

Laura Gilli

Letteratura e gastronomia: una proposta di comparazione

Il lavoro del comparatista indaga limiti e possibilità della comparazione, mostrando vicinanze, differenze, alla ricerca di quello spazio mediano in cui gli oggetti studiati entrano in dialogo, creando uno spazio di ibridazione, di contatto, di scambio. Ambiti quali letteratura e gastronomia mostrano tale spazio mediano, mostrando come essi si influenzino vicendevolmente, mutuando l'uno dall'altro modalità espressive e intenti comunicativi, rendendosi, insieme, veicoli di cultura e identità.

Letteratura e gastronomia possono apparire come mondi assai lontani, così distanti da rendere arduo qualsiasi tentativo di comparazione. In effetti, tale impressione di distanza è motivata dalla storia delle due discipline, che si sono sviluppate secondo strade autonome e diametralmente opposte. Nella contemporaneità, le stesse figure professionali che le incarnano, il letterato e il cuoco, non guardano all'altra professione come attività affini; qualora viene colta una somiglianza essa è vista come estemporanea ed ha il carattere dell'eccezionalità. Tale distanza si giustifica storicamente con l'evolversi separato delle due discipline, separatezza data dalla distinzione tra sensi inferiori (tatto, olfatto, gusto) e sensi superiori (vista e udito)¹. I primi rappresenterebbero la parte più animale dell'uomo, dunque disdicevole e da condannare, mentre i secondi sarebbero fonte di conoscenza (anche se inferiore rispetto alla conoscenza puramente intellettuale). La letteratura divenne nei secoli un'attività sempre più legata alle parti più nobili dell'anima, espressione privilegiata della cultura intesa ciceronianamente come insieme delle conoscenze prettamente intellettuali, *cultura animi*. La gastronomia, che riguarda le parti più basse del corpo, acquisì nei secoli uno status inferiore, non degna di una trattazione scientifica nel senso pieno del termine. Da fine Settecento ai primi dell'Ottocento si parla molto di gastronomia, ma essa viene progressivamente relegata nell'ambito dell'effimero, del passatempo, concentrando il proprio ambito sul momento del commercio e del consumo del cibo. Impoverimento che prosegue oggi nei mass media, ove la gastronomia è identificata con la preparazione e l'elaborazione di ricette. Lo stesso impoverimento culturale della gastronomia si riflette nella figura del cuoco, la cui formazione spesso non contempla nozioni di arte e letteratura, ma questioni meramente tecniche. I letterati, invece, avvertono il proprio lavoro come assolutamente diverso dal cucinare. Nella contemporaneità si avverte, tuttavia, da più parti, un deciso cambiamento, che conduce la letteratura verso la gastronomia e la gastronomia verso la letteratura. Figure come Gualtiero Marchesi mostrano come lo chef sia e debba essere, per sviluppare al meglio le proprie qualità di chef, un uomo colto, che conosca movimenti letterari e artistici. La gastronomia stessa sta recuperando l'originario significato che Brillat Savarin nella sua *Fisiologia del gusto* affermò, ove si sostiene che la gastronomia sia una scienza nel senso pieno del termine, un sapere razionale al pari delle altre discipline. La letteratura guarda sempre di più agli immaginari gastronomici, strutturando il testo attorno ad essi. Per comprendere quanto tale avvicinamento sia possibile e quanto la comparazione tra i due ambiti sia praticabile, bisogna indagare le radici delle due attività, per vedere quanto esse partano da premesse vicine o utilizzino modalità simili.

Nei tempi più antichi, l'atto del conoscere e quello del cibarsi sono sempre stati accostati, così come l'attività letteraria e quella gastronomica². La conoscenza è stata vista come un atto di assimilazione, assai simile a quello del mangiare e del digerire, come si può leggere in autori come Alberto Magno e in Tommaso d'Aquino che sostiene che la scienza sia l'assimilazione del conoscente al conosciuto. Similmente, nelle culture orientali, la conoscenza è rendersi simile all'oggetto conosciuto: secondo Nishida Kitaro dire che conosciamo qualcosa significa semplicemente che diventiamo parte di quella cosa. Quando osserviamo un fiore, esso entra in noi, è assimilato in noi³.

Nel mondo latino, il termine *sapientia* deriva dal verbo *sapio*, che indica aver sapore e anche esser saggio, avere senno. Assimilazione e conoscenza sono fortemente unite nell'alchimia tra '500 e '600, l'alchimista

¹ Significativa è la questione del gusto nella direzione studiata da Nicola Perullo nel suo *Per un'estetica del cibo*, Palermo, Centro internazionale studi di estetica, 2007: le due accezioni di gusto, una legata al sapore, l'altra alla capacità di discernere e apprezzare la qualità, si sono sempre più allontanate ed hanno dato origine a discorsi sempre più lontani nei secoli. Sulla storia della gastronomia come disciplina comprendente diversi campi del sapere si veda anche A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana: storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999.

² F. Rigotti nel suo *Filosofia in cucina*, Bologna, Il Mulino, 1999 affronta la questione dei rapporti tra pensiero filosofico e attività culinaria.

³ Cfr. K. Nishida, *An Inquiry into the Good*, Yale, Yale University Press, 1990., cap. 12, 13.

osserva e studia il cosmo alla ricerca di relazioni per possederne le leggi interne; nella contemporaneità, i cuochi pensano se stessi come alchimisti: è il caso di Pietro Leeman, che nel commentare un testo di Yuan Mei definisce il cuoco un alchimista: egli “sceglie di diventarlo per amore della trasformazione”, concetto chiave nell’alchimia cinque-seicentesca- “attraverso la quale cerca la propria realizzazione”⁴; Leemann “vive l’alchimia come analisi della realtà concreta della natura, la sua realizzazione nasce dalla sua comprensione e dalla sua valorizzazione”⁵ Anche coloro che si occupano di gastronomia pongono analogie tra l’attività culinaria e l’attività conoscitiva, talvolta la gastronomia è riconosciuta come attività conoscitiva in sé. Nel Settecento Yuan Mei scrive che “per acquisire la conoscenza in qualsiasi disciplina è necessario prima imparare la teoria per poi passare alla pratica. Lo stesso vale per il bere e il mangiare. Occorre fare la lista di ciò che si deve conoscere”⁶. Il buongustaio è colui che distingue usando l’intelletto. Egli dedica pertanto il primo capitolo della sua opera *La cucina di Villa Suyuan* alla teoria. La culinaria non è dunque diversa da ogni altro campo del sapere, in quanto segue le stesse modalità di acquisizione e messa in pratiche delle conoscenze, segue un metodo. Nella contemporaneità critici e studiosi sentono la necessità di riaffermare le tesi esposte da Brillat Savarin. Nella *Fisiologia del gusto* si legge:

La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all’uomo in quanto egli si nutre. Il suo fine è vigilare sulla conservazione dell’uomo per mezzo della miglior nutrizione possibile. Essa vi arriva dirigendo, in base a principi certi, tutti coloro che cercano, forniscono o preparano le cose che possono convertirsi in alimenti. Così è proprio essa che fa muovere i coltivatori, i vignaioli, i pescatori e la numerosa famiglia dei cuochi, quale che sia il titolo o la qualifica sotto cui essi mascherano il loro occuparsi della preparazione degli alimenti. La gastronomia appartiene:

alla storia naturale, per la classificazione che fa delle sostanze alimentari;

alla fisica, per le diverse analisi e scomposizioni che fa loro subire;

alla cucina, per l’arte di preparare i cibi e di renderli piacevoli al gusto;

al commercio, per la ricerca del mezzo di comprare al miglior prezzo possibile ciò ch’essa consuma e di smerciare più convenientemente ciò che pone in vendita;

finalmente all’economia politica, per le risorse ch’essa offre al fisco e per i mezzi di scambio che stabilisce fra le nazioni.

