

DA ARTUSI A RATATOUILLE IL RICETTARIO ELOQUENTE

*E poi lei scrive e descrive così chiaramente
che il mettere in esecuzione le sue ricette è un vero piacere
e io ne provo soddisfazione.*

Laura Mantegazza

*Ho già letto due o tre volte da capo a fondo il suo libro,
noti bene, non come un trattato tecnico, essendo in effetti un incompetente
in materia di cucina, ma come potrebbe leggersi un romanzo.*

Leonardo Morandini

1. UNO SCRITTORE IN *TOQUE BLANCHE*

L'arte della persuasione giova a molteplici attività della vita. Non da ultimo anche all'insegnamento di quella *coquinaria*. Pellegrino Artusi fu maestro di entrambe.

Mentre il brodo bolle adagino adagino (*geminatio*)¹ e l'olio sgrilletta (metafora), l'autore si diverte a citare Ariosto, Foscolo e Leopardi, descrive il suo umore temperato non volendo apparire né Ciacco né Sardapalo. Egli detesta iracondi e ipocondriaci, non ama i vinolenti dal palato guasto e non vuol apparire un ghiottone al suo pubblico. Ironizza sugli stomaci deboli e sulla loro cronica inappetenza, ma poi prepara per loro una sorte di regime alimentare. Galileiano in cucina, Artusi rassicura il pubblico che tutte le sue ricette sono provate o almeno assaggiate. La re-

¹ Per le figure retoriche e i luoghi argomentativi e la storia della retorica, cfr. Andrea Battistini - Ezio Raimondi, *Le figure della retorica*, Torino, Einaudi, 1990; Olivier Reboul, *Introduzione alla Retorica*, Bologna, il Mulino, 2002; Bice Mortara Garavelli, *Manuale di Retorica*, Milano, Bompiani, 2005; Silvana Ghiazza - Marisa Napoli, *Le figure della retorica, parola e immagini*, Bologna, Zanichelli, 2007; Bruno Capaci, *Presi dalle parole. La retorica nella letteratura e nella vita*, Bologna, Pardes, 2010.

pubblica della lettere, bontà sua, diviene la repubblica delle ricette. Pellegrino Artusi ebbe una modesta libreria di cucina, non più di sei testi², ma dispose di una cospicua dotazione letteraria. Nel corso delle varie edizioni del primo ventennio cioè dal 1891 al 1911 la *Scienza in cucina* ebbe quasi i tratti dell'almanacco, in quanto il suo autore incrementò il volume con ricette provenienti dai suoi corrispondenti non senza averle però debitamente riscritte, commentate e soprattutto provate. Attento compulsatore di fonti erudite nei precedenti scritti di Foscolo e di Giusti, non fece mai l'errore di sfoggiare l'erudizione gastronomica in luogo dell'esperienza del gusto. In cucina il *gourmet* di Forlimpopoli si assicurò delle proprie esperienze e soprattutto scrisse in modo da convincere il lettore che quei piatti fossero davvero stati preparati ed assaggiati, magari con la collaborazione dei gatti Biancani e Sibillone³, dedicatari della prima edizione del volume. Il suo non fu un ricettario di gastronomia fantastica alla Dumas⁴, per intenderci, e nemmeno un trattato di fisiologia metafisica del gusto alla Brillat-Savarin⁵, ma un vero testo di cucina redatto da uno scrittore prestatore all'*ars coquinaria*. Non credo sia esagerato affermare che Pellegrino Artusi fu il Goldoni della gastronomia, nel senso che aprì al mondo e alle sue cucine la gastronomia letteraria, giocoso guazzabuglio di ricette a volte decisamente improbabili.

Leggendo la sua autobiografia troviamo molte conferme di questo istinto per la ricerca gastronomica, che ne decreta, insieme alla scrittura piana e arguta, il successo presso molte generazioni. Se nella *Scienza in cucina* molte pagine sono dedicate ai maccheroni, è nella sua autobiografia che troviamo il ricordo di una interessante degustazione di quella che è la pasta per antonomasia. Una degustazione, potremmo osservare, riveduta e corretta. Arrivato a Napoli⁶ anche per farsi delle «buone satolle» (scorpac-

² Alberto Capatti, *A cosa servono i ricordi* in Pellegrino Artusi, *Autobiografia*, a cura di Alberto Capatti - Andrea Pollarini, Torino, Il Saggiatore, 1991, p. 128.

³ *Sibillone*: il nome del gatto dedicatario della *Scienza in cucina* potrebbe essere stato ispirato a Pellegrino Artusi da un rito che si svolgeva presso l'Accademia fiorentina degli Apatisti, descritto da Carlo Goldoni in una delle tante pagine interessanti dei suoi *Mémoires*: «Le Sibillon ou la Sibille n'est qu'un enfant de dix à douze ans qu'on place sur une chaire, au milieu de la salle de l'assemblée. Une personne pris au basard parmi le nombre des assistans, adresse une demande à cete jeune Sibille», cfr. C. Goldoni, *Mémoires*, in *Opere*, a cura di Giuseppe Ortolani, Milano, Mondadori, 1935, vol. I, p. 237.

