



Estasi culinarie
Muriel Barbery
edizioni e/o 2008
pagg. 145, euro 15,00

Le parole. Che siano benedette. A volte sono proprio dei maghi. Capaci di vestire le cose con abiti da sera, o comunque di far parlare le persone e le emozioni dove c'è anche l'ombra. Ho sentito una grande scrittrice dire che le parole l'hanno aiutata a catturarla, quell'ombra. Quello che c'è d'indicibile forse si può imprigionare soltanto in una grande musica, però. Perché anche le parole a volte incontrano un limite, una barriera pietrosa oltre la quale non riescono ad andare.

In questo libro, storia delicata di un grande gourmande che sta per morire, le parole hanno un'anima. E il romanzo lo sente. Di libri ne vengono scritti a iosa. Pochi risuonano come arpe nel vento. L'autrice la conoscete. L'eleganza del riccio ha spopolato le classifiche di vendita. Io non l'ho ancora letto, per la verità. Me ne sono tenuto lontano in modo deciso. Ora, però, dovrò leggerlo. Se la delicatezza è la stessa, è cosa da fare. Estasi culinarie, in francese Une gourmandise, è un pasticcio delicatissimo di rognoncini e foie gras saltati in padella, è un'ostrica mangiata cruda, salata come una vulva selvaggia e rorida, è una torta alle mele con una pasta brisée sottile come uno stradivari. E' un intrico delle emozioni umane che esplodono e vengono fuori senza più limiti, quando si muore. IN quei momenti le inibizioni si spengono, e gli animi scoppiano. C'è sempre qualche parente che spara a raffica quando un altro muore. La morte non conosce forme. Soltanto, ti uccide. E' un viaggio in punta di piedi nel paradiso della culinaria, però. Ogni piatto che il grande tateur ricorda è legato alla semplicità. Un pomodoro alla terra. E' terra lui stesso. Calore del sole, calore di un ventre che l'ha fatto nascere e crescere grande e rosso e pieno di semi, e con un sugo faraonico che scende quando lo addenti. In campagna. Lì capisci che quel frutto della terra è un regalo del sole all'uomo. Come la zia sola che – senza istruzione – capiva quando era maturo come gli altri frutti dell'orto. La semplicità. Quella che usa chi fa nascere un crudo da un pesce pescato da poco. Il pesce crudo diventa una creatura silenziosa, a metà tra l'aereo e il materiale, che si scioglie dentro la bocca. E il mare senti ancora stormire nell'orecchio. Così come lo zio scapolo riesce a cucinarsi piccoli, minuti, gamberi in padella con un gocciolo di cognac, e poi li mangia davanti ad un bicchiere trasparente in cui versa un gran vino. Quello che fa la differenza è la semplicità. E la vita. Vivere è cosa importante. Anche qui la scrittrice fa capire quanto importante sia giocare la partita quando sei al mondo. E lo fa con una grande dose di entusiasmo e di carnalità. In queste pagine che servirebbero a molti commentatori di cucina dei giorni nostri, c'è posto anche per la materia. Quella più grassa di certi pittori fiamminghi dove l'opulenza è veramente umana. Ogni capitolo viene fatto recitare da un personaggio diverso. E' come se cento occhi diversi vedessero la stessa situazione e la giudicassero diversamente. La cameriera ci fa sapere che lei stima il suo signore perché gentile con lei e perché scorreggia a letto. Dice che l'uomo che lo fa, ama la vita. La delicatezza però sta anche qui. La Barbery è scrittrice che non bada all'effetto soltanto per sé. Parla di cose profonde. Con semplicità. Quando parla del whisky scrive la storia di una bevuta che tutti i santi bevitori dovrebbero leggersi. Quando il whisky ti scende giù e senti una tempesta in bocca, e poi un colpo secco ma preciso al plesso solare, e poi iodio in bocca, beh, sei sicuro che l'oceano è entrato in te. Ecco perché i vini sono strass scintillanti e amabili, donne da carezzare su di una coscia mentre l'aria si rinfresca, ma il whisky – e poi la birra – diventano gli scalmi di un uomo entro i quali riporre con fiducia due remi spessi come legni.

Il viaggio continua. E' sempre diverso. Anche se a parlare è persino un gatto, che poi ricomparirà in L'eleganza del riccio. E' un romanzo stereofonico, dove le voci sono diverse ma tu puoi ascoltarle tutte insieme. Perché ciò che le unisce è comunque un uomo capace di amare la vita e di darle una bella manata in faccia. Ti accorgi di una cosa, ogni volta. Quando arrivi in alto, ti guardi sempre in giro per ritrovare quello che forse hai paura di aver lasciato indietro. I sorbetti all'arancia, o al mandarino, sono come quelli di tua nonna. I gusti che ricerchi sono proprio quelli che avevi sulla lingua quando eri piccolo. E' un ritorno all'infanzia questo diario di un viaggio spietato verso la morte. E' un libro che sta a metà tra Ratatouille – vi ricordate la figura del critico che gusta la ratatouille appunto come la mangiava da bambino – e Vi presento Joe Black dove un uomo viaggia verso la morte. Consapevolmente e con la certezza che essa arriverà

quanto prima e lo chiamerà per farglielo sapere. Anche se un uomo come lui non dovrà aver paura. E anche se ciascuno di noi non è niente senza gli altri. L'importante non è vivere, o vivere per mangiare, l'importante è sapere perché.

A questo conduce il viaggio culinario. A una ricerca tra i mille risvolti di una bella vita. Un uomo che ha avuto tutto si ritrova a morire e chiedere un bignè. Non un prete ma una semplice pasta. In cui prova a trovare Dio, quello contro cui aveva scritto per tutta una vita. E' una conversione in extremis e vissuta oltretutto con un bignè del supermercato. Neanche di una pasticceria raffinata, o di nicchia. No, di un comunissimo supermarchè. Ciò che torna è quindi soltanto questo. Puoi girarci intorno, puoi vestirti con il cachemire, puoi mangiare caviale beluga a sciami, puoi bere Cristal e Dom Perignon a fiumi, ma sul letto di morte non conta un cazzo di niente. Vuoi tornare a essere bambino e vuoi vicino a te tutto ciò che da bambino ti è piaciuto. E ti ha scaldato la vita. Un pomodoro oppure un bignè che ti mangiavi quando uscivi da scuola.

Sul letto di morte torni da dove sei arrivato. Ed è subito sera. Non c'è tristezza, però. C'è soddisfazione per avere capito quello che un'intera vita di gourmandise ti aveva fatto perdere. La bellezza di stare insieme. Semplicemente. Tutto qui. Niente di più. Niente di meno. La vita.