La gastronomia governa la vita intera, perché i pianti del neonato invocano il seno della nutrice e il morente riceve ancora con piacere l’ultima bevanda che purtroppo non deve più digerire.

Essa si occupa anche di tutte le condizioni sociali, perché dirige i banchetti dei re radunati, ma ha anche calcolato il numero dei minuti d’ebollizione necessari perché un uovo fresco sia cotto a puntino.

L’argomento materiale della gastronomia è tutto ciò che può essere mangiato; il suo fine diretto, la conservazione degli individui; e i suoi mezzi di esecuzione sono: l’agricoltura che produce, il commercio che scambia, l’industria che prepara e l’esperienza che inventa i modi di usare ogni cosa nel modo migliore⁷

La gastronomia è dunque lontana dalla mondana e frivola arte del ben mangiare, utile per allietare momenti di svago, ma è una scienza totale che indaga e riguarda aspetti complessi, che richiedono applicazione, studio, competenza. Comprende campi del sapere come la storia naturale e il commercio, che possono apparire lontani, ed invece sono strettamente interconnessi. La gastronomia acquista così piena dignità scientifica, essendo «conoscenza ragionata». Ma essa riguarda anche l’ambito umanistico, in quanto

⁴ Leemann P., Yuan Mei, *Il piacere della tavola nella cucina antica e di oggi, La cucina di Villa Suyuan*, Milano, Electa, 2006, pp. 21-22.

⁵ *Ibidem*, p. 22.

⁶ *Ibidem*, p. 17.

⁷ J.A Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* (1826), trad.it. di D. Provenzal, *Fisiologia del gusto: ovvero Meditazioni di gastronomia trascendente*, Milano, Opportunity Books, 1996, pp. 57-58.

La gastronomia [...] considera anche l'azione degli alimenti sul morale dell'uomo, sulla sua immaginazione, il suo spirito, il suo coraggio e le sue percezioni, sia ch'egli sia sveglio, sia che dorma, che operi e che riposi⁸

come si legge nel testo *Fisiologia del gusto*. Nella contemporaneità si è sempre più consapevoli del legame cibo e conoscenza. Mangiare non è soltanto nutrizione, ma è una via di conoscenza. Conoscenza delle materie prime, sentimento della qualità, educazione al gusto: nel cibo si creano e si formano identità, attraverso il cibo avviene l'incontro tra culture diverse che possono entrare in dialogo e interagire. Il nesso cibo e cultura è, difatti, al centro del dibattito che coinvolgerà la prossima Expo nel 2015 a Milano, il cui tema principale è il cibo in tutte le sue declinazioni.

Il legame tra cibo e parola che porta alla conoscenza è assai vivo sia nell'Antico sia nel Nuovo Testamento, ove la parola di Dio è il pane degli uomini. Parola e cibo: sin dalle ere più remote esse vengono accumulate sulla strada del sapere e della verità; sono sentite vicine e similari, al punto che spesso la letteratura, nell'atto dello scrivere e del leggere, e la gastronomia, intesa nella sua duplice accezione del cucinare e del consumare, sono state l'una la metafora dell'altra. Pindaro utilizza aggettivi composti con *meli-* per indicare il canto e la poesia⁹; il miele ha connotati simbolici importanti per i greci e spesso una delle migliori lodi ad un verso poetico consiste nel paragonare le sue parole alla dolcezza del miele. Il miele ha anche la capacità di ispirare profezie, e la poesia, come ci ricorda Platone nello *Ione*, è attività nata da ispirazione divina. I latini estendevano il termine *sapor, oris*, che indica il sapore, il gusto, alla parola, per indicare un discorso eloquente. Il significato etimologico del termine latino *sapientia* rimane nei secoli, così possiamo incontrare nel secolo XII Bernardo di Chiaravalle che valorizza nell'idea della conoscenza il sapore¹⁰. Il Verbo e la sapienza di Dio aprono il gusto nell'uomo che può così assaporare l'opera divina, la rivelazione conduce l'uomo in un itinerario verso l'autentica conoscenza di Dio che si manifesta anche come gusto. Bernardo utilizza sempre immagini del pane, del miele e degli profumi per indicare i diversi gradi dell'ascesa conoscitiva a Dio, la prossimità a Dio è connotata con la dolcezza del gusto, come si può leggere nel seguente passo:

tutte queste cose contengono profondi misteri e ognuna sovrabbonda di celeste soavità, purché in diligente ricerca si sappia succhiare il miele dalla pietra e l'olio dalla dura roccia. Proprio in quel giorno i monti hanno stillato dolcezza e dai colli è fluìto il latte e il miele, quando [...] la terra si è aperta per germinare, lieta, il Salvatore; [...] Voglia anche ora Iddio rivolgerci la sua parola e irrorarci dei suoi profumi: soffi su di noi il suo spirito e si apra al nostro intelletto il senso delle parole evangeliche affinché siano ai nostri cuori più desiderabili dell'oro e di una grande gemma preziosa, e siano più dolci del miele e del favo¹¹.

Nella letteratura occidentale il legame parola e cibo è intenso; gli scrittori affidano al cibo sia importanti simbologie, sia immaginari collettivi e personali; il cibo segna, con la sua presenza, passi cruciali del testo, diventa talora perno strutturale della vicenda, presenta e definisce i personaggi, illumina situazioni, introduce e accompagna momenti narrativi, si inserisce nei meccanismi costruttivi del testo¹². Nella letteratura del realismo il cibo ha il compito di rafforzare la verosimiglianza della narrazione, svelando con la sua presenza contesti storici e sociali. In alcuni letterati, tale vicinanza tra cibo e parola è sentita fortemente, e nelle loro opere mostrano quanto cibo e parola siano interconnessi nel veicolare messaggi.

⁸ *Ibidem*, p. 58.

⁹ Sulle simbologie legate al miele nelle letterature antiche si veda F. Aspesi, "Parole come miele", http://www.academia.edu/1096340/Parole_come_miele

¹⁰ Sulla relazione tra gusto e sapienza in Bernardo di Chiaravalle si veda il volume di Pier Luigi Ria *L'estetica teologica di Bernardo di Chiaravalle*, Firenze, SISMEL Edizioni del Galluzzo e Fondazione Ezio Franceschini, 2007.

¹¹ S. Bernardo di Chiaravalle, *Sermoni per le feste della Madonna*, Milano, edizione Paoline, 1990, pp. 50-51.

¹² Sul rapporto cibo e letteratura, sulla ruolo del cibo nella struttura narrativa e sulla sua presenza come tema si vedano: G.P. Biasin, *I sapori della modernità: cibo e romanzo*, Bologna, Il Mulino, 1991, M. Montanari, *Convivio: storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1989, M. Montanari, *Convivio oggi: storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Roma-Bari, Laterza, 1992, M. G. Accorsi, *Personaggi letterari a tavola e in cucina: dal giovane Werther a Sal Paradiso*, Palermo, Sellerio, 2005, L. Grandi, S. Tettamanti, *Sillabario goloso: l'alfabeto dei sapori, tra cucina e letteratura*, Milano, Mondadori, 2011.

Anche nel campo della gastronomia, il rapporto cibo e parola è avvertito come fondante. Il cibo viene concepito come narrazione e gli chef nel preparare i loro piatti cucinano e presentano gli ingredienti pensando al messaggio che essi devono comunicare.

