

L'alta cucina nei grandi romanzi quando lo scrittore è un buongustaio

Scaraffia a pag. 21

Nel suo volume "Menù letterari" Céline Girard racconta i piatti decantati nei grandi romanzi e le passioni culinarie degli autori Da Joyce che adorava la zuppa di cipolle a Saint-Exupéry che di notte scappava in un ristorante per gustare una bistecca alla tartara. Il piatto di Proust era il "boeuf à la mode" e Colette gridava alla cameriera: «Corri Pauline, sto svenendo dalla fame»

Lo scrittore buongustaio

IL LIBRO

«Voglio la cossia!», esclamava Ezra Pound quando vedeva arrivare in tavola il pollo arrosto. L'appetito si manifestava in Colette con una pienezza fisica che rasentava la gioia. Gridava alla cameriera: «Ho fame! Ho sete! Pauline! Sto svenendo dalla fame!». Spesso gli scrittori sono golosi come se l'astrattezza del loro lavoro generasse il bisogno di un'immersione profonda nella realtà.

Un succulento libro di Céline Girard, "Menù letterari", (F. Cesati editore, p.107, euro 11) affianca ai piatti decantati nei grandi romanzi le relative ricette, da Gadda a Kerouac. In cucina Colette volteggiava tra i tegami tra grida, imprecazioni, risate e battute. Era inarrivabile nel pollo alla creta. Svotato, salato e pepato, ma non spennato, veniva coperto di creta e adagiato tra la brace incandescente. Tre quarti d'ora dopo si rompeva l'involucro, che cadeva con le piume, e il piatto era pronto. Colette aveva ricette per qualsiasi cosa, dal vino all'arancia al pesce al calcio, così chiamato per il calcio che disperdeva la cenere tiepida del camino, scoprendo la brace ardente: uno scorfano alla griglia steso sotto una nuvola di piante aromatiche e un velo di olio, aceto, aglio tritato, poco sale e molto pepe. Aveva delle teorie precise su qualunque piatto. Il brodo, per esempio, «non deve essere troppo personale». La frutta bisognava mangiarla alla temperatura del sole che l'aveva maturata.

PATATE LESSE

Davanti a un maestoso crostaceo Hemingway poteva diventare meditativo: «L'aragosta era imponente... il suo spirito ribelle era scom-

parso nella cottura, per cui adesso sembrava il monumento del proprio io defunto: con occhi sporgenti e tutto». Ma nessuno come lui ha fatto assaporare al lettore piatti comuni come le patate lesse di Lipp o il gusto denso delle sardine inaffiate da un bianco ghiacciato.

In Giappone, Sartre era stato male da morire dopo un sashimi. «Le preferenze alimentari hanno un senso... non è assolutamente indifferente amare le ostriche o le vongole, le lumache o i gamberetti, se si è minimamente in grado di decifrare il significato esistenziale di questi nutrimenti». Invece Dalì faceva colazione con tre dozzine di ostriche e cinque o sei cotolette fritte. Provata dalla malattia, Karen Blixen viveva di ostriche e champagne. A Miller che sbalordito le chiedeva se glielo avesse ordinato il medico, aveva replicato: «Il medico? I medici inorridiscono, ma a me lo champagne e le ostriche piacciono e mi fanno bene».

In un locale di Vienna, a fine pranzo, D'Annunzio annotava: «La finezza dei cibi aiuta l'armonia mentale - Una beccaccina - Colore magnifico - Il sugo dorato e fulvo nel vaso d'argento - I crostini sapienti - I sapori delicati e complicati - Il "Marcobrunner" nel bicchiere, vino d'oro ardente». Il che non gli impediva di apprezzare infinitamente una rustica "frittata celestiale". La trovava molto più appetitosa del "Boeuf à la mode" caro a Marcel Proust, che peraltro si limitava a piluccarlo pigramente. Più primi-

tivo, Saint-Exupéry nelle lunghe notti di lavoro faceva un intervallo in uno di quei ristoranti sempre aperti, dove divorava una bistecca alla tartara con una nevicata di pepe. Se rimaneva a casa si limitava a ingurgitare cubetti di olio d'oliva congelato.

ANATRA AL FORNO

La cuoca di Virginia Woolf doveva misurarsi con ricette complesse, come il "boeuf en daube" di "Gita al faro", "mescolanza di carni saporite, scure e bianche, foglie d'alloro e vino". Per ricevere l'amata Vita Sackville-West, aveva messo in tavola: anatra al forno allo sherry con pere caramellate, insalata di patate al vapore con crema di pomodori, insalata al formaggio e torta di more.

