continuava a cadere, ma non più come prima. La Place Blanche e le sue insegne luminose, a fianco di una zona d'ombra dove i taxi pattinavano sull'asfalto bagnato e il riflesso luccicante delle ali del Moulin-Rouge che giravano instancabilmente.

Un alternanza di umidità e di folate d'aria fresca, dellestate che finiva e dell'autunno parigino. I due uomini avevano mangiato zuppa di cipolle gratinate e il cameriere, dopo aver posato davanti a loro un abbondantissimo piatto di crauti e salsicce portava già altri due bicchieri di birra. Il vecchio non perdeva un boccone, né un odore, né un secondo di quell'ora unica, e quando il suo sguardo si alzava sul commissario aveva l'aria di scusarsi. Era mezzanotte. Mentre Lucas faceva salire in taxi le due donne, Maigret lo aveva trattenuto per la manica.

"Dove le porti, imbecille?"

"Al carcere provvisorio, come mi ha detto lei, capo..."

"Portale da noi, tu e Janvier le sorvegliarete fino al mio ritorno..."

Così non venivano ancora mescolate con le prostitute che la squadra della Buon Costume portava dentro a ogni retata. Aspettavano, sedute su una sedia, in un ufficio vuoto del Quai des Orfèvres ed evitavano ambedue di pronunciare la minima parola; stavano sedute rigide come nel loro salotto. Solo le labbra di Antoinette Le Cloaguen si muovevano come quelle di certe vecchiette nella penombra delle chiese; ma quello che la donna recitava a se stessa era il discorso che voleva tenere al suo avvocato.

Restava il vecchio, che il commissario aveva portato a mangiare in boulevard de Clichy. La zuppa di cipolle e i crauti gli davano letteralmente le emozioni dell'estasi.

Daniela D. (con **Gabriele, Elena e Stefano**) presenta

Dura la pappa di riso!

(Wang Meng)



Lo scrittore cinese **Wang Meng**, nato a Pechino nel 1934, si dedicò giovanissimo alla letteratura e trascorse molti anni in esilio nella lontana provincia occidentale del Xinjiang, riuscendo a salvarsi dalle persecuzioni della rivoluzione culturale (1966-76).

Nel 1978, tornato nella capitale, riprese la sua attività letteraria partecipando alla vita culturale e politica del paese e ricoprendo dal 1986 al 1989 la carica di Ministro della cultura.

Si dimise però alla vigilia della strage di Tian An Men, quando fu imposta la legge marziale nella capitale, ritirandosi poi dalla scena pubblica.

Il racconto ***Dura la pappa!***, pubblicato nell'aprile 1989, fu accusato di colpire attraverso il racconto allegorico, i vertici della dirigenza cinese, ma Wang Meng si difese con forza da queste critiche volte a screditarlo.

Nel racconto sono presentate le vicende tragicomiche di una tipica famiglia cinese, decisa a rinnovare all'improvviso il proprio regime alimentare. Più che una critica alla politica delle riforme introdotta da Deng Xiaoping, il racconto è una satira del mito della modernizzazione e dell'apertura acritica della Cina degli anni Ottanta verso l'Occidente.

Alcune annotazioni sul significato culturale della cucina cinese:

I cinesi danno molta importanza al cibo, forse a causa delle tremende carestie patite lungo i secoli.

I grandi filosofi cinesi - si tramanda - furono tutti buongustai.

La cucina cinese è ritenuta una delle migliori al mondo: salutare, varia equilibrata e rispettosa dell'ambiente. Si fonda sull'armonia degli ingredienti, dei sapori, dei colori e si caratterizza per una grande varietà di prodotti. Data l'estensione geografica della Cina, esiste una notevole differenza

tra le cucine regionali: cucina del Nord (spaghetti, panini al vapore, anatra pechinese), cucina orientale di Shanghai, cucina occidentale (piccante), cucina della provincia centrale del Sichuan (zenzero, germogli di soia), cucina meridionale o cantonese (la più conosciuta per via dell'emigrazione).

Alcuni cibi hanno un carattere simbolico:

arance e mandarini: dolcezza della vita

anatra: fedeltà

pesce: prosperità e ricchezza

spaghetti: lunga vita (si mangiano nei pranzi di compleanno)

cibi rotondi (si donano in occasione della festa della luna a metà autunno)

In Cina non si fa alcuna distinzione tra cibo e medicina. Fin dall'antichità si cercava di curare la malattia col cibo. Solo se il cibo non dava risultati, si prescrivevano le medicine.



I componenti ufficiali della nostra famiglia sono nonno e nonna, papà e mamma, zio e zia, me e mia moglie, mia cugina e suo marito, nonché quello spilungone amatissimo di mio figlio. La famiglia comprende anche un membro non ufficiale, sorella Xu. Ha cinquantanove anni, e gli ultimi quaranta li ha passati in casa nostra occupandosi delle faccende domestiche. Non potrebbe mai fare a meno di noi e noi non ce ne priveremmo per niente al mondo.

Abbiamo sempre fatto una vita piuttosto tranquilla. Da decenni ci alziamo ogni mattina alle sei e dieci, e alle sei e trentacinque sorella Xu ha già preparato la colazione: fette di mantou tostato, pappa di riso e sedano rapa in salamoia. Alle sette e dieci usciamo tutti insieme, chi per andare a lavorare, chi per andare a scuola. Il nonno è in pensione, ma esce anche lui a quell'ora per andare a prestare servizio al comitato di quartiere. A mezzogiorno torniamo a casa a mangiare gli spaghetti alla soia di sorella Xu, belli fumanti.