⁴ Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de Cuisine*, Paris, Alphonse Lemerre editeur, 1882.

⁵ Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du gout ou méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Charpentier, 1844.

⁶ P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 64.

ciate) di maccheroni, egli rimase colpito e non persuaso dall'uso napoletano di condirli con pepe e cacio, sicché non fu contento se non quando in un ristorante signorile li trovò serviti con una balsamella molto delicata di cui si trova traccia nella *Scienza in cucina*.

L'Italia delle locande e delle cucine domestiche, il Paese delle mille ricette nascoste gelosamente nel cassetto dalle padrone di casa, porta il suo omaggio di sapore alla tavola di Pellegrino Artusi. Nella Firenze postunitaria della ribollita e delle lettere, nella comoda dimora di Piazza d'Azeglio, Pellegrino Artusi raccolse ricette e ne sperimentò altre, magari assaggiate nel corso dei suoi limitati *tours* che mai sembra abbiano lambito grandi capitali europee, nemmeno Parigi. Il proposito di nutrire con competenza un'Italia giovane è sostenuto non solo dall'edonismo del *gourmet*, ma anche dall'attenzione prestata alle lezioni dell'antropologo e senatore Paolo Mantegazza. Negli appunti delle lezioni del professore dell'ateneo fiorentino troviamo traccia di quel signore elegante e timido «en favoris en côtelettes» e taglio alla Umberta che seguiva le sue lezioni inerenti agli alimenti, ma anche all'umido e al secco non meno che al clima e alla acclimatazione. Proprio nella *Scienza in cucina* rintracceremo il ricordo di quelle conferenze⁷, dopo il desinare, trascorse in compagnia di poche signore dalla relativa avvenenza, ma debitorici di tanto a Paolo Mantegazza: basti pensare che le avvertenze su come preservare gli umori della carne durante la cottura ritornano in tante pagine dell'Artusi. Ma poi se pensiamo all'*Elogio della vecchiaia* e alle sue pagine sul gusto come unico senso che si affina nei vecchi, si può essere indotti ad aprire il ricettario all'altezza della ricetta n. 360, quella relativa alla lingua salmistrata. Ce ne occuperemo più tardi. Da parte sua, Mantegazza sarà molto grato all'amico romagnolo per avergli messo a disposizione la cuoca Orsolina che «ogni giorno cambia piatti e sono tutti eccellenti»⁸; basti pensare che per il pranzo di Natale del 1894 preparò, tra le altre cose, ostriche, salmì di tordi e starne con tartufo, carciofi fritti, fagiano arrosto con insalata, finendo con un graditissimo dolce della cuoca e frutta. Orsolina da Massa era donna lussuriosa, spendacciona e forse ladra, sicché venne poi licenziata. Nelle famiglie borghesi si godeva a tavola, ma poi non si voleva che l'*eros* delle cuoche avesse affermazioni diverse da quelle culinarie, né che costasse troppo la realizzazione di menu che la presenza di ostriche e tartufo non rendeva certo economici. Si fanno i conti della spesa quando la stretta relazione tra *eros* e cucina sia posta in chiave domestica. Diversa-

⁷ Ivi, p. 23.

⁸ Ivi, p. 136.

mente si pensa nel campo delle relazioni extraconiugali che sono, come dire, *extra-budget* anche nella alimentazione. Ci sono autori che amano la propria creazione in modo tale da legarsi ad essa con infiniti ritocchi di penna o di pennello. A volte l'opera preferita non è quella su cui maggiori si riponevano le speranze. Il sorriso del futuro sembra accogliere gli scritti-cenerentola, negletti ma non impreparati all'occasione offerta dalla storia editoriale di un Paese non sempre avido di successi in libreria. Ma la Cenerentola in questione non lasciò mai la cucina, ricevette ai fornelli il principe azzurro, indossò l'abito di una scrittura che per essere piana non risultava meno piccante e seducente. Artusi aveva scritto la *Vita di Ugo Foscolo*, le *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti*, ma divenne noto a tutti per la *Scienza in cucina* che poi si chiamò come lui, cioè l'Artusi. Nella prefazione dell'opera egli descrive tutte le fatiche e le umiliazioni che culminarono con la triste sorte del suo volume alla fiera di Forlimpopoli che, messo all'asta, venne rivenduto da chi ne entrò in possesso ai tabaccai. Con tutte queste difficoltà, *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi trasse vita dall'auspicio delle cento edizioni pronosticate da Paolo Mantegazza, insieme alla moglie, genio tutelare del libro non meno dei candidi gatti.

Fin dalla prime edizioni del celebre ricettario, i suoi editori parvero ben consapevoli della sua qualità letteraria, pubblicizzandola tra le caratteristiche dell'opera. Artusi inventa quella che Capatti chiama la ricetta parlata⁹, aggiungerei eloquente, viva di una felicità domestica ed epistolare alla quale concorrono non solo i corrispondenti, ma chiunque legga e metta in pratica in cucina queste idee gastronomiche, magari discutendone durante e dopo l'esperimento.

