



LE VIE DEL PALATO

DI ORIO VERGANI

Il primo “restaurant” parigino fu aperto nel 1765 da un certo Boulanger, che non era affatto un fornaio, ma una specie di pittoresco ribaldo, con spada al fianco e aria gioialissima, che si offriva come guida ai viaggiatori e che finiva a guidarli verso la sua bettola, in rue de Poulies, vicino al Louvre. Là egli preparava, secondo la ricetta del medico Clarendon - in seguito, per ragioni commerciali, molto semplificata - un “bouillon”, una zuppa composta di carni di selvaggina e di carne tritata di bue, che veniva passata a un filtro aromatizzandola con un infuso d’orzo, di petali di rose appassite e di uva di Damasco. Dato il “tipo Boulanger”, sospetto ch’egli, sottovoce, vantasse, di quel “bouillon”, arcani poteri afrodisiaci. Due anni dopo egli aveva un cliente molto famoso nella storia letteraria e molto pignolo, Diderot, che ne comunicava l’indirizzo in una lettera a un’amica, lamentandosi, però, perché il brodo di Mr. Boulanger era molto caro.

Il Fondatore dell’Accademia, in questo suo scritto che apparve sul “Corriere della Sera” pochi giorni prima della sua morte nel 1960, rievoca la nascita dei ristoranti per passare poi a un interessante e acuto parallelo tra il diverso approccio alla buona tavola in Italia e in Francia: due realtà che egli conosceva alla perfezione.

Con la nascita del primo “restaurant” nasce dunque anche il primo cliente esigente e che scruta attentamente il conto. Il francese ama, elogia, onora e premia i suoi “restaurants”, ma non vuole andare incontro a dei “coups de fusil”. Fra cliente e trattore deve essere rispettato un onesto patto commerciale. A tavola

il francese si concede sì un’ora di oblio: ma al “risveglio” del conto il suo cervello funziona con una lucidità cartesiana. Non a caso uno dei maggiori filosofi francesi e uno dei maggiori poeti, Pascal e Paul Valéry, erano due grandi matematici. Il gastronomo francese può aver girato a lungo nei più complessi labirinti della “gourmandise”: non ne avrà mai, alla fine, quella specie di capogiro che di solito vieta all’italiano di verificare il conto. È ciò che osservo, dal mio silenzioso tavolino di vagabondo della gastronomia e, per dirla alla francese - non oso tradurre la parola così sapiente usata dai trattatisti francesi -, di “culinographe” solitario.

Soprattutto se, accanto a me, siedono due amiche - di solito si tratta di amiche non più nel fiore dell’età - si comprende immediatamente che esse, le grandi e anche minori ricette le conoscono perfettamente. Le conoscono per tradizione: ne consolidano la conoscenza attraverso la lettura di una editoria gastronomica che ogni anno sforna almeno una cinquantina di volumi. Non si tratta di opere destinate a essere inviate in dono a un vecchio zio ghiottone, o a una nonna provinciale nota in famiglia per i suoi sformati. Si tratta di volumi che i librai espongono ai posti d’onore, accanto a quelli della Pléiade o del nuovo Prix Goncourt.

Non sono destinati agli “chefs de cuisine” o alle cuoche, ma a quelle che chiameremo cuoche “du dimanche” dilettanti di



cucina come il doganiere Rousseau lo era di pittura. Si comincia con i solenni volumi del Larousse - un supplemento gastronomico della Treccani indignerebbe gli italiani - per arrivare ai manuali, centinaia ogni anno, che occhieggiano nel cassetto di cucina della buona massaia. Una "prima" edizione di Brillat-Savarin costa assai più, in antiquariato, che non in Italia un'edizione cinquecentesca della "Divina commedia". Ma la grande editoria "sforna" volumi che non sono solamente fastosi, ma dottissimi, sollevando anche i più oscuri piatti provinciali al ruolo di rappresentanti della grande Cucina francese, che è tutta francese, e non solamente "parisienne". Anche per chi è emigrato a Parigi l'attaccamento alla cucina regionale resta fortissimo: e questo è forse il solo caso in cui non si riconosca un diritto di Parigi alla dittatura e in cui anche il modesto villaggio non si sottomette alle leggi della capitale. È il modo perfetto per difendersi dall'anonimato e dal male inteso cosmopolitismo. C'è una "Ecole de Paris" in pittura: ma, in fatto di cucina, no, anche se Parigi riuscirà con il suo gigantesco afflusso turistico a "exploiter" i repertori gastronomici che chiameremo dialettali. Per questo la "grande cucina" rimane sostanzialmente quella di provincia, dove si vive meno in fretta e dove la tradizione e il rispetto della piacevole intimità familiare sono una legge per una società che venera i suoi classici in libreria e le salse della nonna in cucina.