Dopo il riposino, all'una e mezza, si esce di nuovo, chi diretto al lavoro, e chi a scuola. Verso le cinque il nonno, la nonna e sorella Xu cominciano a discutere sui preparativi per la cena. La discussione ha luogo ogni giorno, ed è oggetto del più vivo interesse da parte di tutti e tre. Stasera si mangia riso, un piatto di carne, uno di carne e verdure e due di sola verdura. Niente zuppa? Ma sì, facciamola. Siamo tutti soddisfatti, il nonno per primo. Da giovane ha

sofferto molto, il nonno, e spesso dice: "Mangio a sazietà a pranzo e a cena, non mi manca di che vestirmi, tutti i miei figli e nipoti sono riuniti sotto lo stesso tetto e godo di una buona salute. Che ne sapete, voi, di cosa voglia dire soffrire la fame?" Al che papà, mamma, zio e zia ribadiscono a loro volta che no, non se lo sono certo dimenticato cosa voglia dire soffrire la fame.

Il nonno e la nonna sono i capi riconosciuti della famiglia. Negli ultimi anni tuttavia, all'improvviso la situazione ha subito dei cambiamenti, nel breve giro di qualche anno, in casa sono apparsi televisore a colori, frigorifero e lavatrice. Nel vocabolario di mio figlio spuntano spesso parole inglesi. Il primo a buttar là qualche battuta sarcastica fu mio figlio: "È ora di finirla di farci mangiare questa robbaccia! Da domani ci penso io: voglio che viviamo una vita all'insegna della modernizzazione! In quarant'anni di regime alimentare sempre uguale non c'è mai stata la minima novità; al contrario, ha continuato a sussistere una deficienza gravissima: troppi carboidrati e troppo poche proteine. Tutti i paesi sviluppati assumono quotidianamente una quantità di proteine sette volte superiore a quella assunta da noi cinesi, e tra queste la quantità di proteine di origine animale è superiore di ben quattordici volte. Pappa di riso e verdure in salamoia sono di per sé il simbolo dell'uomo malato dell'Asia orientale. Non sono altro che un lento suicidio! Se non ci si sbarazza della pappa di riso e delle verdure in salamoia, la Cina non ha speranze!"

Mio figlio cominciò a darsi da fare per riportare prosperità alla nazione e il giorno dopo, com'era prevedibile, ecco panini, burro, uova fresche strapazzate e caffelatte. Sorella Xu e la nonna non bevevano né caffè né latte; lo zio le consigliò allora di fare un soffritto di cipolla, bacche di frassino cinese, cannella, anice, zenzero, pepe, lattuga di mare e peperoncino, di versarci sopra mentre era ancora fumante un po' di condimento del Guandong (salsa di soia con uova di gamberetto) e di aggiungere poi questo intruglio al caffelatte in modo da avere la meglio sul puzzo occidentale. Me ne fece assaggiare un sorso e, in effetti, era molto più accettabile così. Tre giorni dopo l'intera famiglia subì un duro colpo. Sorella Xu si ammalò di enterogastrite acuta da avvelenamento; la nonna venne colpita da una forma di cirrosi di origine nervosa che non ricadeva sotto alcuna tipologia; il nonno si trovò costipato; a mia cugina venne un blocco intestinale; suo marito, invece, si ritrovò con mal di denti e ulcere agli angoli della bocca. Mia moglie era costretta a vomitare dopo ogni pasto, ma poi, dopo essersi liberata dalle pietanze occidentali, tornava a casa dei suoi a rimpinzarsi di nascosto di pappa di riso e verdure in salamoia senza osare farlo sapere a nostro figlio.

[Dopo un po' di tempo...]

Mio figlio se n'è andato a lavorare per una joint-venture, e forse ha già realizzato il suo ideale di mangiare tutti i giorni panini, burro e tante proteine animali. È tornato a casa per le feste, e quando gli abbiamo chiesto cosa gli andava di mangiare ha risposto che, avendo già avuto occasione di assaggiare ogni sorta di leccornia, adesso aveva voglia solo di pappa di riso, sedano rapa in salamoia, zuppa di magro e spaghetti con salsa di soia. Dopo di che, cercando di darsi un tono, ha soggiunto: "Cambiare idea è facile, ma cambiare gusti..."

Il marito di mia cugina alla fine è riuscito ad andare all'estero per frequentare un corso di perfezionamento; studia e lavora. Qualche tempo dopo si è fatto raggiungere dalla moglie e ci ha scritto una lettera in cui dice: "Qui all'estero le cose che mangiamo più spesso sono pappa di riso e verdure in salamoia: ci aiutano a sentirvi più vicini allontanando la depressione che a volte ci coglie al pensiero di essere così distanti dagli affetti più cari, in terra straniera ... ormai nelle nostre cellule ci deve essere il gene ereditario della pappa di riso e delle verdure in salamoia".

Il nonno, papà e io viviamo insieme felici e contenti. Stiamo incrementando il consumo di pollo, anatra, pesce, carne, uova, latte, zucchero e olio, e siamo tutti ingrassati. Mettiamo in tavola pietanze sempre più varie, ricercate e costose.