Artusi parla del suo libro come di una Cenerentola, destinata appunto ad uscire dalle cucine per recarsi al gran ballo della notorietà, almeno uno ad ogni edizione. Iniziò così il percorso di un libro che è allo stesso tempo un classico e un libro di famiglia¹⁰. Ma, quasi per paradosso, nel testo principe della nostra tradizione gastronomica la parola 'tradizione' non compare nemmeno una volta¹¹.

⁹ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, *Introduzione*, p. XXII.

¹⁰ Cfr. *ivi*, p. XVIII.

¹¹ *Ivi*, p. XXXVII.

2. ARTUSI: METONIMIA O ANTONOMASIA?

Quanti sono i libri di cucina che si identificano così schiettamente con il loro autore? O forse sarebbe più giusto chiedersi quanti sono i libri, non solo di cucina, che si ricordano con il nome di chi li ha scritti, a riprova di una intimità che rende titolo e nome dello scrittore perfettamente fungibili. Me ne viene in mente qualcuno. La *Divina Commedia* è il Dante¹² come il *Canzoniere* il Petrarca e poi la *Scienza in cucina* è l'Artusi. L'autore al posto dell'opera. La metonimia della gloria, la firma indelebile che sancisce l'intimità tra la pagina e chi l'ha scritta. Se è vero che non c'è nulla di meno retorico della cucina, anzi della buona cucina, quella cattiva lo è in senso negativo, cioè nel senso del triste camuffamento, perché ingredienti, sapori e saperi sono persuasivi in sé; è tuttavia altrettanto evidente che trasmettere il sapere gastronomico è forse la forma più raffinata di *utile dulci*. La paura degli apprendisti stregoni o di tutti i novizi ai fornelli va superata e vinta da chi non solo è in grado di fare un taglia-incolla di ricette o di trasmettere dogmi alchemici che perfino Cagliostro avrebbe esposto con stile più piano, ma anche di incoraggiare. Mettere a proprio agio coloro che si cimentano nell'esercizio del sapere e del sapore di un buon piatto è frutto di civiltà delle buone maniere non solo a tavola, ma anche nelle fasi immediatamente precedenti, cioè quelle dedicate alla preparazione del cibo. La fama incoraggia gli epigoni, sicché l'Artusi è diventato, già a partire dall'opinione di Aldo Panzini, il ricettario per antonomasia. Ma affermare di ogni ricettario che sia un Artusi è proposizione davvero ardua. Potremmo allo stesso modo definire qualsiasi giacca dal taglio destrutturato un Armani? Oppure essere convinti che ogni cioccolata spalmabile sia Nutella?

3. TARTUFO, PARONOMASIA E ALCOVA

Un libro di cucina può diventare molto noto, molto letto e compulsato da chi voglia far sfoggio di cultura del cibo, per mostrarsi, con una certa economia di studi, sapiente di sapori e dunque di piaceri. Per non parlare dell'istinto deduttivo che spinge Don Giovanni e la maga Circe a presidiare l'isola, lato di una cucina *high tech*. Qui trasformano il proprio inesperto

¹² «In Italia Artusi è ricordato alla maniera di Dante, dammi l'Artusi, cercalo nell'Artusi», cfr. Giuseppe Prezzolini, *L'Artusi. La cucina italiana è una filosofia di vita*, in *L'Italia finisce ecco quello che resta*, Firenze, Vallecchi, 1958, pp. 349-58. Più ampiamente la citazione è disponibile in P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., p. 10.

gnabile sorriso in un sapiente intingolletto. Se l'*Ego* maschile non sa rinunciare all'astice all'armoricana¹³, quello femminile sfoglia nevroticamente il dilemma "m'ama non m'ama" affettando con rapida precisione le verdure di una *ratatouille*.

La scienza in cucina di Pellegrino Artusi non è mai stato un innocuo ricettario per famiglie nutrite a lesso più o meno rifatto, polpettoni e brodini, perché il suo autore è perfettamente consapevole della funzione edonistica e non solo nutritiva che il cuoco suscita nei suoi commensali, scelti in un numero che varia tra quello delle Grazie e quello delle Muse. Basti pensare alla presenza «calida» del tartufo che dà luogo nella ricetta n. 408, *Tartufo alla bolognese, crudi, ecc.*, ad una aposiopesi: «mi astengo dal parlarne, perché potrei dirne delle graziose»¹⁴. Ma non così egli aveva fatto nella ricetta n. 224, *Fritto alla Garisenda*, avendo premesso ai dettami di esecuzione questa piccante allusione: «Signore che vi dilettrate alla cucina non mettete questo fritto nel dimenticatoio perché piacerà ai vostri mariti e per gli ingredienti che contiene [fettine di tartufo] forse sarete da essi rimeritate»¹⁵. La famiglia borghese della *belle époque* non disdegnava di rimeritare il merito delle donne, passando dalla cucina all'alcova, il tutto seguendo la pratica degli eufemismi erotici del cetto.