Il parallelo tra attività letteraria e gastronomia è presente in tutta la storia della letteratura.

Alcuni scrittori si sono cimentati ad imbandire cene mimando stili letterari: è il caso di Cattaneo che preparò una cena in cui armonizza ideali romantici e classici. I piatti classici erano quelli privi di decorazioni, un piatto omerico indicava un cibo selvaggio, ovvero ricette di carne, mentre i piatti romantici erano più artefatti o legati a tradizioni locali¹³. Poeti e letterati avvertono la vicinanza della propria attività letteraria a quella gastronomica. Essi si percepiscono talora come cuochi che impastano i versi, ma più spesso come lo scalco, ovvero chi amministra il banchetto, decide in quale ordine porre le vivande, come presentare i cibi, come allestire la tavola. Lo scalco è, nell'età medioevale e moderna, colui che si rapporta agli ospiti del banchetto adattando l'andamento del convivio all'importanza dei convitati. Lo scrittore si sente simile allo scalco in quanto orienta e sceglie i temi dell'opera, compone il linguaggio seguendo intenti comunicativi precisi, dispone la propria attività letteraria in vista del lettore. Emblematico è il caso di Dante che nel suo *Convivio*, scrive che «per che ora volendo loro apparecchiare, intendo fare un generale convivio di ciò ch'i ho loro mostrato, e di quello pane ch'è mestiere a così fatta vivanda, senza lo quale da loro non potrebbe esser mangiata»¹⁴. Dante paragona le quattordici canzoni del suo testo a quattordici vivande accompagnate dai commenti, che costituiscono il pane; egli si presenta come dispensatore di cibo/conoscenza rivolgendosi, tramite l'uso del volgare, ad un pubblico più vasto della ristretta cerchia degli eruditi.

Per illustrare l'intenso legame tra letteratura e gastronomia vorrei presentare i *Deipnosofisti* di Ateneo¹⁵. Il testo, scritto tra il II e il III secolo d. C., è stato redatto da un greco di origine egiziana, della città di Naucrati, che svolge la propria attività letteraria a Roma. L'opera, che si sviluppa in quindici volumi, narra la conversazione tra amici letterati ad un banchetto organizzato da Larense, il mecenate del gruppo di eruditi. Si inserisce in una precisa tradizione letteraria, che parte dal *Simposio* di Platone, tradizione che Ateneo riprende e rimodella. Il banchetto, e non il simposio, ovvero il momento del pasto e non quello del bere come nella tradizione a cui Ateneo si rivolge, è il momento centrale dei volumi. Banchetto che è presente sia come riferimento ad un genere letterario, sia come tema, ma soprattutto come perno strutturale dell'opera. Lo dichiara lo stesso autore nel capitolo primo dell'epitome:

Ateneo è il padre di questo libro, destinatario della sua opera è Timocrate, e *Dotto a banchetto* ne è il titolo. Il soggetto dell'opera è il seguente: il romano Larense, uomo di condizione economica e sociale splendida, elegge a commensali i massimi esperti di ogni disciplina tra quelli del suo tempo, e fra di loro non ce n'è uno del quale l'autore non abbia riportato i bellissimi interventi nella conversazione. Ecco perché ha introdotto nell'opera pesci, con i relativi modi d'impiego e le spiegazioni dei nomi; molteplici varietà d'ortaggi e di animali d'ogni specie; autori di storia, poeti e dotti in ogni campo, strumenti musicali e immumerevoli tipi di scherzi, e ha incluso nell'esposizione differenze tra le coppe ricche di re, dimensioni di navi e altri argomenti, tanto numerosi che non mi sarebbe facile neppure richiamarli alla memoria: se ne andrebbe l'intera giornata ad esporre un genere dopo l'altro. E ancora, il disegno generale dell'opera vuole imitare la sontuosa abbondanza del banchetto, e l'articolazione del libro rispecchia il menu servito nel corso della trattazione. Tale dunque si presenta il sopraffino banchetto di discorsi messo in scena da Ateneo¹⁶

Il testo è concepito nella sua totalità come un menu che regola le portate, sia reali sia letterarie, e crea un ordine nelle argomentazioni e nello svolgimento del banchetto.

¹³ Come riportato da Carlo Dossi in *Note azzurre*, Milano, Adelphi, 1964, p. 811.

¹⁴ Dante, *Convivio*, Milano, Garzanti, 2005, p. 8.

¹⁵ I diversi contributi in D. Braund, J. Wilkins (eds.), *Athenaeus and his world: reading Greek culture in the Roman Empire*, Exeter, University of Exeter Press, 2000 analizzano il testo di Ateneo, ricostruiscono il contesto culturale in cui l'opera si inserisce e le diverse fonti dei Deipnosofisti.

¹⁶ Ateneo, *I Deipnosofisti*, trad.it. di R. Cherubina, L. Citelli, M.L. Gambato, E. Greselin, A. Marchiori, A. Rimedio, M. F. Salvagno, coordinatori L. Citelli, M. L. Gambato, Roma, Salerno Editrice, 2001, 4 voll., I vol. pp. 3-4.

Il testo si dipana tra innumerevoli citazioni, riferimenti letterari che conducono il lettore lungo intricate vie. Ateneo attraverso il riferimento al cibo ricostruisce pratiche simposiali, abitudini alimentari, riti e simbologie legati al cibo, ma non solo: il cibo gli serve per ricostruire un'intera civiltà, poichè è proprio il cibo, nella sua valenza universale, che schiude e crea legami tra le diverse manifestazioni dell'umano. Nel libro IV le diverse tipologie di simposi mostrano le abitudini di popolazioni diverse:

Ora dobbiamo parlare anche dei banchetti spartani. Erodoto nel libro IX delle *Storie*, parlando delle suppellettili da banchetto di Mardonio e ricordando i pasti spartani, così scrive: [...] A proposito dei *syssitia* ('pasti comuni') cretesi, così scrive lo storico Dosiada nel libro IV della sua *Storia di Creta*: "Gli abitanti di Litto organizzano i loro pasti comuni in questo modo"¹⁷

Nel seguente passo leggiamo: «Posidonio nel libro XXIII delle *Storie* scrive: "I Celti a cena talvolta si scontrano in duelli"». ¹⁸ L'usanza dei celti di combattere nei banchetti conduce la conversazione verso il tema dei duelli tra gladiatori ed, in seguito, all'analisi dei termini legati a tale area semantica:

Ermippo nel primo libro dei *Legislatori* dichiara che i duelli gladiatori furono introdotti per la prima volta dagli abitanti di Mantinea per iniziativa di uno dei loro concittadini, Demonatte, e poi questa abitudine fu imitata da quelli di Cirene. [...] Il termine *monómachos* ('gladiatore, duellante') sembra che non derivi dal sostantivo *máche* ('combattimento'), ma sia piuttosto composto dal verbo *máchesthai* ('combattere'): infatti ogni volta che un vocabolo composto di *máche* termina in *-os*, come *sýmmachos* ('alleato'), *protómachos* ('che combatte in prima fila'), *epímachos* ('facile da espugnare'), *antímachos* ('avversario'), *philómachos* ('bellicoso') [...] porta sempre l'accento sulla terzultima sillaba¹⁹.