Un inglese amico di papà sin dagli anni Quaranta ha fatto un viaggio in Cina e ha abitato in casa nostra per una settimana. Abbiamo invitato apposta un cuoco di Shanghai esperto in cucina occidentale, perché gli preparasse pane, dolci, formaggi e bistecche. Ma l'amico inglese ha voluto essere franco: "Non sono mica venuto in Cina per mangiare all'occidentale o per mangiare piatti rinomati per essere delle imitazioni fallite della cucina occidentale" ha detto. "Che ne direste invece di cucinarmi qualcosina che posseda il fascino unico delle vostre antiche tradizioni? Ve ne prego!" Che fare? Non ci è rimasto che servirgli, con notevole imbarazzo, pappa di riso e verdure in salamoia.

"Che semplicità! Che delicatezza! Che benessere! Che raffinatezza! Solo l'antico Oriente possiede cibi così misteriosi!" ha esclamato il dottore inglese, incapace di contenere la sua ammirazione.



Davide presenta

La sirena

(Giuseppe Tomasi di Lampedusa)



Giuseppe Tomasi di Lampedusa (1896-1957) divenne scrittore tardivamente e in seguito - si dice - a un episodio legato alla carriera letteraria del cugino Lucio Piccolo. Accompagnando il cugino poeta a ritirare un premio letterario a San Pellegrino Terme, udì parlare scrittori di fama e fece la conoscenza diretta, fra gli altri, di Eugenio Montale e Maria Bellonci. Da questo incontro maturò in lui la convinzione di poter cercare di inserirsi, con qualche titolo, nell'ambiente letterario, e iniziò a scrivere quello che sarebbe rimasto il suo unico romanzo, *Il Gattopardo*, pubblicato postumo nel 1961 dopo alcuni incomprensibili rifiuti editoriali e presto riconosciuto come un capolavoro italiano e internazionale.

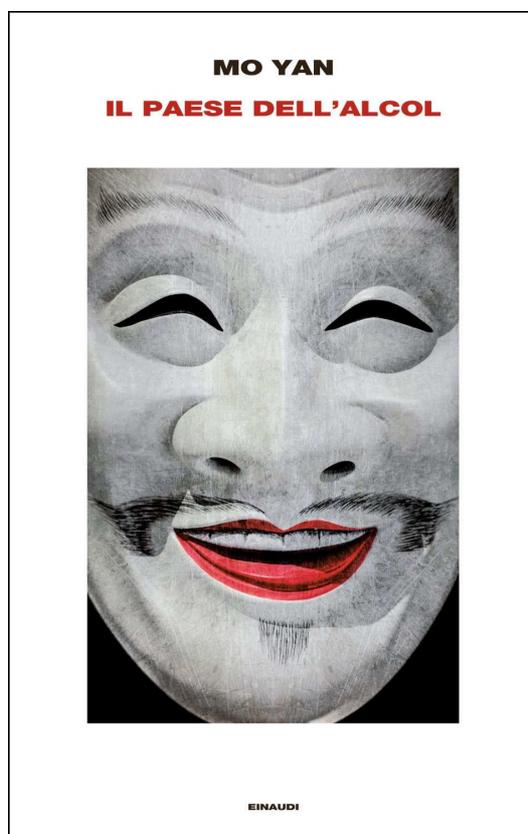
L'Autore sarebbe morto prematuramente nel 1957, lasciando - oltre al *Gattopardo* - solo quattro racconti. **La sirena** è uno di questi, e anche quello cui Tomasi teneva di più. Narra dell'amicizia tra due siciliani trapiantati a Torino, un anziano classicista e un giovane giornalista. Il rimpianto per la terra natale lontana emerge dal testo, e nel brano scelto per questa serata assume anche la connotazione di un ricordo sensoriale, gustativo.

Il racconto fu oggetto di una registrazione casalinga da parte dello stesso autore; questa testimonianza, inserita in un CD audio, è allegata ad alcune recenti ristampe della raccolta di racconti. Dall'ascolto della viva voce dell'Autore, fu possibile correggere alcuni errori contenuti nel dattiloscritto curato dalla moglie, che fra l'altro aveva fatto pubblicare il racconto con un titolo scelto da lei stessa, *Lighea*.

Quando, in salotto, la buona signora Carmagnola entrò portando il vassoio con i ricci, i limoni e il resto, il senatore rimase estatico. "Come? Hai pensato a questo? Come fai a sapere che sono la cosa che desidero di più?" "Può mangiarli sicuro, senatore, ancora stamani erano nel mare della riviera". "Già, già, voialtri siete sempre gli stessi, con le vostre servitù di decadenza, di putrescibilità, sempre con le lunghe orecchie intente a spiare lo strascichio dei passi della Morte. Poveri diavoli! Grazie, Corbera, sei stato un buon 'famulus'. Peccato che non siano del mare di laggiù, questi ricci, che non siano avvolti nelle nostre alghe; i loro aculei non hanno certo mai fatto versare un sangue divino. Certo hai fatto quanto era possibile, ma questi sono ricci quasi boreali, che sonnecchiavano sulle fredde scogliere di Nervi o di Arenzano". Si vedeva che era uno di quei siciliani per i quali la Riviera Ligure, regione tropicale per i milanesi, è invece una specie d'Islanda. I ricci, spaccati, mostravano le loro carni ferite, sanguigne, stranamente compartimentate. Non vi avevo mai badato prima di adesso, ma dopo i bizzarri paragoni del senatore, essi mi sembravano davvero una sezione fatta in chissà quali delicati organi femminili. Lui li degustava con avidità ma senza allegria, raccolto, quasi compunto. Non volle strizzarvi sopra del limone. "Voialtri, sempre con i vostri sapori accoppiati! Il riccio deve sapere anche di limone, lo zucchero anche di cioccolata, l'amore anche di paradiso!" Quando ebbe finito bevve un sorso di vino, chiuse gli occhi. Dopo un po' mi avvidi che da sotto le palpebre avvizzite gli scivolavano due lacrime.