4. LINGUA SALMISTRATA TRA CUCINA E ALLEGORIA

La scienza in cucina è il libro di uno scrittore ai fornelli. Oggi è più facile trovare gastronomi saccenti in libreria. Un libro sofferto e amato non solo dal suo autore, ma da più generazioni di *chefs* della domenica, o per dirla con Artusi, cuochi senza "cazzeruola" in testa. La cucina artusiana è propria di dilettanti non sprovveduti, di chiunque sappia tenere un mestolo in mano e prenda confidenza pian piano con l'arte di mangiar bene. Generazioni di lettori hanno compulsato avidamente questo testo non meno di quanto abbiano piacevolmente gustato il risultato delle sue ricette. E questo dalla *princeps* del 1891 alla recente edizione di Capatti del 2010. Più del

¹³ Manuel Vazquez Montalban, *Astice all'armoricana* in *Ricette Immorali*, Milano, Rizzoli, 2008, p. 106; cfr. Gianluca Simeoni, *Il Gastronomo errante*, in Bruno Capaci, *Giacomo Casanova. Una biografia intellettuale e romanzesca*, Napoli, Liguori, 2009; Id., *Pesci, crostacei, ostriche e sirene*, in *Animali della letteratura italiana*, a cura di Gian Mario Anselmi e Gino Ruoizzi, Roma, Carocci, 2009.

¹⁴ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, a cura di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 2007, p. 408.

¹⁵ Ivi, p. 220.

lardone, del lardo vergine, del burro e dell'olio, il vero condimento delle 790 ricette artusiane è il giusto tono della confidenza con il lettore. Per cucinare bene bisogna saper leggere almeno quanto l'autore della *Scienza in cucina* sapeva scrivere. Senza ammiccamenti e saccenterie, Artusi non si espone mai al ridicolo di una eccessiva *captatio benevolentiae*, ma tanto meno assume posizioni *ex cathedra* come di chi si ponga davanti a taglieri ingombri di *Ego* gastronomico. Più facile è che egli parli in punta di spiede, infilzando con la stessa efficacia fegatelli nella rete, *roastbiffe* e controversie culinarie. La schietta predisposizione letteraria della *Scienza in cucina* è posta non soltanto nella misura delle parole, nel garbo con il quale il suo autore inserisce tra una ricetta e l'altra digressioni, ammiccamenti, aneddoti appuntati con ironia, ma proprio nell'inequivocabile richiamo al piacere della parola che accompagna quello di un piatto ben cucinato. Andiamo ai rifreddi. Ricetta n. 360. La lingua alla scarlatta, cioè salmistrata, è introdotta nientemeno che da Leopardi, precisamente da un rifacimento omerico posto ad ingresso delle sue Canzoni: «il cor di tutte / cose alfin sente sazieta, del sonno / della danza del canto e dell'amore / piacer più cari che il parlar di lingua / ma sazieta di lingua il cor non sente»¹⁶. Non è soltanto il piacere della citazione a mettere in gioco Leopardi e questo suo rifacimento dell'*Iliade*, perché la sazieta degli stomaci e il prurito della loquacità hanno un punto di contatto. Se è vero che invecchiando l'uomo consuma meno e deve vedersela, per gli umori superflui e malefici, con un peggiore processo digestivo – anticipo di tutti i malanni contenuti nel vaso di Pandora della vecchiaia –, è però da aggiungere che egli non viene meno né alla parola né al desiderio della buona tavola. Le leggi di natura impongono di non abusare di nulla se non della conversazione. Il segreto della scrittura di Artusi è forse nella giusta temperatura, nel sapiente modo di condire parole e carni procedendo di pari passo dalla tavola al tavolino, sapiente con il mestolo non meno che con la penna, sempre appuntita, ma restia agli svolazzi, alle smancerie. Quando scrive la *Scienza in cucina* Artusi sa «chiacchierare con il pennino», virtù non sempre consueta tra chi scrive con la pretesa di essere letto. La passione di Artusi per la prosa, la sua idiosincrasia per il melodramma e le lungaggini inverosimili del teatro ne fanno quasi un riformatore non solo della gastronomia ma delle lettere. Il realismo del cibo e delle sue preparazioni consente l'invenzione di una scrittura aperta al mondo, che è leggera e pepata come la balsamella che condisce i suoi maccheroni.

¹⁶ Ivi, p. 330, ricetta n. 360, *Lingua alla scarlatta*.

Ci vuole tempo per creare il giusto amalgama tra la ricetta e la digressione, tra il momento dell'ironia e quello della asciutta prescrizione gastronomica; ci vuole, per essere più esatti, l'opportunità e la sagacia di chi, pur nell'esplosione di sapere e sapori del suo ricettario, non ama presentarsi come un uomo temperato che non cede né al troppo cibo né al troppo vino, conoscendo il giusto punto di cottura di quella sapida pietanza che è lo scrivere.