Alle spalle del testo si pone la mentalità enciclopedica di Alessandria che classifica, enumera, ricostruisce e conserva. Nei *Deipnosofisti* sono infatti presenti centinaia di versi e passi letterari allo scopo di preservare un mondo culturale che potrebbe sparire per sempre nell'oblio. Questo gioco di continui rimandi e citazioni è intimamente legato al banchetto e alle sue modalità. Il testo si struttura seguendo i ritmi del banchetto e del simposio, il ritmo è scandito dalle diverse portate, come si evince dal seguente passo:

Própoma ('aperitivo'). Dopo che questo fu servito in giro, dice Ateneo, Ulpiano, il sovrintendente dei pranzi, chiese se si trovasse citato in qualche autore il cosiddetto *própoma*, come ora noi diciamo. Mentre tutti cercavano una soluzione, - Ve lo dirò io stesso - disse. - Filarco di Atene o di Naucrati nei passi in cui egli parla di Zela, re di Bitinia - quello che, invitati a un pranzo ospitale i capi dei Galati, tese loro un'insidia, ma fu ucciso anche lui - se ben ricordo, dice così: "Un aperitivo prima del pranzo era servito in giro, come si usava al principio". [...] Degli alimenti approntati negli aperitivi, dice, tra gli altri, c'erano anche i seguenti. *Maláchai* ('malve'). Esiodo: "Né quanto grande virtù ci sia nella malva (*maláche*) e nell'asfodelo". Questo termine è attico. - Ma io, dice, in molte trascrizioni del *Minosse* di Antifane lo trovai scritto con *o mikrón*: "Mangiando radice di malva (*molóche*)". Anche Epicarmo: [...] "Io, che sono più mite di una malva (*molóche*)".²⁰

Il passaggio ad argomentazioni nuove è legato al piatto che viene imbandito: «Nell'aperitivo venivano introdotti anche questi ingredienti: pepe, *phyllis*, mirra, cipero, profumo d'Egitto. Antifane: "Se qualcuno acquista del pepe e lo porta qui, lo accusano come spia e lo torturano"». ²¹ I convitati discutono sui termini linguistici per indicare le pietanze, sulla presenza di un determinato cibo nella letteratura, sino a parlare di usanze conviviali o a temi più generali che comunque mantengono un loro legame con il particolare piatto che ha originato la conversazione. Cibo e parola si intrecciano: i convitati si rapportano al cibo solo tramite la parola letteraria, ma si può affermare che anche la parola letteraria nasce solo in relazione al cibo:

¹⁷ Ateneo, *I Deipnosofisti*, vol. I, cit., pp. 357, 366

¹⁸ Ateneo, *I Deipnosofisti*, vol. I, cit., p. 385.

¹⁹ Ateneo, *I Deipnosofisti*, vol. I, cit., p. 386.

²⁰ Ateneo, *I Deipnosofisti*, vol. I, cit., pp. 167-168.

²¹ Ateneo, *I Deipnosofisti*, vol. I, cit., p. 189.

Mentre Ulpiano stava ancora parlando, entrarono dei servi portando su piatti delle aragoste (*káraboi*), più grosse dell'oratore Callimedonte, il quale, proprio perché era amante di questo cibo, fu chiamato "Aragosta" [...] Cibo assai ricercato da molti era l'aragosta, com'è possibile dimostrare attraverso molti passi della commedia²²

Vi è un gioco di infiniti rimandi tra cibo e parola, sino al punto di mescolare i diversi piani, annullare rapporti gerarchici, scompaginare i legami causa-effetto. Il cibo genera il discorso e le dotte conversazioni sugli alimenti aumentano il gusto e il sapore del cibo: «Dopo che Democrito ebbe fatto questo racconto, i più, presi da stupore per la virtù del cedro, ne mangiavano come se prima non ne avessero mangiato o bevuto».²³ I registri del testo, le modalità espressive sono funzionali alla rappresentazione delle modalità di conversare tipiche dei banchetti antichi. Interessante è la compenetrazione che avviene nel testo tra cibo e parola; significativo è la scelta di privilegiare il banchetto e non il simposio, infatti nei testi antecedenti la conversazione avviene quando i convitati hanno terminato di mangiare, ed hanno la bocca libera per parlare, in Ateneo, invece, i personaggi parlano mentre mangiano e mangiano mentre parlano, simboleggiando il profondo legame esistente tra i due atti. Nel testo di Ateneo le citazioni letterarie sono presentate come portate, l'abbondanza di cibo equivale all'abbondanza dei discorsi, e viceversa. Quando si analizza il testo, il riferimento al livello della scrittura e a quello del banchetto è sempre unito; tuttavia il ritmo narrativo e la successione degli argomenti è sempre condizionato dall'andamento del banchetto. Così scrive Ateneo: «Democrito si accingeva a parlarne dettagliatamente con chiacchiere interminabili, quando sopraggiunse uno stuolo di servi che portavano dei cibi. Sull'argomento "servi" prese la parola nuovamente Democrito»²⁴. Nel testo l'intenso legame tra cibo e parola è spesso esplicitato:

A questo punto prese la parola Cinulco, che disse: - Cari compagni di mensa, ero veramente affamato e Democrito mi ha servito delle piacevoli vivande descrivendo in ogni dettaglio fiumi d'ambrosia e di nettare; ma "sono ancora molto affamato, pur essendo stato da essi inaffiato nell'anima," poiché non ho inghiottito nient'altro che parole.[...] Per tutta risposta Ulpiano [...] disse: [...] ma tu cane, sei sempre affamato e non ci permetti di discutere bene e abbondantemente, anzi di nutrirci. I nobili discorsi sono infatti il nutrimento dello spirito.²⁵

Le interazioni tra i diversi livelli sono continui e costituiscono la materia letteraria del testo. Il cibo è presentato nella sua totalità, comprendente non solo l'atto del consumo, ma la presentazione del piatto, gli oggetti per servirlo, le usanze conviviali che riflettono i rapporti sociali, abitudini alimentari, manifestazioni artistiche concepite per allietare le diverse fasi del banchetto e del simposio:

Dimenticandosi infatti di fronte a quale giudice fa dimostrazione dei suoi bei giambi, sotto l'impulso della sua innata ghiottoneria e del suo spirito beffardo (*hedylogia*) ci recita dei "colabri", "canti dissonanti con cimbali percossi fuori tempo"²⁶

I Deinosofisti sono un testo che rappresenta pienamente quello spazio mediano tra i due ambiti, quel luogo in cui le discipline entrano in osmosi e trasmettono l'una all'altra modalità espressive, argomenti, creando un tertium in cui i confini tra i due ambiti svaniscono creando una mescolanza e ibridazione di forme. Lungo il corso dei secoli talvolta la letteratura mima gesti e modalità tratti dal mondo gastronomico e percepisce se stessa come un particolare tipo di vivanda, oppure modula le proprie modalità narrative a ben precise modalità di preparazione degli alimenti. Alcuni generi letterari prendono il proprio nome da particolari piatti, come la satira, dal latino *satūra*, essa deriverebbe dalla *lanx satura*, il piatto di primizie offerte agli dei o piatto di ingredienti misti. Assai vicino al mondo gastronomico è il caso del latino maccheronico. Il termine maccheronico si suppone provenga da "maccherone" che nel Medioevo designava gli gnocchi, un impasto grossolano e popolare,

²² Ateneo, *I Deipnosofisti*, vol. I, cit., pp. 276-277.

²³ Ateneo, *I Deipnosofisti*, vol. I, cit., p. 235.

²⁴ Ateneo, *I Deipnosofisti*, vol. II, cit., p. 626.

²⁵ Ateneo, *I Deipnosofisti*, vol. II, cit., p. 641-642.

