

Questioni di gusto

L'affettività dei sapori in Marcel Proust (di Simone Dubrovic) - pag.1

Ricetta della Madeleine (di Giuliano Brenna) - pag.4

L'affettività dei sapori in Marcel Proust



La nostalgia è il ricordo del calore del nido

G. Bachelard

Nella Recherche, l'alimento può alludere a una aspirazione di intimità o a una possessività violenta. E il suo sapore potrebbe esprimere tutte le tonalità dei desideri profondi di una vita psicologica

Nel *Contre Sainte-Beuve*, opera uscita postuma ma precedente la Recherche, Marcel Proust racconta, immediatamente all'inizio, un episodio straordinariamente familiare ai lettori di *Du côté de chez Swann*. Tornato a casa, intrizzito dal freddo e dalla neve, forse malinconico, il Narratore si fa servire dalla vecchia cuoca una tazza di tè. Assieme al tè vengono portate delle "fette di pane abbrustolito". Non appena inzuppata nella bevanda e assaporata, la fetta di pane libera una sensazione sconosciuta e inaspettata, piena di felicità. Il Narratore vi ritrova involontariamente l'essenza di un passato liberato dagli anni e dalla memoria cosciente e illusiva. Risente vive e dense di verità non intellettuale le impressioni della sua infanzia. In *Du côté de chez Swann* le fette di pane abbrustolito vengono sostituite dai più riconoscibili (talora troppo riduttivamente riconoscibili) biscotti, le *petites madeleines*, dolci "corti e paffuti". L'effetto è lo stesso: attraverso questa sensazione gustativa si schiude vivida e improvvisa l'appartenenza a un passato che riprende corpo. Tornato anche qui a casa, affaticato dal freddo e da un segreto logorio, dall'incapacità di scorgere nel futuro una risposta possibile di gioia, il Narratore trasale riscoprendo, affondata imprecisabilmente, una vitalità fiduciosa di cui non si credeva più capace. Il passato (e la sua felicità) prende "forma e solidità" uscendo dalla tazza di tè. Ma, di là dal consueto discorso sulla rivelazione memoriale involontaria, perché nel *Contre Sainte-Beuve* Proust parla di "pane abbrustolito" e in *Swann* di biscotti "corti e paffuti"?

Il critico francese Jean-Pierre Richard ha spiegato, nel suo libro *Proust e il mondo sensibile*, le ragioni di questo cambiamento. Nella fenomenologia degli alimenti proustiani nella *Recherche* vi è una costanza e una predilezione per le qualità di dolcezza materica del cibo. La durezza del pane abbrustolito perciò avrebbe male espresso la morbida e consistente omogeneità, l'avvolgente e intimamente conchiuso senso di ritrovamento interiore che invece rendono, nella loro disciolta pastosità, le *petites madeleines*. Richard nota anche come rivesta una grande importanza la ricorrenza di pranzi, di cene, di colazioni, le descrizioni di cibi e bevande in tutta la grande opera proustiana. L'oralità possessiva risponde anche di tutte quelle traslazioni metaforiche cui Proust ricorre per definire l'essenza di golosità sensuale suscitata in lui dalla femminilità. Le spalle nude e rosee delle donne di Rivebelle, indorate dal sole al crepuscolo, gli sembrano pesci estratti dalla rete; gli asparagi di Combray, nella loro untuosità, rendono un sapore come dovrebbe averne la carne di fanciulle shakespeariane; le fragole nel formaggio gli paiono le guance vellutate della signorina Vinteuil.

La qualità di molle dolcezza dell'universo alimentare proustiano non si rivela mai direttamente. Essa è annunciata e raggiunta dopo la breve resistenza di una durezza accogliente, non ostile. Tale dialettica vorrebbe avere una segreta corrispondenza affettiva nella rivelazione dei sentimenti e delle conoscenze amorose. In Proust l'amore è avvertito essenzialmente come possesso, come assillo di stabilità conoscitiva che lentamente vorrebbe assimilare l'essere amato nella radianza assoluta di chi ama. Tuttavia sembra che mai nella realtà effettiva degli innamoramenti della *Recherche* possa trovare una conclusione appagata il desiderio cui i sapori gustati sembrano alludere. L'incrinatura della gelosia, dopo una prima promessa di felicità, allontana per sempre l'intimità che poteva gustarsi nella crema al cioccolato preparata dalla cuoca Françoise, nella liquidità rappresa dei formaggi, della panna, del burro, alimenti dispensati dalle lattaie cui Proust è così affezionato. Quelle lattaie che popolano frequentemente le sue pagine e le sue tentazioni erotiche con apparizioni di bianca, rosea, rigenerante dolcezza.

