

## Introduzione

### L'acqua sul fuoco

M. F. K. Fisher, che ha scritto dei piaceri del cibo e del vino meglio di chiunque altro nel secolo scorso, racconta di una figura semiapocrifa che abitava l'immaginario di sua madre, forse una ragazza del sud conosciuta in collegio, il cui peccato capitale consisteva nel non essere capace di far bollire l'acqua. Certo far bollire l'acqua *comme il faut*, ci spiega poi Mary Frances, è una faccenda complicata: sarebbe meglio sgorgasse pura da una sorgente ed esiste un unico momento in cui è *au point*, prima non ha raggiunto la temperatura giusta, dopodiché è troppo cotta, proprio come una bistecca o una *crêpe suzette*. Ma per sua madre, donna d'altri tempi, saper bollire l'acqua era una soglia d'accesso alla realtà, un'attestazione di senso pratico fondamentale per abitare in maniera consapevole il mondo. E per prendersi cura degli altri. Tanto che alla frase «Quella non sapeva neppure far bollire l'acqua» seguiva immancabile «Prima di prendere marito». Chi era in grado farlo poteva provvedere al più elementare dei bisogni: nell'America ormai civilizzata, mettere in tavola un pasto era l'equivalente di ciò che per Jack London significava accendere un fuoco nella natura selvaggia.

Oggi a bollire l'acqua siamo più o meno tutti capaci, ma sembriamo averne un po' smarrito il senso. C'è chi usa rigorosamente il roner e cuoce solo sottovuoto e a bassa temperatura, oppure chi preferisce consumare ogni cosa cruda, al massimo centrifugata. Ci aggiriamo confusi tra quelli che non possono fare più a meno di impiattare – parola che l'Accademia della Crusca sembra rassegnata ad

accettare ma il correttore automatico di Microsoft no –, e quelli che pur di vivere un po' piú a lungo sono disposti a credere al detox e a dimenticare di avere un corpo. E forse allora la letteratura può aiutarci a ridare il giusto peso all'acqua che si mette sul fuoco. Perché quel fluido incolore, inodore e trasparente, costituito da due atomi di idrogeno e uno di ossigeno, non resta mai a bollire invano, attende che ci si butti dentro qualcosa: una pasta, ciò che serve per un brodo, anche soltanto un uovo. E poi, poco importa che sia stata *au point*, arriva il tempo in cui si mangia: da soli o in compagnia, felici o tristi, in silenzio o tra il vociare dei commensali. Davanti al cibo, al vino e agli spiriti alla fine si trovano sempre gli uomini. Con la fame degli animali che devono nutrirsi per restare in vita e con quel desiderio che soltanto la società infonde e non può mai essere davvero represso. Istinto di sopravvivenza e desiderio. Ecco perché la letteratura si accomoda volentieri intorno a un tavolo.

Tra diete dei gruppi del sangue, *quenelle* e reazioni di Maillard gli esseri umani rischiano di svanire, e allora vale la pena andare a ritrovarli tra le pagine dei libri mentre sognano ostriche, organizzano un ricco buffet o si prendono una sbronza. Affamati e golosi, ingordi e compassionevoli, abitati da ossessioni e pulsioni eppure talvolta capaci della grazia, tutta terrena, di chi spezza il pane e lo divide con i suoi simili. Desiderio e sopravvivenza, appunto. Ciò di cui si nutre la letteratura, ciò che spinge a lottare per il cibo, a dividersi in chi serve e chi è servito, a offrire un piatto caldo a un estraneo.

È il desiderio ad animare i primi letterati gastronomi come Brillat-Savarin, che teorizza la frittura con gli occhi di chi sa ancora stupirsi per il mistero del gusto. Consapevole che in cucina altro non accade se non l'esecuzione delle leggi eterne della natura, e allo stesso tempo capace di restituire la meraviglia di un uomo di lettere ghiotto e curioso di fronte al croccante di una panatura che, per magia, cela e conserva il sapore e la morbidezza. E anche Dumas ci ricorda che la golosità, cantata da Orazio e praticata da Lucullo, la bramano gli spiriti delicati. E risponde

al bisogno che provano certi colti anfitrioni di riunire a casa propria alcuni amici, mai meno numerosi delle Grazie, mai piú numerosi delle Muse, di cui si sforzano di soddisfare il palato e alleggerire le preoccupazioni.

Basta poco però al desiderio piú raffinato per tramutarsi nell'orrore dei mille modi di cucinare un maialino arrosto, attraverso cui Charles Lamb rivela tutta la crudeltà nascosta dietro il buon gusto dell'alta borghesia inglese. Perché il desiderio, per quanto evoluto, è sempre a un passo dall'ossessione che trasforma il *gourmand* in un sadico assassino come in Pessoa e rende l'enofilo, di cui racconta Poe, tanto cieco da seguire il bouquet di un vino raro fino al cuore dell'inferno. Ma l'ossessione per il cibo ha anche un lato tenero, quello dei personaggi di Damon Runyon, mangiatori da competizione, ingordi di una fame spassionatamente umana che si poteva avere solo nell'America uscita dalla grande paura della Depressione. Oppure quello del pasticciere di Raymond Carver, chiuso nelle quattro mura del suo laboratorio, incapace di immaginare una vita oltre, ma in grado di fronte al lutto di compiere un gesto così semplice da tenere viva la speranza di una giovane coppia che ha appena perso un figlio. Nutrendoli fa loro comprendere che fino a quando ci sarà il calore di un dolce appena uscito dal forno ci sarà vita. Lo stesso calore che sente Kirsten, nel racconto di Charles D'Ambrosio, davanti a una fetta di torta alla zucca che le fa provare tutto l'amore del mondo illudendola, per un istante, di poter cambiare il corso della sua esistenza. Perché mangiare significa cercare di restare vivi, e magari non farcela, come il pugile di London che deve affrontare un incontro decisivo senza aver potuto trovare per cena nemmeno un misero pezzo di carne.

Desiderio e sopravvivenza. Di questo raccontano le storie che state per leggere, di questo si dovrebbe parlare quando si parla di cibo e vino. Degli esseri umani che hanno fame e voglia. Ciò che fa da sempre la letteratura.