5. ANTITESI DI SAPORI: DOLCE-SALATO

Il saporito non è necessariamente il piccante o il salato per Artusi che predilige una cucina morbida e avvolgente, ancorché consistente. La tradizione della salsamentaria emiliana ricca di sapore delicato parla nel fiorentino *tranchant* del geniale gastronomo: «A proposito di salumi in qualche provincia di Italia avendo il popolo preso il vizio delle abbondanti e frequenti libazioni a Bacco, si è guastato il senso del palato per conseguenza i pizzicagnoli dovendo uniformarsi ad un gusto perversito impinzano le carni porcine di sale pepe e di droghe piccanti a dispetto dei buongustai che le aggradirebbero leggere di condimento e di sapore delicato come quelle ad esempio che si manipolano più che altrove nel modenese»¹⁷. Nell'Italia dei *wine bar* e delle enoteche, dove si servono assetanti salumi, queste considerazioni ritornano ad avere un senso, perché difendono una buona tavola alla quale forse non sarebbe ammesso chi ha il palato guastato dalla degustazione di salatissimi culatelli e dai frequenti assaggi di vini barricati. D'altra parte Artusi non è nuovo a riflessioni sugli effetti negativi delle libazioni alcoliche. La sua autobiografia rievoca una esercitazione militare svolta nel 1848, con il «capo in cembali»¹⁸ perché il rancio era a base del *pagadebit*, vino romagnolo che va facilmente alla testa.

6. LA CARNE: ANTITESI DI UMORI

Nella preparazione della fiorentina come in quella del *roastbiffe* (si tratta dello stesso taglio di carne, cioè quello della lombata fornito però di epitesi sillabica) Artusi avverte la necessità che la carne sia preservata dall'a-

¹⁷ Ivi, pp. 384-85, ricetta n. 432.

¹⁸ P. Artusi, *Autobiografia*, cit., p. 68.

zione prosciugante del fuoco, «derivando bellezza e bontà sua dal punto giusto della cottura indicata dal color roseo all'interno e dalla quantità di sugo che emette affettato»¹⁹. D'altra parte il *roastbiffe* è un piatto adatto al genere maschile, il quale non si appaga di bricchiere come le donne, ma vuol ficcare il dente in qualcosa di sodo e sostanzioso. La cottura della carne allo spiedo richiede una serie di operazioni necessarie a preservarne gli umori. Il pezzo da arrostitire deve essere di peso ragguardevole (più di 1 kg), posto ad un fuoco ardente che ne prenda la superficie; deve essere poi unto con olio e infine bagnato con un ramaiolo di brodo. La salatura, solo a metà cottura, è da preferirsi scarsa perché il benefico sale è nemico della buona cucina. Proprio per preservare gli umori della carne, il *roastbiffe* può essere avvolto sullo spiede con un foglio di carta bianca spalmata all'interno di burro diaccio. La idiosincrasia per le carni rinsecchite si mostra anche nelle avvertenze date dall'Artusi per la ricetta degli *uccelli arrosto* (n. 528), che deve essere messo al fuoco ben tardi rispetto agli altri piatti, perché, dovendo cuocere alla svelta, potrebbe giungere in tavola troppo presto e già rinsecchito.

7. APOSTROFE AL POLPETTONE E PROSOPOPEA DEL DOLCE AL CUCCHIAIO

Si sa che nessun ricettario può evitare quel momento in cui si danno esatte disposizioni mediante precisi imperativi. La differenza di ruolo tra chi è maestro d'arte e chi è apprendista va rispettata. Ma questo non comporta la rinuncia alle buone maniere. La democratizzazione in cucina voluta dall'Artusi passa attraverso una gentilezza persuasiva di cui Piero Camporesi ricordava la rarità e l'efficacia, lamentandosi che dopo di lui si fosse ricaduti in un elenco di dettami disaminato, scarnificato e altezzoso²⁰. Le sue ricette hanno spesso un inizio piano che rivela la condivisione di esperienze tra l'autore e chi legge. Non c'è l'ossessione di stupire così tipica dei guru, ma solo il piacere di ricordare quello che tutti hanno sotto gli occhi. Di questo tenore, al capitolo *Erbaggi e legumi*, è l'esordio della ricetta n. 422 (*Carciofi in gratella*). Il dettato di cucina è introdotto dal riferimento ad un uso certo non nuovo del carciofo: «A tutti è noto come si possano cuocere i carciofi in gratella e contornar con i medesimi una bistecca o un arrosto qualunque. In questo caso scegliete carciofi teneri,

¹⁹ P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., p. 453.