Filosofia, letteratura, amore per l'aneddoto e per la storia, per l'esattezza del "piatto documentario" e per l'onestà della materia prima - siamo in un Paese che dispone di una agricoltura ricchissima e attentissima - si fondono nella cultura gastronomica di un Paese dove l'ultima opera di Alessandro Dumas fu un colossale libro di cucina, che ebbe come revisore editoriale Anatole France e per

la cui ultima ristampa ha voluto scrivere la prefazione Maurois.

Come tutti i "culinographe" solitari, mangiando io fumo - la cosa mi fu criticata da uno dei più sapienti gastronomi di Parigi: "Non siate egoista. Pensate ai vostri compagni di tavola. Voi, con l'odore della vostra sigaretta, rubate loro un po' del profumo di ciò che stanno mangiando" - e, se non fumo, leggo per popolare il mio inevitabile mutismo di viaggiatore. Aspettando un "canapé d'écrevisses" sfogliai un volume sull'"Art des mets" di Francis Anumategui, in un capitolo dedicato all'"escalope milanaise". "Bonaparte l'ha sempre mangiata durante la campagna d'Italia, e per offrirgli qualcosa di meno consueto il suo cuoco gli improvvisò un pollo alla Marengo; l'hanno mangiata Lord Byron e Stendhal, Barrès e Anatole France e gli innumerevoli «amanti di Venezia» e tutte le vedove in viaggio autunnale sui laghi". E poi seguiva questa lucidissima osservazione: "I Paesi che sono stati spesso dei cam-

pi di battaglia non hanno mai avuto tempo di dedicarsi a una cucina accurata. Essi sono alla mercé delle invasioni. Il nemico può arrivare da un momento all'altro, e mangia ciò che era stato preparato con tanta attenzione per denti ben diversi. La cucina del Nord e dell'Est della Francia, sulla via delle invasioni, è molto più improvvisata di quella che comincia al Sud della Loira. La Russia ha potuto dedicarsi in tutta tranquillità alle sue cotolette Pojarski e al bue alla Stroganov.

Storia e letteratura sono, dunque, le buone invisibili compagne di mensa, mentre aspetto un conto che, da buon italiano, troverò molto "signorile" di non controllare: con una indifferenza che ha origini spagnolesche. E penso a Marcel Proust la cui "Recherche du temps perdu" è suggerita dal sapore di un biscottino, tanto per dimostrare che anche le vie del palato possono essere quelle della poesia.

See International Summary page 115

UNA CURIOSITÀ STORICA

Orio Vergani, una delle colonne del "Corriere della Sera", venne estromesso dal giornale all'indomani del 25 luglio 1943 (data della caduta di Mussolini) perché ritenuto fascista, forse a causa della sua amicizia per Galeazzo Ciano, genero del Duce. Invitato a rientrare al giornale dopo l'8 settembre 1943, Vergani rifiutò di aderire alla Repubblica sociale italiana. Ciò malgrado alla Liberazione del 25 aprile 1945 venne arrestato, sia pure per brevissimo tempo, e accusato di avere aderito alla Repubblica di Salò, cosa assolutamente falsa. Venne comunque "epurato" dal "Corriere", giornale nel quale poté rientrare, a pieno titolo e completamente scagionato, nel 1946. Qui riproduciamo la curiosa notizia del suo arresto così come venne data dal quotidiano "Gazzetta di Parma" il giorno 8 maggio 1945.