Marisa presenta
Il paese dell'alcol
(Mo Yan)



Questo 'assaggio' letterario parla di antropofagia, o cannibalismo umano. Evento che fa parte della nostra storia passata (passata non del tutto perché sopravvive ancora presso alcune tribù isolate...) ma per fortuna nella nostra società civile è da tempo un fortissimo tabù.

Si conosce il cannibalismo come usanza culturale il cui scopo in chi lo pratica, o lo praticava, è quello di appropriarsi delle virtù del morto o di esorcizzarne lo spirito. Fenomeni di cannibalismo si sono riscontrati nei secoli passati anche in Europa nel corso di grandi carestie o di notevole mancanza di cibo (un esempio storico si è verificato nel '900 durante l'assedio di Leningrado durante la II Guerra Mondiale; un altro caso più recente è avvenuto con i sopravvissuti di un incidente aereo sulle Ande nel 1972).

Un'attrazione fatale per la carne dei propri simili è presente in certi disturbati mentali e la lista di questi criminali si trova facilmente in wikipedia.

L'antropofagia si riscontra nella grande letteratura (*Divina Commedia, Inferno*, canto XXXIII), nella fiaba (*Hansel e Gretel* dei fratelli Grimm), e in numerosi altri esempi.

E arriviamo al libro di stasera: *Il paese dell'alcol* di **Mo Yan**. Anche qui si parla di cannibalismo ma non in termini truci o drammatici, piuttosto prevale in questo autore cinese il tono grottesco e surreale. Mo Yan ha una particolare abilità nel tenere "leggera" la storia e non ci fa mai capire se il fatto narrato può essere veritiero (da un punto di vista esclusivamente letterario!) oppure no.

Tutto è giocato sull'ambiguità e 'realismo allucinatorio' è una delle affermazioni che la Giuria del Nobel ha motivato conferendogli il premio nel 2012.

La narrazione è ambientata nella Cina degli anni '90.

Circola la voce che a Jiguo, letteralmente "il paese dell'alcol", alcuni genitori cedano per denaro i loro neonati destinati a essere cucinati e serviti in rinomati ristoranti o in banchetti ufficiali. L'ispettore Ding Gou'er dovrà assumersi l'incarico di questa delicata inchiesta e verificare se la voce è vera oppure no. Una volta arrivato al paese sarà invitato a un banchetto di benvenuto in cui i brindisi si susseguono numerosi e qui inizierà un percorso allucinatorio in cui realtà e immaginazione si mescolano senza possibilità di separazione.

Ad un certo punto compare il piatto forte del convivio...

*- Portate da mangiare, in modo che il compagno Ding possa riposarsi dopo aver mangiato
- suggerì il vicedirettore Jin Ganzuan.*

Due inservienti portarono un grande vassoio rotondo, su cui era seduto un bambino a gambe incrociate, con il corpicino giallo oro unto di olio profumato e un sorriso ebete sulla faccia. Attorno ghirlande di foglie verde smeraldo e ravanelli rossi scolpiti a forma di fiore. Sgomento e attonito l'ispettore lo contemplava cercando di deglutire la bile che gli montava dallo stomaco. (Il bambino) aveva uno sguardo che sembrava puntato su di lui e dal naso gli usciva un vapore caldo, mentre le labbra sembravano schiudersi per parlare.

- Bastardi! esclamò Ding. Diede un colpo sul tavolo e si alzò in preda alla rabbia.

Jin Ganzuan scoppiò in una risata, mentre il segretario del partito e il direttore della miniera si misero a sogghignare. Credendo di sognare, l'ispettore Ding spalancò gli occhi e guardò con attenzione constatando che il bambino continuava a starsene seduto sul vassoio.

- Ecco il piatto più famoso della nostra città. Il bambino dono dell'unicorno. Lo serviamo agli ospiti stranieri per lasciare loro un ricordo indimenticabile e riceverne l'apprezzamento. Con questa pietanza abbiamo fatto guadagnare alla nazione preziosa valuta straniera. Lo serviamo agli ospiti di particolare riguardo e voi, Ding, siete uno di questi. Favorite, servitevi! Assaggiate questo piatto!

Era difficile sottrarsi al delizioso profumo che emanava dal bambino. Ding deglutì e allungò la mano verso la cartella per accarezzare la liscia canna di pistola e il calcio cesellato con il simbolo della stella a cinque punte.

(...Tra sè) - Non sono ubriaco, sono l'ispettore Ding, sono stato invitato nella città di Jiugo per indagare su una banda di dirigenti sospettati di mangiare bambini: un crimine barbaro senza precedenti al mondo, una depravazione unica nel suo genere. Non sono ubriaco, non mi posso sbagliare: ho davanti agli occhi un bambino brasato, che loro chiamano "dono dell'unicorno". Hanno ucciso un bambino per farmelo mangiare. Queste belve maledette vogliono ingozzarmi.

Estrasse la pistola e gridò: - Fermi tutti! Mani in alto, mostri delinquenti!

Impugnando la pistola, Ding si alzò spingendo via la sedia. Nell'incavo della mano avvertiva il freddo del calcio della pistola e con il dito saggiava l'elasticità del grilletto. Aveva già tolto la sicura mentre la prendeva e bastava una leggera pressione per sparare.

- Pezzi di merda! Fascisti! Mani in alto!