²⁶ Ateneo, *I Deipnosofisti*, vol. I, cit., p. 410.

oppure da “macco”, una polenta di fave sminuzzate, sempre un impasto, sempre un piatto povero. Entrambe le ricette si riferiscono a piatti popolari, fatti con materie prime non nobili o avanzi del pasto precedente. Un tipo di piatto dunque non raffinato né ricco, così come il latino maccheronico vuole porsi: un liguaggio basso, non elaborato, vicino al mondo degli incolti. Il procedimento per ottenere tale tipo di liguaggio mima il modo di preparare i maccheroni e la polenta: un grezzo impasto di materiali non nobili, un amalgamare elementi eterogenei sino a creare un ammasso corpulento, così come la lingua maccheronica, che mescola elementi linguistici lontani e diversi per ottenere un effetto stilistico roboante. Il latino maccheronico nasce dalla contaminazione e ibridazione tra latino e italiano, un liguaggio tertium, grossolano, ma usato sapientemente per parodiare forme letterarie. Anche il contenuto si allinea all’immaginario legato alla polenta e ai maccheroni, mettendo in scena antieroi di un’epica rovesciata e rocambolesche gesta²⁷. Il libro primo del *Baldus* di Teofilo Folengo, opera che inaugura tale genere letterario, si apre con la figura delle Muse mangione, aperta parodia dell’invocazione alle Muse. Sempre nel libro primo si legge:

Hae sunt divae illae grassae, nymphaeque colantes,
albergum quarum, regio, propiusque terenus
clauditur in quodam mundi cantone remosso,
quem spagnolorum nondum garavella catavit.[...]
Hic de materia tortarum mille videntur
ire redire rates, barchae, grippique ladini,
in quibus exercent lazzos et retia Musae,
retia salsizzis, vitulique cusita busecchis,
piscantes gnoccos, fritolas, gialdasque tomaclas.²⁸

Il poeta parla di una terra mitica ed inserisce un elenco di cibi tratti dalla cultura alimentare popolare. Il mondo della parodia e del carnevalesco si avvicina consapevolmente al mondo del cibo, in particolare alle modalità di consumo tipiche dell’abbuffata²⁹. Essa, nei testi che indulgono alla parodia, è presente sia a livello tematico, sia a livello linguistico: il testo sceglie registri e lessico ispirandosi alle modalità dell’abbuffata, cedendo così all’abbondanza lessicale, alle descrizioni ridondanti; lo stile ne mima le modalità di assimilazione più tipiche, ovvero il tranguguire, il divorare senza quasi masticare, il riempire esageratamente lo stomaco: avremo così uno stile basso, volgare, che ingloba materiali letterari eterogenei e mescola più registri. La parola divora il materiale letterario, le descrizioni paiono ingoiare selvaggiamente l’oggetto linguistico coinvolgendo violentemente il lettore che si ubriaca di termini e giunge sazio al termine del discorso letterario. Caso emblematico è l’immagine del paese di Cuccagna. Esso rappresenta il corrispettivo popolare dell’età dell’oro. È un luogo leggendario, caratterizzato da abbondanza, libertà da qualsiasi vincolo sociale, ricchezza smodata; nel paese di Cuccagna gli abitanti vivono oziando e mangiando tutto il giorno. Non è il luogo dell’allegrezza, ma è il regno dell’eccesso, dello smodato, un regno alla rovescia, in cui le principali gerarchie vengono ribaltate. In tale luogo gli uomini si comportano in modo animalesco e danno sfogo ai loro istinti più triviali, in un’orgia carnevalesca. Le descrizioni del paese di Cuccagna si concentrano sul cibo, che si offre spontaneamente e con un’abbondanza ostentata, esagerata, quasi caricaturale agli occhi dello spettatore³⁰. Il tema ritorna prepotentemente nel Cinquecento, ove una fantasia sfrenata invade il testo letterario producendo immagini di cibi succulenti quasi disordinate e affastellate l’una sull’altra:

“El portego[...] haveva I terazzi de marzapan, le porte de torte,[...] coltre de pele de caponi,
cuscini de colombini rosti, I travi de lonza[...] le casse de biscoteli, la taola de canela

²⁷ Come sostiene P. Camporesi nel suo *La maschera di Bertoldo*, Milano, Garzanti, 1993, p. 207, il «latino “maccheronico” ha il suo centro fantastico e le sue pulsioni fisiologiche nella “coquina”, “nigro tenebrosicafumo”, nei bisunti e fumiganti “loca coquinalia” [...] dove fumano gli arrostiti e gorgoliano i brodi nei paiuoli».

²⁸ T. Folengo, curato da E. Faccioli, *Baldus*, Torino, Einaudi, 1997, pp. 4, 6.

²⁹ L’abbuffata come tema letterario è analizzato in C. Varotti, “Abbuffata”, in G.M. Anselmi e G. Ruoizzi (a cura di), *Banchetti letterari: cibi, pietanze, ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, Roma, Carocci, 2010, pp. 13-22.

³⁰ Sulle modalità letterarie e i diversi aspetti culturali del paese di Cuccagna si rimanda ai testi classici G. Cocchiara, *Il paese di Cuccagna*, Torino, Bollati Boringhieri, 1980, P. Camporesi, *Il paese della fame*, Milano, Garzanti, 1978.

confetà:[...] el pavimento de caviaro [...] i parei de salcizzoni [...] In corte può do fontane, che sorze continuoamente vin dolce e malvasia”³¹

Il passo tratto dalle lettere di Calmo, scritte tra il 1547 al 1566, parla di un luogo con terrazze di marzapane, pareti con capponi, carni arrosto, salumi, salsicce appese, biscotti, caviale e fontane da cui zampilla vino bianco e rosso. Gli elementi mangerecci sono mescolati senza alcun ordine o logica alimentare, ma intendono stupire e mostrare una varietà estrema di tutti i cibi più succulenti, mescolando dolce e salato. Il testo sembra riprodurre l’atto compulsivo di chi mangia non per nutrirsi o degustare ma per divorare ciò che ha davanti: lo sguardo panottico, il ritmo serrato della descrizione attraverso l’asindeto riproduce l’atteggiamento scomposto di chi si abbuffa, passando velocemente da un piatto all’altro senza osservare nulla, mosso da un impulso vorace che lo spinge a trangugiare nello stesso istante ogni cosa. Una simile tendenza all’elencazione esagerata si può ritrovare similmente nelle prediche carnevalesche, analizzate da Piero Camporesi ne *La maschera di Bertoldo*, ove nel capitolo “Il trionfo delle ‘leccardissime scienze’. Le prediche del ‘Doctor de Paparia’” analizza tali particolari forme di parodia legate al carnevalesco:

Le ‘prediche di Carnevale’ [...] generalmente disposte in sequenze verticali di brevi, approssimativi versi di rudimentale semplicità, anziché citazioni in latino classico ostentano abbondanti inserti di latino ‘grosso’, ‘farciturae’,(il termine ha una chiara origine coquinaria) [...] seguivano, a loro modo, uno schema [...] è certamente vero che una interminabile enumerazione di ghiottonerie doveva alla lunga procurare un piacere di tipo viscerale³²