Un alimento latteo rappreso in una immediatamente conseguente liquidità è il gelato. Esso sembra rispondere perfettamente alle istanze gustative proustiane. Proust non ama aggredire l'oggetto, come nuovamente suggerisce l'affascinante Richard, ma preferisce una lenta invasione e penetrazione, definita felicemente dal critico francese "quietismo alimentare". Però tale disposizione racchiude un senso sottilmente doloroso, presaga di un ripiegamento di contemplazione solipsistica degenerante nell'"inumano mondo del piacere". Quando Albertine, la cui figura si offusca già della gelosia del Narratore, fa un elogio estenuatamente inaspettato del gelato, all'amante inquieto non sfugge il tono voluttuario e sensualmente distruttivo: "Quanto ai gelati [...], ogni volta che ne mangio, templi e chiese, obelischi e rocce, è innanzitutto una sorta di geografia pittoresca quella che contemplo, salvo poi convertirne i monumenti di lampone o vaniglia in freschezza per la mia gola". E ancora:

Mio Dio, ho paura che al Ritz troviate delle colonne Vendôme di gelato - gelato di cioccolato o di lampone - e ce ne vorranno parecchie, allora, perché abbiano l'aria di colonne votive o di pilastri eretti lungo un viale in gloria della Freschezza. Di lampone fanno anche degli obelischi, che s'innalzeranno a intervalli nel deserto bruciante della mia sete, e di cui farò fondere il granito rosa in fondo alla mia gola ch'essi sapranno dissetare meglio di qualsivoglia oasi (e qui scoppiò in una risata profonda, o per soddisfazione di parlare tanto bene, o per burlarsi di se stessa per via di quelle immagini così perfette, o infine, ahimè, per la voluttà fisica di sentire dentro di lei qualcosa di così buono, di così fresco, che le procurava l'equivalente di un orgasmo). [trad. di G. Raboni]

Nelle parole di Albertine si determina una commutazione negativa, di aggressione rovinosa, non compatibile se non come rovescio demonico della quieta degustazione, che Proust vorrebbe estranea a fratture e lacerazioni. La stessa freschezza di cui Albertine vanta l'orgasmo quasi ferale è un valore alimentare altrove positivo. Quando Swann cade preda di un angoscioso attacco di gelosia sorseggia un'aranciata fresca. Vicino, le sagome sfuggenti e sospette dell'amata Odette e del rivale Forcheville. La freschezza dell'aranciata mitiga e rigenera la ferita di Swann, quasi in una straziante compensazione assimilativa, per tramite della bevanda, dell'impossibilità del desiderio.

Sembra dunque non inverosimile proporre un'ambivalenza dei sapori e del cibo nell'universo della Recherche proustiana. Corrono parallelamente due manifestazioni, quella dell'alimento come allusione a un desiderio di intimità e riposo effusivo (quale vorrebbe viverla il Narratore) e quella di una trasmutazione negativa dello stesso sentimento, tradotto nella violenta contesa del possesso. Il sapore, nelle sue manifestazioni all'interno dell'immaginazione proustiana, potrebbe esprimere tutte le tonalità dei desideri profondi di una vita psicologica. Il motivo del ricordo che corrode in un'utilità catalogativa il ben più vasto orizzonte della Recherche, trova nel gusto una sua manifestazione (così come la si trova nell'olfatto, nell'udito, nella vista e nel tatto). Giova precisare però che i termini dell'epifania rivelante non sono per nulla collocati in una compulsività disordinatamente soggettiva. I cibi (come anche tutte le rimanenti oggettività percettive) rispondono a un preciso valore espressivo che rispecchia le affettività in una proiezione materica circostanziata e perspicua.

Nel deserto proustiano, affacciato costantemente sulla catastrofe della perdita in tutte le sue implicazioni ramificate, laddove non esiste il conforto dell'amicizia, dell'amore, della costanza, dove tutto sembra irrimediabilmente combusto dall'ordalia di forze dissolventi, rimangono come piccole concrezioni di angelica promessa delle sensazioni, conformi a desideri. Desideri allusi anche se irrealizzabili, caldi come una stanza in cui ci si ripara dall'inaccoglienza del freddo e della propria malinconia.

Simone Dubrovic

Ricetta della Madeleine



Ingredienti per 8 persone

125g di farina

135g di zucchero

125g di burro fuso

4 uova

1 cucchiaino di lievito in polvere

1 limone o un'arancia

Preparazione

Unite il lievito alla farina. Montate le uova e lo zucchero, unite la scorza grattugiata, quindi amalgamatevi la farina dividendola in tre parti uguali, aggiungendo il burro con l'ultima quantità di farina. Fate raffreddare per 20/30 minuti fino a quando il burro non si è leggermente indurito e l'impasto è diventato solido.

Scaldate il forno a 230°C. Ungete e infarinate gli stampi. Con un grosso cucchiaio, versate la pastella negli stampi, così che si riempiano per 2/3.

Cuocete le madeleine per circa 5 minuti, riducete il calore a 200°C e continuate la cottura fino a quando non assumono un bel colore dorato (5-7 minuti). Ponetele su una gratella a raffreddare.