Il vicedirettore Jin Ganzuan sollevò lentamente le braccia, imitato dal segretario e dal direttore. Con molta calma e un ampio sorriso si rivolse all'ispettore:

- Compagno Ding, questo scherzo sta oltrepassando il limite!

- Quale scherzo? Come potrei scherzare con voi, mostri divoratori di bambini?

- Ah, vecchio Ding, voi siete veramente pieno di bontà e intriso di umanesimo! Ma state commettendo un errore. Osservate meglio: credete che questo sia un vero bambino?

- Sembra proprio vivo!

- È vero, sembra vivo, perché gli eccellenti cuochi della nostra città sono dei veri maestri. Compagno, abbassate la pistola e prendete le bacchette! Unitevi a noi per gustare questa leccornia, un piatto unico al mondo!

- No, io non partecipo a questo banchetto di cannibali!

- Compagno Ding, siete veramente cocciuto! Siamo tutte persone che hanno giurato fedeltà alla bandiera del partito col pugno alzato. Ai nostri banchetti hanno partecipato alti dirigenti e amici provenienti da tutti i continenti, nonché artisti famosi e personalità eminenti cinesi e stranieri, e tutti ci hanno fatto grandi complimenti. Solo voi avete reagito puntando la pistola contro chi vi riceve con tutti gli onori e le cortesie! Quale vento diabolico può avervi offuscato la vista? Vi rendete conto che state puntando la pistola non contro dei nemici di classe, ma dei fratelli?

Il braccio alzato gli stava cedendo e la pistola si era abbassata. Lo sguardo dell'ispettore si offuscò. Si sentì oppresso da un oscuro terrore, come se un'enorme pietra gli gravasse sulle spalle. (···)

Ma quel vispo bambino, quel ragazzino il cui profumo solleticava il naso, seduto in mezzo a una decorazione paradisiaca a forma di fiore di loto, lo stava guardando e gli stava tendendo una mano!

- Brutti delinquenti che cercate di abbindolarmi con parole mielose, non crediate di scamparla! Il bambino che avete fatto cucinare per me mi sta sorridendo. Voi dite che non è un vero bambino ma una pietanza rinomata? Ma dove altro al mondo esistono pietanze del genere? (···) E io non dovrei puntare la pistola contro di voi? Briganti! È suonata la vostra ora!

(···) Puntò la pistola su quel caleidoscopio di facce sfuggenti e su quei sorrisi sinistri e premette il grilletto (···) La pallottola sparata da Ding aveva colpito il bambino brasato alla testa. Dal cranio spaccato la materia celebrale era schizzata sui muri, imbrattandoli di macchie rosse e bianche che esalavano vapore profumato, scatenando ogni sorta di sensazioni. (...)

- Compagno Ding, se noi siamo veramente dei demoni che si nutrono di bambini, è giusto sterminarci tutti. Ma se le cose non stessero così?

Il vicedirettore diede un colpo di bacchetta e il bambino si decompose in un miscuglio di pezzetti.

- Questo è il braccino, fatto di radice di loto del Lago della Luna, a cui si mescolano sedici ingredienti assemblati con straordinaria maestria. Ed ecco la gambina, in realtà una salsiccia di prosciutto. Il torso è fatto con maialino arrostito e poi lavorato in modo speciale. La testa che avete fatto crollare è un'anguria. I capelli sono erbe e verdure tra le più comuni. Non posso spiegarvi per filo e per segno tutte le materie prime e i procedimenti che sono alla base di questa pietanza celebre: è una ricetta esclusiva e brevettata e io la conosco solo a grandi linee. Favorite, prego, compagno Ding, non faccia complimenti!

Ding con le bacchette afferrò un pezzetto, chiuse gli occhi e se lo ficcò in bocca.

- Bene, il compagno Ding si unisce alla nostra banda. Ora anche tu hai mangiato un bambino!

- Ma tu mi hai detto che questo non è un bambino!

- Ah, caro compagno, quanto sei sciocco! - replicò il vicedirettore - Noi qui a Jiuguo siamo gente civile, chi oserebbe mangiare bambini? Vecchio Ding, avete sparato senza motivo, ora pagate pegno con tre bicchieri. E poi altri tre bicchieri!

Dopo aver scolato sei bicchieri Ding cominciò a sentirsi confuso. Quando il direttore o il segretario gli servì l'altra metà del braccio posò le bacchette e senza tema di ungersi lo afferrò con le mani, divorandolo a grandi morsi.

Rimane sempre, in tutta la narrazione, una sensazione di incertezza, cioè pur affermando che si tratta di una tecnica culinaria (un po' macabra), sul bambino commestibile rimane un alone di indefinibile mistero. Mo Yan non offre una soluzione dell'enigma.

La metafora del cannibalismo è profondamente radicata nell'immaginario cinese. Ha radici in racconti popolari e in eventi storici comprovati da documenti. In questo libro Mo Yan fonde il tutto per darci un ritratto spietato della Cina odierna, di una società definita ancora socialista ma che in realtà ha imboccato la via del capitalismo più sfrontato, tutto teso al guadagno e attraversato da ogni tipo di corruzione.