²⁰ Ivi, p. IV.

svettateli, tagliate il gambo alla base e lasciateli con tutte le loro foglie»²¹. Non meno suadente e del tutto garbato l'inizio della n. 417 (*Carciofi alla nepitella*): «se vi piacesse sentire questi carciofi con l'odore della nepitella, ecco come dovete regolarvi». L'autore è in cucina con il lettore. Ogni volta vi è invitato dall'essere egli stesso invitante, dal suo porgere la parola in modo quasi suadente, dall'eloquenza attenta e divertente. Il suo dire fa dell'*understatement*, della precisione, e della attenta ironia, il modo per trasformare una ricetta in una conversazione che non perde mai di vista la buona riuscita del piatto, né la consapevolezza del fatto che essa viene letta in casa altrui. In questo senso Artusi mostra una notevole buona educazione nei confronti dei lettori che non vuole mai prevaricare, piuttosto rassicurare. Questo lo sa bene chi cucinando si sente sotto lo sguardo – si spera paziente – di una sorta di *meta-chef* quasi interiorizzato in quella pratica di contrizione che alla fine di un pranzo, peraltro riuscito, ci fa confessare ai nostri commensali i supposti errori di esecuzione.

Sebbene la sua cucina sia comunque quella di chi fa la spesa senza troppe economie e guardando soprattutto alla qualità della materia prima, è vero che non esita a proporre, sotto una nuova luce, piatti, se non poveri, di riutilizzo.

L'apostrofe al polpettone, oltre che essere piuttosto divertente, è un esempio di come egli non democratizzi solo l'arte culinaria e il modo di descriverla, ma anche i piatti. Vi sono pietanze simili a persone riservate e disadorne, che non credono di poter piacere mai. Ma se esse vengono introdotte in tavola da uno scrittore così sagace e avvertito, acquistano maggior credito ed aumentano la loro persuasione gastronomica. Siamo all'altezza della ricetta n. 315, appunto quella che descrive la preparazione del polpettone: «Signor polpettone, venite avanti, non vi peritate; voglio presentare anche voi ai miei lettori. Lo so che siete modesto e umile perché, veduta la vostra origine, vi sapete da meno di molti altri; ma fatevi coraggio e non dubitate che con qualche parola detta in vostro favore troverete qualcuno che vorrà assaggiarvi e che vi farà forse anche buon viso». Amare la cucina significa anche valorizzare ciò che è oscuro, non solo insegnando al pubblico il modo di apprezzare un piatto di modesti natali, come il polpettone, figlio del lessò, ma anche dando nome nobile ad un dolce che fino a quel momento nessuno si era peritato di battezzare, come il *dolce Firenze* (n. 650).

²¹ Ivi, p. 376.

Si deve dire che il riciclo in cucina, però, non giungerà da parte dell'Artusi al *bricolage* gastronomico teorizzato da Olindo Guerrini nell'*Arte di utilizzare gli avanzi*.

All'altezza delle torte e dolci al cucchiaino troviamo la ricetta n. 650 che si giova nientemeno che della figura retorica della prosopopea: «Avendolo trovato nella antica e bella città dei fiori senza che alcuno siasi curato di dargli un nome, azzarderò chiamarlo dolce Firenze; e se, per la sua modesta natura, esso non farà troppo onore alla illustre città, può scusarsi col dire: Accoglietemi come piatto di famiglia e perché posso indolcirvi la bocca con poca spesa»²².

8. BISTECCA ALLA FIORENTINA: IRONIA DI PENSIERO

Non so se sia tanto consueto leggere uno *chef* che, parlando del passato di lenticchie (ricetta n. 415), comincia così la sua ricetta: «Dunque, per fare un *passato*, e non un *presente*, colle lenticchie, mettetele a cuocere nell'acqua con un pezzetto di burro [...]». O che a proposito dei sedani per contorno scrive che essi debbono essere amati per il loro aroma speciale e non per far aria (ricetta n. 412). Questo tono non viene meno anche davanti al piatto *cult* della cucina fiorentina.

La discussione sulla bistecca inizia dalla traduzione del nome inglese, cioè 'costola di bue' fino ad arrivare alla descrizione che ne fissa gli aspetti fondamentali: «non è altro che una braciucola col suo osso, grossa un dito o un dito e mezzo»²³. Il nome di un piatto, ma anche di un taglio di carne, prende vita solo dalla descrizione di chi lo ha visto e cucinato mille volte, sperimentando sia le buone riuscite, sia quelle meno felici. Ma nella ricetta n. 556, appunto quella della fiorentina, vuole anche divertirsi osservando che i «macellari» [calco romanesco] non sempre mettono a disposizione il sopranno, cioè la vitella giovane, preferendo bovine non proprio virginali: «se potessero parlare, molte di esse vi direbbero non soltanto che non sono più fanciulle, ma che hanno avuto marito e qualche figliuolo»²⁴. Le vitelle maritate o meno alimentano le tavole di famiglia fornendo con le loro carni un piatto gustoso e ricostituente. La giusta cottura della fiorentina, dilemma di ogni *chef*, si pone nel punto aureo che sta tra la cottura di una carne inaridita, perché precedentemente salata, e la presentazione

²² Ivi, p. 575.

²³ Cfr. ricetta n. 556, *Bistecca alla fiorentina*.

