

LETTURE TEMATICHE / 2

Viva il polpettone di mamma e la seppia per amici e amante

Cucina e letteratura, che binomio e che moda senza fine

«**P**erchè il polpettone di mia madre resta senza eguali?» È una delle domande che si pone Adam Gopnik, giornalista americano del New Yorker vissuto a lungo a Parigi, affrontando in un libro dal titolo *In principio era la tavola* (Guanda, pp. 350 - euro 22,). la storia e il senso dello stare a tavola, del cibarsi, in

questo curioso volume che pare fatto apposta per essere letto mentre le feste di fine anno sono alla fine e pranzi e cenoni famigliari sono cosa viva nel nostro ricordo. «Il sapore non si riesce a duplicare - risponde - Io ne ho la ricetta, ma da quando torno a casa dai tempi del college e lo mangio, quel gusto è

solo lì. Perché il cibo non è solo un alimento, è il luogo in cui lo assaggiamo, le persone che lo preparano per noi, il nostro modo di essere mangiando».

Una riflessione che va benissimo come introduzione a questa lettura, che definire gustosa è vero quanto pleonastico, visto che inanella storie e aneddoti, riflessioni e citazioni, ricordi di cibi e di ristoranti (oltre a qualche ricetta, dal cosciotto di agnello al budino di riso alla crema) per costruire questo libro di memorie perso-

nali, attraverso le quali affronta i grandi problemi che tutto questo porta con sé, dalla scelta se sia meglio puntare sui cibi biologici e a chilometro zero o sulle elaborazioni raffinate in cui possono entrare anche ingredienti nati molto lontano l'uno dall'altro (cosa che del resto esisteva dal tempo del grande mercato delle spezie attraverso il Mediterraneo) al perché in certi momenti, magari estremi (Gopnik cita la lettera di un condannato a morte in prigione), il pensiero del cibo si fa centrale, in modo che appare paradossale e talvolta inopportuno.

Gopnik non ha risposte definitive sui grandi interrogativi, se alla base c'è genuinità e buon gusto, e così dice «amo il cibo sofisticato, raffinato, ma non più di due tre volte l'anno» mentre sfata una accreditata leggenda sulla nascita dei ristoranti o ridicolizza la moda di essere esperti di vino e discutere di gran Cru senza poi saperli davvero riconoscere.

Altra segnalazione nel campo dei libri che trattano con intelligenza il tema della cucina, è il volumetto di Maryline Desbiolles *Qualcosa che non ho mai cucinato prima* (Sellerio, pp. 224, euro 12), i cui una scrittura accattivante ci trascina in una fusione tra letteratura e cucina. Maryline Desbiolles, che ha vinto nel 1999 il Premio Femina, scrive un breve romanzo *La seppia* e i due racconti *Mangiare con Piero* e *Il risotto alla fragola*, raccontando tre incontri con se stessa. Una donna sola in cucina prepara una seppia farcita per una cena con amici e amante, e il mollusco «gravato di storie, di leggende e di immagini» è capace di rievocare lentamente in lei la mitologia della propria esistenza. Infondo, cucinare è vivere. E amare. [r. c.]