Paola G. presenta
La strada di Swann
(Marcel Proust)



Per il mio contributo a questa serata che vede protagonisti il cibo e la letteratura (coppia vincente!), ho scelto un raffinato brano di impronta psicoanalitica. L'episodio in questione tratto da *La strada di Swann*, volume facente parte de *Alla ricerca del tempo perduto*, si potrebbe intitolare "Un universo in una tazza di tè" (come riportato da alcuni testi). Con questo brano, **Proust**, per così dire, "mina" il campo della sua prosa di stimoli sensoriali. A partire quindi da episodi ordinari, via via riemergono nel protagonista i ricordi, le sensazioni, "le intermittenze del cuore" (come l'autore definisce le emozioni legate a un momento lontano, mosse da vibrazioni interiori che a poco a poco affiorano a vita cosciente con la stessa intensità con cui furono sperimentate nel passato). Se partiamo dal presupposto che il cibo è cultura, che l'atto del mangiare e del bere non sono solo o semplicemente, per l'uomo, strumenti di sopravvivenza, ci renderemo conto come anche da gesti quotidiani apparentemente banali, si possa far nascere grande letteratura. Per evidenti motivi di tempo, non leggerò il brano integralmente.

Ma cosa sono queste "madeleines" (o "petites madeleines"), che tanto ispirarono il genio creativo di Proust? Sono un dolce tipico del comune di Commercy, nel nord-est della Francia, e in seguito di tutta la nazione in genere. Consistono in piccoli dolcetti soffici con una particolare forma a conchiglia, derivata dallo stampo in cui vengono cotte. Spesso confuse con i muffin, il loro sapore è simile a quello del plum cake, sebbene la consistenza sia leggermente diversa e il gusto sia più delicato, con un aroma di burro e limone più pronunciato.

Oltre al classico stampo, occorrono pochi strumenti per fare delle madeleines. Le ricette tradizionali in genere includono gli ingredienti di base per qualunque dolce, ovvero farina, uova, burro, zucchero e spesso vaniglia e nocchie finemente tritate.

Antiche tradizioni, tramandate nel corso delle generazioni, fanno risalire il nome di questo dolce, al culto di Santa Maria Maddalena, la donna che, liberata dal Cristo da sette demoni, divenne sua discepola, seguendolo fino al monte Calvario, e la mattina di Pasqua, meritò di vederlo per prima Risorto dai morti e portare agli altri discepoli l'annuncio della risurrezione.

La tradizione medioevale, vuole che la Maddalena sia stata la prima evangelizzatrice della Francia, (insieme a Marta e Lazzaro). Questo pellegrinaggio in Francia spiegherebbe, dopo il nome, anche la forma di conchiglia, che nella simbologia cristiana si attribuisce ai pellegrini per la causa del Vangelo.

Altre fonti, incluso il New Oxford American Dictionary, riportano che le madeleines sono chiamate così in onore di Madeleine Paulmier, una pasticciera del XIX secolo. Altre fonti riportano Madeleine Paulmier come una cuoca vissuta nel XVIII secolo che aveva lavorato per Stanisław Leszczyński, il cui genero, Luigi XV di Francia, scelse il nome dei dolcetti in onore a lei.



Ma ora torniamo alla letteratura.

Erano già parecchi anni che tutto quanto di Combray non costituiva il teatro e il dramma del mio andare a letto aveva smesso di esistere per me, quando, un giorno d'inverno, al mio ritorno a casa, mia madre, vedendomi infreddolito, mi propose di bere, contrariamente alla mia abitudine, una tazza di tè.

Dapprima rifiutai poi, non so perché, cambiai idea. Mandò a prendere uno di quei dolci corti e paffuti che chiamano "petites madeleines" e che sembrano modellati dentro la valva scanalata di una cappasanta.

Inizia qui il racconto dell'episodio più celebre del capolavoro proustiano. È incentrato sul famoso dolce da tè, il cui sapore rievoca nell'autore esperienze che sembravano perdute e riesce, come per magia, a risvegliarlo e restituirlo, vivo e presente in tutta la sua interezza.

E subito, meccanicamente, oppresso dalla giornata uggiosa e dalla prospettiva di un domani malinconico, mi portai alle labbra un cucchiaino di tè nel quale avevo lasciato che s'ammorbidisse un pezzetto di madeleine.

Ma nello stesso istante in cui il liquido al quale erano mischiate le briciole del dolce raggiunse il mio palato, io trasalii, attratto da qualcosa di straordinario che accadeva dentro di me. Una deliziosa voluttà mi aveva invaso, isolata, staccata da qualsiasi nozione della sua causa. Di colpo mi aveva reso indifferenti le vicissitudini della vita, inoffensivi i suoi disastri, illusoria la sua brevità, agendo nello stesso modo dell'amore, colmandomi di un'essenza preziosa: o meglio, quell'essenza non era dentro di me, io ero quell'essenza. Avevo smesso di sentirmi mediocre, contingente, mortale. Da dove era potuta giungermi una gioia così potente? Sentivo che era legata al sapore del tè e del dolce, ma lo superava infinitamente, non doveva dividerne la natura. Da dove veniva? Cosa significava? Dove afferrarla? Bevo una seconda sorsata nella quale non trovo nulla di più che nella prima, una terza che mi dà un po' meno della seconda. È tempo che mi fermi, la virtù del filtro sembra diminuire. È chiaro che la verità che cerco non è lì dentro, ma in me. La bevanda l'ha risvegliata, ma non la conosce, e non può che ripetere indefinitamente, ma con sempre minor forza, la stessa testimonianza che io non riesco a interpretare e che vorrei almeno poterle chiedere di nuovo ritrovandola subito intatta, a mia disposizione, per un chiarimento decisivo. Poso la tazza e mi volgo verso il mio spirito. Trovare la verità è compito suo. Ma in che modo? Grave incertezza, ogni volta che lo spirito si sente inferiore a se stesso; quando il cercatore fa tutt'uno con il paese ignoto dove la ricerca deve aver luogo e dove tutto il suo bagaglio non gli servirà a nulla. Cercare? Di più: creare. [...] Cercherò di farla riapparire.