Studiando quello spazio mediano che si pone tra letteratura e gastronomia, analizzando gli ambiti in cui si creano movimenti osmotici tra i due settori, si incontra l’arte dell’imbandigione, le cui espressioni, nonostante esse si manifestino escusivamente nell’ambito culinario, sono maggiormente imparentate con le modalità letterarie e non con il mondo gastronomico. Tutte le regole e manifestazioni dell’arte dell’imbandigione sottostanno a finalità simboliche e allegoriche e non funzionali. Vorrei presentarvi il caso del servizio all’italiana e alla francese che dominò la gastronomia sino all’Ottocento³³. L’imbandigione e l’organizzazione del banchetto era, in tale visione, legata alla creazione di un sapiente apparato scenico i cui esiti erano legati esclusivamente a ragioni simboliche, teatrali: il banchetto era rappresentazione. Le regole a cui scalchi, credenzieri e trincianti si attenevano avevano scopi puramente teatrali e riguardavano solo secondariamente, anzi talora ignoravano, le ragioni del cibo. Il banchetto si trasformava in un teatro in cui ognuno svolgeva un ruolo ben preciso. I invitati rappresentavano il pubblico, un pubblico attivo che doveva rispettare regole ben precise codificate nei manuali di galateo. L’allestimento del banchetto mostra una natura fondamentale teatrale: esso riguarda non solo il tipo di vivande da preparare e la loro successione ma tutta una serie di apparati scenici alieni dal semplice cibo, come spettacoli, danze, apparizioni di animali vivi. Le stesse decorazioni della tavola e i gesti legati alla presentazione del cibo spesso non hanno alcun riferimento all’atto del consumo. L’arte dell’imbandigione segue modalità espressive di tipo letterario, le regole di apparecchiatura della tavola, la sequenza dei menu sono assimilabili alle modalità della retorica classica. Sino all’Ottocento, le arti del banchetto erano improntate alla spettacolarizzazione, ed il banchetto era luogo di ostentazione: Il valore d’uso del cibo era secondario, oscurato dal valore simbolico che diveniva prevalente. Lo stesso Brillat Savarin, nella sua *Fisiologia del gusto* distingue tra il piacere del mangiare e il piacere della tavola, come si può leggere dal seguente passo:

Il piacere del mangiare è la sensazione attuale e diretta di un bisogno che si soddisfa.

Il piacere della tavola è la sensazione riflessa che nasce da diverse circostanze di fatti, di luoghi, di cose e di persone che accompagnano il pasto.

³¹ A. Calmo, *Le lettere di Messer Calmo*, a cura di V. Rossi, Torino, Loescher, 1888, pp. 138-139.

³² P. Camporesi, *La maschera di Bertoldo*, cit., pp. 198, 203.

³³ Il volume G. Marchesi, L. Vercelloni, *L’arte dell’imbandigione: storia estetica della cucina*, Milano, Avatar, 1991, ricostruisce l’estetica della tavola partendo dal Medioevo per concentrarsi sull’età contemporanea. Il testo M. Cogotti, J. Di Schino (a cura di), *Magnificenze a Tavola: Le arti del banchetto rinascimentale*, Roma, De Luca Editori, 2012 è il catalogo della mostra che si è tenuta a Villa d’Este a Tivoli dal 15 giugno al 4 novembre 2012 in cui pitture, oggettistica da tavola illustravano la complessa arte dell’imbandigione rinascimentale. S.Malaguzzi nel suo *Il cibo e la tavola*, Milano, Electa, 2006 ricostruisce usanze e simbologie legate ad oggetti, materie prime del mondo culinario.

Il piacere di mangiare è comune a noi e agli animali; presuppone soltanto la fame e ciò che occorre per saziarla.

Il piacere della tavola è particolare alla specie umana; presuppone delle cure antecedenti per preparare il pasto, per la scelta del luogo e per la riunione dei convitati.

Il piacere di mangiare esige, se non la fame, per lo meno l'appetito: il piacere della tavola è quasi sempre indipendente dall'uno e dall'altro³⁴

Ogni momento, dalla preparazione dei cibi, alla loro veste decorativa, alla disposizione dei cibi sulla tavola, sottostava a regole ben precise, che riguardavano non tanto ragioni culinarie, quanto simboliche ed estetiche. L'apparato scenografico del banchetto, pertanto, non riguardava il cibo in sé e per sé, ma ogni elemento che concorresse a creare lo spettacolo nella sua totalità: tutto doveva seguire una regia ben precisa e orchestrata in ogni minimo dettaglio, la strategia comunicativa permeava di sé non solo gli oggetti per servire e consumare il cibo, non solo il mobilio, ma anche spettacoli di danza, musiche, spettacoli pirotecnici: elementi pensati e creati secondo un progetto comune. Nei secoli passati, infatti, si avvertiva chiaramente la vocazione narrativa del cibo che oltrepassava quella nutrizionale. In tal senso, la funzione ostensoria del cibo si unisce sempre più prepotentemente a quella nutritiva. Nel Rinascimento venivano portati in tavola maiali, vitelli, pavoni, argentati o riassemblati e rivestiti con la loro pelle naturale; nonostante fossero commestibili, essi venivano percepiti nel loro aspetto puramente ostensorio e non venivano mangiati. Cibi e oggetti sono serviti come immensi trofei da esibire. Nel corso del tempo si assistette ad uno sdoppiamento tra cibo commestibile e cibo ostensorio, tanto che sulle tavole del Seicento compaiono costruzioni, miniature che comprendono solo in parte elementi commestibili al solo scopo di colpire l'attenzione dei convitati, rispettando il modello estetico a cui il banchetto si ispirava. Gli addobbi della tavola sono inglobati in tale idea totalizzante e intrattengono un dialogo che sottende a ben precise regole formali con il cibo stesso. I diversi elementi obbediscono a regole retoriche che conducono il discorso gastronomico tramite allegorie. In tal senso, il pavone³⁵, che veniva prima cotto poi rivestito del piumaggio, diviene il piatto di spicco delle tavole principesche, in quanto le sue carni erano ritenute nobili e nutrimento dei prodi. Il pavone veniva deposto al suono di trombe ed i re in persona tagliavano le porzioni. Tali animali ricostruiti divennero in seguito solo un trofeo da contemplare e non venivano consumati, pur essendo commestibili. L'essenza simbolica degli ornamenti del banchetto viene sottolineata anche da poeti e letterati. Ne *Il piacere* di D'Annunzio il lettore si imbatte in momenti conviviali; l'autore non si sofferma mai sul contenuto dei piatti, che lascia all'immaginazione del lettore, ma descrive gli arredi e l'oggettistica da tavola, come nel seguente passo:

Assai poche dame potevan gareggiare con la marchesa d'Ateleta nell'arte di dar pranzi. Ella metteva più cura nella preparazione di una mensa che in un abbigliamento. La squisitezza del suo gusto appariva in ogni cosa; ed ella era, in verità, l'arbitra delle eleganze conviviali. Le sue fantasie e le sue raffinatezze si propagavano per tutte le tavole della nobiltà quirite. Ella, appunto, in quell'inverno aveva introdotta la moda delle catene di fiori sospese dall'un capo all'altro, fra i grandi candelabri; ed anche la moda dell'esilissimo vaso di Murano, latteo e cangiante come l'opale, con entro una sola orchidea, messo tra i varii bicchieri innanzi a ciascun convitato³⁶

Gli arredi e gli oggetti, grazie alla loro preziosità e ricercatezza, creano l'atmosfera elegante ed estetizzante del romanzo. L'ornamento nel romanzo dannunziano ha il compito di amplificare e catturare la bellezza ricercata, si inserisce nel tessuto narrativo creando pause, introducendo personaggi, dispiegando tutto il suo potere incantatorio. Le decorazioni, in tale passo, simboleggiano la strenua ricerca della bellezza di Andrea Sperelli e sono inseriti dall'autore per amplificare la bellezza di Elena e introdurre il lettore nella sua aura magica. Proprio come nei testi che si occupano dell'imbandigione, gli arredi della tavola in D'Annunzio sono

³⁴ J.A Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* (1826), trad.it. di D. Provenzal, *Fisiologia del gusto: ovvero Meditazioni di gastronomia trascendente*, cit., p. 142.