²⁴ Ivi, p. 479.

in tavola di una carne troppo umettata, perché precedentemente oliata, e dunque nauseabonda per quello che Artusi stesso definisce un sapor «di moccolaia». Come si vede, oltre l'argomento di dissociazione che isola all'esterno del suo ragionamento i più gravi errori di cottura della bistecca, Artusi usa la metafora grottesca del moccolo ad indicare un risultato peggio che negativo, disgustoso. La parola *tranchant* di Pellegrino è parte di un culto della brevità, non fine a sé stesso però, perché si tratta di stigmatizzare errori che in cucina possono avere le conseguenze di una *débâcle* del gusto.

9. DALLA METAFORA DELLA FRITTATA ALLA CLIMAX DELLE UOVA CRUDE

Il capitolo sulle uova contiene un dettato divertente e direi quasi disarmante per il tono di lieta confidenza con il pubblico, per la complicità condivisa in nome delle esperienze più semplici e direi quotidiane ai fornelli. Si prenda l'esordio della ricetta n. 145, *Frittate diverse*: «Chi è che non sappia far le frittate? E chi è nel mondo che in vita sua non abbia fatta una qualche frittata? Pure non sarà del tutto superfluo il dirne due parole»²⁵. Evidente l'uso ambivalente del termine frittata, inteso non solo come pietanza, ma anche come incidente fortuito, piccolo disastro quotidiano. La frittata «*in foglio*» alla fiorentina è quella da preferirsi secondo l'Artusi, che ironizza su chi, arrotolata sulla forchetta, ne vorrebbe, tanto è buona, mangiarne una risma. Essa è leggera e si cuoce in olio e da una sola parte, rovesciandola su un piatto quando è pronta. Il *gourmet* di Forlimpopoli ama le frittate con le verdure, ma detesta quelle alla confettura. A questo proposito, egli sostiene, può nutrire perplessità sulla qualità di un menu che preveda quest'ultime come *dessert* esclusivo di altre varianti.

In modo più ampio la sua ironia si spande nei confronti di chi ha comportamenti alimentari dissennati. Se si va al capitolo «Uova», seconde solo alle carni come sostanze nutritive, si trova un curioso aneddoto che pare uscito dalla comicità boccacciana. A introdurre il racconto, l'autore osserva che le uova fresche si danno da bere alle puerpere e che il popolo giudica che esse siano cibo conveniente anche agli sposi novelli. È proprio sulle uova come ricostituenti o, meglio, sul fraintendimento di queste qualità, che si appunta il sarcasmo dell'Artusi: «Ci fu una volta il figlio di un locandiere da me conosciuto, un giovinastro grande, grosso e minchione,

²⁵ Ivi, p. 166.

il quale essendosi sciupata la salute nel vizio, ricorse al medico che gli ordinò due uova fresche a bere ogni mattina. Datosi il caso favorevole e sfavorevole, insieme, che nella locanda v'era un grande pollaio, ivi si recava e beveva le uova appena uscite dalla gallina; ma, come accade, il tempo dando consiglio, dopo qualche giorno di questa cura, il bacellone cominciò a ragionare: “Se due uova fanno bene, quattro faranno meglio” e giù quattro uova. Poi: “Se quattro fanno bene, sei faranno meglio che mai” e giù sei uova per mattina; e con questo crescendo arrivò fino al numero di dodici o quattordici al giorno; ma finalmente gli fecero fogo, e un forte gastricismo lo tenne in letto non so quanto tempo a covar le uova bevute»²⁶. Non sembra di avere a che fare con una novella di Boccaccio? Non pare di veder narrato un Calandrino che persegue l'esagerazione del proprio punto di vista, portandolo al grottesco del paradosso, all'autolesionismo? Un po' quello che succede oggi con le diete monotematiche, che si fondano sull'abuso di un unico alimento di per sé sano e nutriente.

10. DA PELLEGRINO ARTUSI AD AUGUSTE GUSTEAU: LA PERSUASIONE DEL GUSTO

Il capolavoro animato della Pixar racconta di un topolino che si chiama Rémy, il quale, persa la famiglia e tutto il suo mondo, fa naufragio a Parigi nei pressi di un grande *restaurant*. Così come qualcuno di noi, alla fine di una giornata molta impegnativa, si trova solo davanti ai propri fornelli spenti. La sua vicenda è un romanzo di iniziazione al cui centro non stanno le imprese di cappa e spada, la conquista di una signora o della ricchezza o tantomeno del potere. Rémy non vincerà nemmeno il premio Nobel come il protagonista di *A Beautiful Mind*, ma soddisferà uno tra i palati più raffinati della *ville lumière* – quello di Anton Ego –, di cui si può dire, con le parole dello sguattero Linguini, che rappresenta perfettamente il critico gastronomico, cioè un grande appetito con molto *Ego*. Il personaggio aiutante di Rémy è il fantasma di Auguste Gusteau, che appare al talentuoso ratto dalle pagine del suo ricettario per rincuorarlo e convincerlo ad affrontare le sfide che la vita e la cucina gli pongono di fronte. Viene in mente, oltre che l'affabilità artusiana, quella della protagonista di *Julie & Julia*, impegnata a cucinare e provare 524 ricette in 365 giorni per far rivivere la lezione di Julie Powell che nel dopo guerra aveva fatto conoscere ed apprezzare agli americani la cucina francese. Allo stesso modo