Non è vero che Nora Joyce non sapeva cucinare. Era in grado di scodellare budini, dolci, torte e la semplice cucina irlandese. Joyce però adorava la zuppa di cipolle e andava a gustarla nei ristoranti preferiti, pur sapendo che il contatto del brodo caldo con la dentatura malmessa l'avrebbe fatto soffrire intensamente.

Maigret andava a mangiare un'eccezionale zuppa di cipolle al grande mercato delle Halles. Ma Simonon faceva la spesa di persona. Ripeteva al cuoco: «L'importante è avere prodotti assolutamente freschi... mangiare cibi rimasti per giorni in frigo, anche se cucinati bene, non è una buona norma di gastronomia». Un menu a caso: funghi in crosta, testina di vitello in salsa tortue, a base di uova, tartufi, olive verdi e funghi, e molte patatine fritte "alla belga". Un eco della sua giovinezza a Liegi, perché dalle sue "frites" alla "madeleine" di Proust "la buona cucina sta nel ricordo!".

Giuseppe Scaraffia

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SIMENON

Lo scrittore, qui con la moglie Denise, faceva la spesa di persona: «Non è buona norma mangiare cibi rimasti per giorni in frigo anche se cucinati bene»



SARTRE

Lo scrittore (nella foto con Simone de Beauvoir) era stato male per un sashimi in Giappone: «Le preferenze alimentari hanno un senso, non è indifferente amare le ostriche, le vongole o le lumache...»



VIRGINIA WOOLF

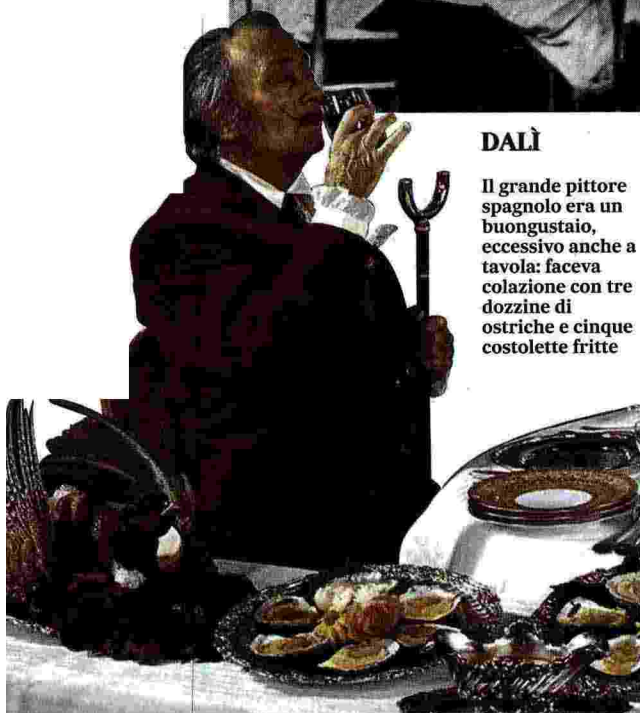
La scrittrice, qui ritratta da Man Ray nel 1935, si cimenta con il "boeuf en daube" di Gita al Faro: «Mescolanza di carni saporite, scure e bianche, alloro, vino...»



Marcel Proust al centro della foto con amici durante una scampagnata

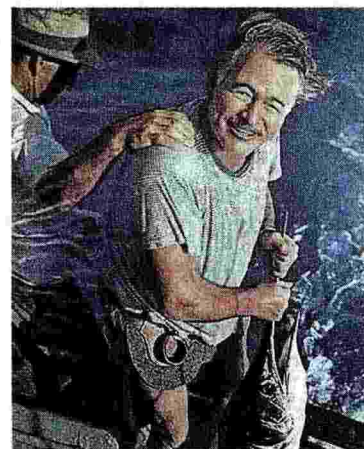
DALÌ

Il grande pittore spagnolo era un buongustaio, eccessivo anche a tavola: faceva colazione con tre dozzine di ostriche e cinque costole fritte



HEMINGWAY

Così scriveva: «L'aragosta era imponente... il suo spirito ribelle era scomparso nella cottura e sembrava il monumento al proprio io defunto, con occhi sporgenti e tutto»



D'ANNUNZIO

Lo scrittore amava la cucina raffinata e sosteneva che «la finezza dei cibi aiuta l'armonia mentale», ma uno dei suoi piatti prediletti era una rustica "frittata celestiale"