³⁵ Sulle usanze culinarie legate al pavone si veda A. Willan, *Great Cooks and Their Recipes from Taillevent to Escoffier* (1977), trad. it. di G. Ernesti e F. Saba Sardi, *I maestri cuccinieri: Da Taillevent a Escoffier*, Milano, F.lli Fabbri, 1977, pp. 12-15.

³⁶ G. D'Annunzio, *Il piacere*, Milano, Mondadori, 1986, p. 117.

protagonisti assoluti ed annullano il cibo, che scompare dalla scena narrativa, esattamente come nei banchetti antichi la nutrizione era oscurata dall'apparato cerimoniale.

Le diverse figure professionali che erano coinvolte nel banchetto mostrano in tutta evidenza la natura essenzialmente retorica delle loro attività. Il trinciante, che si occupa di tagliare e ripartire il cibo, opera seguendo non logiche dettate dalla materia prima, ma da questioni puramente recitative. I tagli delle porzioni devono rispondere ad esigenze sociali, come la porzione per il principe o per gli ospiti di riguardo. Le porzioni erano in funzione della successione delle portate. Importante sono i gesti del trinciante che sono improntati ad ostentata teatralità e si inseriscono pienamente nell'apparato scenico del banchetto. Ne è testimonianza il trinciare in aria, le cui modalità operative non sono dettate da esigenze pratiche. I gesti si strutturano creando quasi un balletto, si susseguono per stupire e coinvolgere i convitati. Lo scalco è, invece, colui che dirige e decide le diverse scansioni del banchetto. La sua attività segue i diversi momenti di cui si compone la retorica antica: inventio, dispositio, elocutio, actio.

L'inventio, che in letteratura equivale alla scelta degli argomenti, corrisponde nell'arte del banchetto alla scelta dei cibi da presentare. Tale scelta soggiace a regole ben precise, che fanno riferimento agli intenti comunicativi del banchetto stesso, il cui primario obiettivo era solitamente mostrare la ricchezza e la potenza del principe. La dispositio riguarda la disposizione degli elementi, parte essenziale nell'arte dello scalco. Egli sceglie le diverse portate e la loro successione mantenendo una visione d'insieme che comprende ogni momento conviviale. L'accostamento dei piatti sulla tavola, nell'ottica di una tavola sinottica, non si preoccupa delle materie prime o della valorizzazione del gusto, bensì del messaggio che i piatti portano in sé. Sino al Rinascimento, il banchetto dei principi anelava all'universalismo della tavola. Si cercava di raggruppare in un solo luogo materie prime provenienti da ogni angolo della terra: merci rare, animali esotici, oggetti preziosi. Nell'accostamento dei piatti entra invece in scena l'elocutio. Lo scalco combina le portate seguendo metodi che potrebbero essere avvicinati a figure retoriche. L'ordine dell'imbandigione procede talvolta per antitesi intercalando piatti crudi con cotti, freddi con caldi; la successione delle portate alterna climaf ed anticlimax, aumentando gradatamente l'effetto scenico delle decorazioni o modulando un'intensità decrescente di sapori. Gli ornamenti della tavola sono inglobati in tale gusto retorico in modo più deciso rispetto al cibo in sé e per sé. La presentazione enfatica delle portate e la ridondante decorazione che occulta e trasforma la materia prima commestibile cade spesso nell'iperbole fantasmagorica, con l'intento, sempre più marcato nei secoli, di colpire e meravigliare gli ospiti. L'estrema fantasia che soggiace al processo ornamentale si nutre spesso di procedimenti metonimici, come nel caso in cui l'ornamento gioca tra il contenente e il contenuto, sostituendo un elemento con un altro che stabilisca col primo rapporti di dipendenza o di contiguità. L'analogia gioca un importante ruolo quando il cuoco trasforma i cibi presentandole in foggie assai lontane dall'originale e imitando forme nuove e diverse. L'imbandigione sposa un preciso modello estetico e persegue un vero e proprio stile, allineandosi con le tendenze estetiche dell'epoca. Nel Settecento, la tavola veniva assimilata all'arte dei giardini e mimava, tramite le diverse decorazioni, i diversi stili. Così, adottando i canoni estetici del giardino all'inglese, vennero introdotti colonne, tempietti, finte rovine. L'actio riguarda l'esecuzione, ne è coinvolto, come abbiamo visto, anche il trinciante.

L'arte pasticceria diventò nei secoli la massima espressione dell'ideale decorativo. Anche nella contemporaneità, ornamento e pasticceria formano uno stretto connubio. L'estremo decorativismo del pasticciare mostra in tutta la sua magnificenza la vocazione retorica del cibo stesso. I dolci, in virtù della loro natura accessoria, si prestano maggiormente ad assumere il ruolo guida negli apparati cerimoniali del banchetto. Ritornando a *Il piacere* dannunziano, possiamo leggere:

Il finale del pranzo era, come sempre in casa d'Ateleta, splendidissimo; poiché il vero lusso d'una mensa sta nel dessert. Tutte quelle squisite e rare cose diletta-vano la vista, oltre il palato, disposte con arte in piatti di cristallo guarniti d'argento. I festoni intrecciati di camelie e di violette s'incurvavano tra i pampinosi candelabri del XVIII secolo animati dai fauni e dalle ninfe. E i fauni e le ninfe e le altre leggiadre forme di quella mitologia arcadica, e i Silvandri e le filli e le Rosalinde animavan della lor tenerezza, su le tappezzerie delle pareti, un di que' chiari paesi citerèi ch'esciron dalla fantasia d'Antonio Watteau³⁷.

³⁷ *Ibidem*, pp. 123-124.

Il «dessert» è visto come l'apoteosi dell'ornamento, e difatti, la descrizione diviene in tale passo più aggraziata, I riferimenti alle arti pittoriche, alla mitologia classica, ai fiori simboli di grazia e bellezza fine a stessa, sfociano in una leggiadria che spiritualizza la scena; significativo il rifeimento a Watteau, pittore delle *fete galantes* creatore di tele improntate alla ricercatezza e alla giocosa grazia elegante. Anche in tale passo il cibo non compare direttamente ma vi si allude semplicemente: l'allestimento decorativo parla alla vista e non al palato.

Nella contemporaneità, l'apparato scenico muta registro e lo chef non intende più trasformare i cibi. La cucina non è più vista come artificio ma oggi si cerca il più possibile di avvicinarsi alla Natura e di rispettare la materia prima. La decorazione stessa ha lo scopo di esaltare e mostrare scopertamente l'essenza della materia prima. Marchesi descrive così la nascita di nuove esigenze culinarie:

durante gli anni Settanta [...] da parte dei consumatori andò sviluppandosi una nuova coscienza alimentare. Era sempre più sentita l'esigenza di cibi sani e ingredienti di qualità. Il cibo cioè doveva nutrire, ma in modo salutare. [...] Sempre in quegli anni ai piatti monumentali (i grandi arrostiti, i bolliti misti) che avevano caratterizzato i pranzi importanti del dopoguerra, si cominciò a preferire preparazioni più leggere, maggiormente raffinate³⁸

Sulla valorizzazione della materia prima Marchesi insiste spesso; nel seguente passo commenta in tal modo il suo successo negli anni Sessanta:

Noi in cucina perceivamo che questo successo era semplicemente dovuto alla qualità e al rispetto della materia prima impiegata, all'accostamento non casuale né banale delle forme e dei colori, alla raffinatezza e all'armonia della presentazione, al nostro buon gusto³⁹

Nel testo *Oltre il fornello* Marchesi si rivolge al vasto pubblico, insistendo sul rispetto degli ingredienti e sulla tutela del valore nutritivo degli elementi naturali. Egli incita anche a preservare il colore originario delle materie prime, in quanto "colore è sapore"⁴⁰.