L'autore compie a questo punto un'indagine psicoanalitica, va all'origine della straordinaria operazione di recupero memoriale.

Retrocedo col pensiero al momento in cui ho sorbito il primo cucchiaino di tè. Ritrovo lo stesso stato senza una chiarezza nuova. Chiedo al mio spirito di fare un ulteriore sforzo, di richiamare ancora una volta la sensazione che sfugge. E perché niente possa spezzare lo slancio con il quale cercherò di riafferrarla, tolgo di mezzo ogni ostacolo, ogni idea estranea, metto al riparo le mie orecchie e la mia attenzione dai rumori della stanza accanto. Ma quando m'accorgo che il mio spirito s'affatica senza successo, lo induco

invece a prendersi quella distrazione che gli negavo, a pensare a qualcos'altro, a ritemperarsi prima di un tentativo supremo. Per la seconda volta gli faccio il vuoto davanti, lo rimetto di fronte al sapore ancora recente di quella prima sorsata e dentro di me sento tremare qualcosa che si sposta, che vorrebbe venir su, come se fosse stato disancorato a una grande profondità; non so cosa sia, ma sale lentamente; avverto la resistenza, percepisco il rumore delle distanze attraversate.

A palpitare così in fondo al mio essere sarà, certo, l'immagine, il ricordo visivo che, legato a quel sapore, si sforza di seguirlo fino a me.

Faticosamente comincia a insinuarsi la reminiscenza del passato da una sensazione casuale e involontaria: si tratta della "memoria involontaria".

Giungerà mai alla superficie della mia coscienza lucida quel ricordo, quell'istante remoto che l'attrazione di un identico istante è venuta così da lontano a sollecitare, a scuotere, a sollevare nel mio io più profondo? Non lo so. Adesso non sento più niente, si è fermato, forse è ridisceso; chi può dire se risalirà mai dalla sua notte? Dieci volte devo ricominciare, sporgermi verso di lui. E ogni volta la viltà che ci distoglie da ogni compito difficile, da ogni impresa importante, mi ha indotto a lasciar perdere, a bere il mio tè pensando semplicemente ai miei fastidi di oggi, ai miei desideri di domani che si lasciano rimasticare senza troppa fatica.

E tutt'a un tratto il ricordo è apparso davanti a me. Il sapore, era quello del pezzetto di madeleine che la domenica mattina a Combray (perché nei giorni di festa non uscivo di casa prima dell'ora della messa), quando andavo a dirle buongiorno nella sua camera da letto, zia Léonie mi offriva dopo averlo intinto nel suo infuso di tè o di tiglio. La vista della piccola madeleine non m'aveva ricordato nulla prima che ne sentissi il sapore; forse perché spesso dopo di allora ne avevo viste altre, senza mai mangiarle, sui ripiani dei pasticceri, e la loro immagine s'era staccata da quei giorni di Combray per legarsi ad altri più recenti; forse perché, di ricordi abbandonati per così lungo tempo al di fuori della memoria, niente sopravviveva, tutto s'era disgregato; le forme - compresa quella della piccola conchiglia di pasticceria, così grassamente sensuale sotto la sua pieghettatura severa e devota - erano scomparse, oppure, addormentate, avevano perduto la forza d'espansione che avrebbe permesso loro di raggiungere la coscienza.

È il momento clou non solo di questo episodio ma dell'intera opera: è il trionfo della memoria involontaria che, animata e sollecitata dalla casuale esperienza sensoriale, ritrova intatta e lucida l'atmosfera del tempo perduto.

Ma quando di un lontano passato non rimane più nulla, dopo la morte delle creature, dopo la distruzione delle cose, soli e più fragili ma più vivaci, più immateriali, più persistenti, più fedeli, l'odore e il sapore permangono ancora a lungo, come anime, a ricordare, ad

attendere, a sperare, sulla rovina di tutto, a sorreggere senza tremare - loro, goccioline quasi impalpabili l'immenso edificio del ricordo.

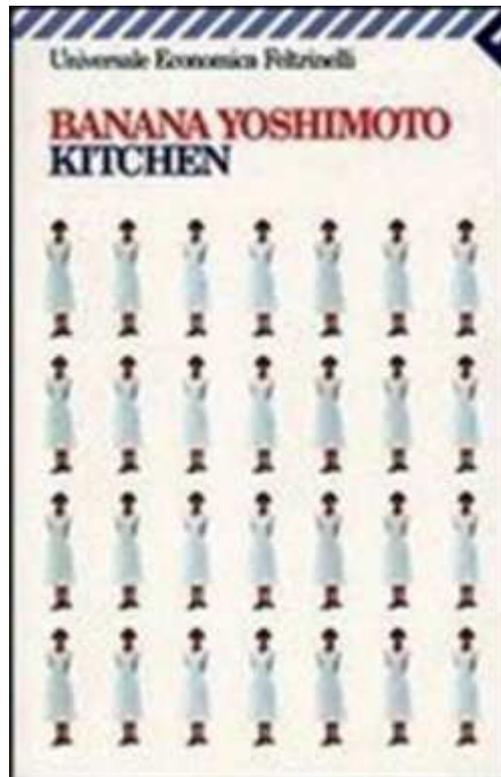
L'odore e il sapore che si ripresentano a distanza di decenni diventano l'interruttore del ricordo di un tempo ormai remoto che si è portato via con sé oggetti e persone care. La nostalgia imbeve i pensieri ma, come liquido fotografico, invece che offuscarli, ne chiarifica i contorni, conferisce veracità ai colori.