²⁶ Ivi, pp. 162-63.

di Ego, terribile ma sapiente recensore gastronomico di *Ratatouille*, Pellegrino Artusi non amava la cucina, ma la celebrava in quanto la venerava. E direi anche e soprattutto che egli la rispettasse. L'autore di quello che è insieme un classico della letteratura italiana e il ricettario per antonomasia del nostro Paese, ha trovato una ulteriore conferma delle proprie idee nell'epopea ai fornelli del topolino Rémy. Tutto questo non si capirebbe se la *fiction* non avesse assunto dalla cucina un nuovo scenario narrativo. Il crescente successo di film i cui protagonisti sono *chefs* e critici gastronomici conferma il gradimento del pubblico verso un genere cinematografico del tutto nuovo. Perfino Richard Gere in *Autumn in New York* lascia i panni dell'*american gigolo* per vestire quello di un *chef-patron* alle prese con il salmerino dell'Alaska e con il fascino di una bellissima ventenne. Da *Il pranzo di Babette a Sapori e dissapori*, dal 1987 al 2007, le vicende di chi cucina a casa o in un grande ristorante vengono descritte in modo suggestivo e nuovo. Lo *chef* è soprattutto artista con crisi di identità, in bilico tra momenti di sconforto e colpi di genio, divorato dalla tensione di dare sempre il meglio di sé. Così Cameron Diaz, protagonista di *Sapori e dissapori*, che si rivolge allo psicanalista facendogli assaggiare ogni manicaretto. Se negli anni Ottanta il cinema americano aveva scoperto prima gli *yuppies* poi gli stilisti, dagli anni Novanta la cinepresa entra in cucina per raccontare l'eroina delle *cailles en sarcophage* in *Babette*, non meno dello *chef* che prepara la torre di "astice e asparagi" interpretato da Javier Camara e Lola Duenas in *Fuori menu*. La mancata ispirazione davanti alla carta bianca lascia il posto al venir meno del talento. Il termine *cultura*, che ha già invaso le sartorie delle modiste anni Cinquanta e degli stilisti *gay* anni Ottanta, prende piede nelle isole dei ristoranti. La cucina è altro che la cucina: selezione del gusto, frontiera delle nuove tendenze. Anzi non si chiama più *cucina* ma *laboratorio*, a riprova della sua diretta discendenza dagli *ateliers* e dalle botteghe del Rinascimento. Ma poi il vero destinatario di tutto questo affannarsi a cucinare appare la famiglia, magari una bambina inappetente (*Sapori e dissapori*), una comunità religiosa da cui si è stati accolti (*Il pranzo di Babette*) o semplicemente il proprio marito (*Julie & Julia*). Così si ritorna all'Artusi e al suo libro messo a disposizione di quella famiglia che non c'è nella sua vita, ma alla quale pensò mettendo il suo sapere a disposizione dei pranzi che sanciscono l'unità conviviale.

Artusi è un termine di confronto, non un modello, una suggestione letteraria, una forma di persuasione che convince professionisti e creativi in *toque blanche* a confrontarsi con il punto minimo dell'ambizione gastronomica: l'abbandono della *paillard*. Le signore del nuovo secolo, diversamente da quelle del secolo precedente, vestali delle ricette di famiglia, osservano benevole e annoiate questa mutazione di costume. Per loro

vive l'ispirazione dei quattro salti in padella. La cucina sancisce definitivamente le impari opportunità e la rinuncia al ruolo di Cenerentola, se non ci si crede la maga Circe o Mirandolina.

In fondo, lettori e lettrici di Artusi non erano nella *belle époque* tanto più esperti di Linguini, lo sguattero che Rémy, nascosto sotto il suo cappello, tira letteralmente per i capelli ogni volta che sbaglia la miscellanea degli ingredienti e non sa gestire l'intensità della cottura.

Oggi si cucina un po' tirati per i capelli sia dalla necessità alimentare, sia dal guru gastronomico di cui stiamo seguendo le indicazioni sottomessi ed ossequiosi.

Il modo di Artusi e Auguste Gusteau di farci ragionare in cucina non prevede tirannie, piuttosto una discussione di esperienze. È il loro un sapido conversare con penna e forchetta: se non ci convince del tutto, ci fa divertire. Si può essere bocciati nei nostri tentativi di dar vita a piatti e pietanze, ma poi si è sempre riammessi ad una lezione la cui efficacia non è soltanto insegnare ad eseguire le ricette. Quello che conta è l'avvicinare chi voglia a quella alchemica trasformazione di ingredienti e umori, anche psicologici, che è la scienza in cucina.

BRUNO CAPACI