Eppure la cucina odierna, nonostante persegua la semplicità, tenda ad alleggerire i piatti e sia improntata al minimalismo, non dimentica la sua vocazione retorica. Il cibo rimane sempre un messaggio, e lo chef comunica, tramite i suoi piatti, con il fruitore. Gualtiero Marchesi parla di teatro della cucina riferendosi alla contemporaneità:

Quanto sto scrivendo è valido per la maggior parte delle attività culturali: infatti la cucina, attenta, ponderata, "colta", sa dialogare con altre espressioni culturali perché è essa stessa cultura. Ciò spiega perché il ristorante assume sempre più spesso un ruolo simile a quello tradizionalmente svolto dal teatro o da una galleria d'arte. In questi si assiste ad un concerto, a una pièce, oppure si osserva una mostra pittorica; al ristorante di livello si partecipa all'arappresentazione del cibo che viene prima ammirato per la complessità cromatica, l'equilibrio dei volumi, la disposizione degli ingredienti e poi assaggiato per poter godere dell'armonia degli aromi e dei sapori⁴¹.

³⁸ G. Marchesi, *...sapere di sapori!...a relish for flavours!*, Milano, Grand Gourmet Editore, 2000, p. 34

³⁹ G. Marchesi, C.G. Valli, *Marchesi si nasce: questa è la mia storia*, Milano, Rizzoli, 2010, p. 22.

⁴⁰ G. Marchesi, *Oltre il fornello*, Milano, Bur, 1989, p. 99.

⁴¹ G. Marchesi, *...sapere di sapori!...a relish for flavours!*, cit., p. 114.

I suoi piatti sono densi di significati e di riferimenti storici. Essi spesso reinventano tradizioni regionali, come nel caso di *Riso, oro e zafferano*, oppure si richiama ad antenati illustri, come in *Nel nome di Escoffier*, ed egli si pone nei confronti della tradizione come un letterato che si richiama a modelli precedenti per conservare e innovare; per ripensare la tradizione è necessaria competenza, esattamente come per un letterato, come si legge nel seguente passo:

“Rivisitare” non significa stravolgere. [...] Rivisitare con competenza Omero o Wagner non significa sicuramente strapazzarne l’opera. La cucina, invece, cultura novella, quante volte è stata “rivisitata” da chi non possedeva l’Abc della culinaria?⁴²

Altre volte parla di licenza poetica: «il petto di pollo alla Kiev è una mia licenza poetica»⁴³. Egli considera la cucina un linguaggio, i diversi ingredienti sono le parole del piatto: così egli può parlare di traduzione di una ricetta e di commistione linguistica per piatti che uniscono suggestioni culturali diverse:

Mi piaceva il rituale di un cibo fritto che, prima di essere portato alla bocca, veniva insaporito intingendolo in una salsa dolciastra preparata impiegando la soia quale ingrediente base. Ho pensato allora di “tradurre” quest’ultima, gastronomicamente parlando, in lingua europea⁴⁴

Marchesi accosta la cucina a tutte le altre espressioni artistiche: letteratura, musica, pittura, architettura. Il gioco retorico tra i diversi elementi prosegue nuovamente:

sia l’insalata di carne cruda, sia il riso alle erbe, esprimono la compiutezza, la simmetria, l’equilibrio armonico nel piatto concepito dal cuoco perché così arrivi al cliente [...] nei cannoli ho ricercato la croccantezza della pasta e la morbidezza dei ceci, in un contrasto di consistenze che diventa armonioso⁴⁵

Lo chef mescola i diversi sapori procedendo per assonanze, armonizzando i sapori, oppure tramite ossimori gustativi, quando unisce sapori contrastanti. Gli ossimori gustativi, tra sapori o consistenze contrastanti, sono molto diffusi nel mondo degli chef, come nella cucina dei contrasti di Davide Oldani.

Le modalità della retorica sono dunque connaturate alla gastronomia stessa, proprio perché le modalità culinarie sono anche modalità espressive. Vorrei accennare alla questione dei titoli dei piatti. I termini usati per nominare il piatto inventato dagli chef mostrano tali intenti comunicativi del cibo. Un caso emblematico è quello di Pietro Leeman che sceglie con accuratezza i titoli dei piatti. Essi hanno una vocazione apertamente comunicativa. Talora hanno un impianto narrativo e alludono a storie che scaturiscono dal piatto come “Nuvole scorrono veloci, mi soffermo e le osservo felice”, 2007.

Il piatto vuole ricordare quei momenti in cui ci soffermiamo ad osservare il cielo – quando ci sdraiamo sull’erba? – e ci immergiamo nella natura. Il cibo per Leeman non è mero nutrimento, ma è sentimento che nasce dai profumi e i sapori. I piatti hanno la capacità di far rivivere ricordi. Altre volte intendono veicolare un’idea precisa, come “Volontà”, 2006, di cui Leeman dice che il concetto di volontà è dato «sia dai contenuti di gusto sia dai forma con i suoi colori»: il piatto «è una forma di espressione come potrebbe essere quella di un poeta o di uno scultore»⁴⁶.

⁴² *Ibidem*, p. 48.

⁴³ *Ibidem*, p. 107.

⁴⁴ *Ibidem*, p. 60.

⁴⁵ *Ibidem*, pp. 48, 147.

⁴⁶ P. Leeman, *Joia: i nuovi confini della cucina vegetariana*, Milano, Giunti editore, 2008, p. 116. Sui principi che guidano l’attività di Leeman si veda anche P. Leemann, *In Verde: la filiosofia vegetariana di Pietro Leeman*, Milano, Reed Gourmet, 2011.

Esse sono come finestre che si aprono davanti al fruitore per fargli cogliere l'essenza del piatto. "Il pianeta verde va verso il suo centro", 1996: una verza grande rappresenta il globo, il centro piccante simboleggia il fuoco, mentre uno strato sapido, ovvero la terra, è avvolta dalle foglie il cui verde ricorda l'importanza della tutela del pianeta Terra. Mentre "Una sorgente ricca di freschi contrasti" 2008 rappresenta l'essenza del piatto, ovvero la linearità e la purezza dei gusti e delle forme.

Dunque, parola e cibo mantengono nella contemporaneità quella relazione carica di potenzialità e ricca di feconde implicazioni. Parola e cibo si pongono alle radici dell'essere umano e concorrono a creare zone intermedie di scambi nei quali il comparatista si inoltra per studiare confini, percorsi, crocevie, attraverso un modello di comparazione che metta in rilievo differenze e somiglianze tramite una visione che ponga i termini della comparazione all'interno di polarità ricche e dialoganti, indagando quegli spazi carichi di promesse e infinite possibilità.⁴⁷

⁴⁷ Il presente saggio è un ampliamento della relazione dal titolo "Literature and Gastronomy: Incomparable Objects?" presentata al convegno internazionale *ICLA Congres 2013-Comparative Literature as a Critical Approach, Le comparatisme comme approche critique* organizzato da The International Comparative Literature Association (ICLA)/Association Internationale de Littérature Comparée (AILC) all'Université de Paris-Sorbonne. Le tematiche trattate sono state sviluppate all'interno del progetto di ricerca *Sapori delle parole e saperi del cibo: etnogastronomia e pluralismo culturale nell'immaginario lombardo*, Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM Milano e Regione Lombardia.