E quando ebbi riconosciuto il gusto del pezzetto di madeleine che la zia inzuppava per me nel tiglio, subito (benché non sapessi ancora - e dovessi rimandare a ben più tardi il momento della scoperta - perché quel ricordo mi rendesse tanto felice) la vecchia casa grigia verso strada, di cui faceva parte la sua camera, venne come uno scenario di teatro a saldarsi al piccolo padiglione prospiciente il giardino e costruito sul retro per miei genitori (cioè all'unico isolato lembo da me rivisto fino a quel momento); e, insieme alla casa, la città, da mattina a sera e con ogni sorta di tempo, la piazza dove mi mandavano prima di pranzo, le vie dove facevo qualche commissione, le strade percorse quando il tempo era bello. [...], così, ora, tutti i fiori del nostro giardino e quelli del parco di casa Swann, e le ninfee della Vivonne, e la brava gente del villaggio e le loro piccole abitazioni e la chiesa e tutta Combray e la campagna circostante, tutto questo che sta prendendo forma e solidità è uscito, città e giardini, dalla mia tazza di tè.

Il sapore del piccolo pasticcino fa quindi ritrovare al protagonista tutto il suo villaggio che ormai credeva di aver sepolto nell'oblio e che invece, analogamente alle "epifanie" di Joyce, folgora la memoria, rilasciando arcane essenze di verità.

Per concludere: possiamo abbandonarci al ritmo scatenato di una canzone, lasciarci inebriare da una polverosa boccetta di profumo, ma tutte queste sensazioni e infinite altre sarebbero rare e inafferrabili senza il concorso di una mente fervidamente sensibile. È questo il compito dell'arte: essa e essa sola consacra in modo definitivo la nostra vittoria sul corso degli eventi ma il nostro compito è quello di protenderci sempre, anche attraverso il cibo, alla ricerca del tempo perduto.

Paola M. presenta
Kitchen (Banana Yoshimoto)
e
Cinquanta sfumature di gricia (AA. VV.)



Kitchen non è una raccolta di ricette, anche se al suo interno non mancano tracce di piatti tipici del posto. Il libro racconta la passione culinaria che ha la giovane Mikage Sakurai e del suo amore per le cucine, come si può dedurre dalle prime righe del primo capitolo in cui la protagonista esordisce con...

Non c'è posto al mondo che io ami più della cucina. Non importa dove si trova, com'è fatta: purché sia una cucina, un posto dove si fa da mangiare, io sto bene. Se possibile le preferisco funzionali e vissute. Magari con tantissimi strofinacci asciutti e puliti e le piastrelle bianche che scintillano.

In questo romanzo, la cucina per Mikage rappresenta il cuore della famiglia, quella famiglia sempre desiderata, ed è in questa stanza che si svolgeranno tutti i suoi incontri con Yuichi. Questo perché Banana Yoshimoto vuole trasmettere ai lettori l'idea che la famiglia si possa non solo scegliere, ma anche inventare, e cerca di far capire questo messaggio attraverso la figura curiosa della madre di Yuichi la bellissima Eriko.



Cosa sarà mai questo *Cinquanta sfumature di gricia*? Un'antologia? Un ricettario?

In realtà è un libro nato per gioco. Un mix tra narrativa e ricettario. Tante ricette classiche, come la carbonara, ma anche atmosfere esotiche mediorientali, in un intreccio di sapori e sensazioni che celebra, in ogni caso, una visione della vita allegra e spensierata, all'insegna dell'ottimismo in un mondo in cui spesso siamo costretti ad affrontare situazioni difficili

Antonella L. legge

Le golose

(Guido Gozzano)



*Io sono innamorato di tutte le signore
che mangiano le paste nelle confetterie.*

*Signore e signorine -
le dita senza guanto -
scelgon la pasta. Quanto
ritornano bambine!*

*Perché niun le veda,
volgon le spalle, in fretta,
sollevan la veletta,
divorano la preda.*

*C'è quella che s'informa
pensosa della scelta;
quella che toglie svelta,
né cura tinta e forma.*

*L'una, pur mentre inghiotte,
già pensa al dopo, al poi;
e domina i vassoi*

con le pupille ghiotte.

*Un'altra - il dolce crebbe -
muove le disperate
bianchissime al giulebbe
dita confetturate!*

*Un'altra, con bell'arte,
sugge la punta estrema:
invano! Ché la crema
esce dall'altra parte!*

*L'una, senz'abbadare
a giovine che adocchi,
divora in pace. Gli occhi
altra solleva, e pare*

*sugga, in supremo annunzio,
non crema e cioccolatte,
ma superliquefatte
parole del D'Annunzio.*

*Fra questi aromi acuti,
strani, commisti troppo
di cedro, di sciroppo,
di creme, di velluti,*

*di essenze parigine,
di mammole, di chiome:
oh! Le signore come
ritornano bambine!*

*Perché non m'è concesso -
o legge inopportuna! -
il farmivi da presso,
bacciarvi ad una ad una,*

*o belle bocche intatte
di giovani signore,
bacciarvi nel sapore
di crema e cioccolatte?*

*Io sono innamorato di tutte le signore
che mangiano le paste nelle confetterie.*



*ANTONELLA Lorenzato
CARMEN Gasparini
DANIELA Bergamin
DANIELA D'Este
DAVIDE Mutti
ELISA Breda
MARISA Fracon
PAOLA Grelli
PAOLA Mizzon
(05/02/2016)*