

SATIRA Tornano due gustosissimi scritti del poeta che ridicolizza il “Gastro-astronomismo” e le cene teatrali ante litteram con “passati funebri di verdure” e teste di vitello “buffonesche”

Fritti tutti: Apollinaire si cucina i “masterchef” del Novecento

“A

» CAMILLA TAGLIABUE

«I nostri giorni si parla molto di una nuova scuola di cucina. Da qualche tempo abbiamo il cubismo culinario»: ai nostri giorni – gli anni Dieci, ma del Novecento! – non esistono ancora le cucine da incubo, gli intrugli molecolari, gli impiattamenti *fusion* o i *masterchef*, ma i *mâitre* di sala aspirano già a diventare *mâitre à penser*, intellettuali, artisti e *influencer*, del mondo prima degli *influencer*.

AROSOLARE per benino i cuochi suoi contemporanei è lo stralunato poeta Guillaume Apollinaire (1880-1918), dapprima promotore del *Gastro-astronomismo*, poi sempre più scettico e fustigatore di mode e fattucchiere tra i fornelli: come un gustosissimo assaggio della sua poetica culinaria tornano ora due scritti – *Gastro-astronomismo o la cucina nuova*, appunto, e *L'amico Méritarte* – tradotti e curati da Carlo Alberto Petruzzi, con testo francese a fronte.

Portata ricca, ci si ficca: è un trionfo di “cubetti, palline, polvere” per fare zuppe, brodini e persino tranci di salmone; violette condite con succo di limone; filetti al tabacco; bastoncini di liquirizia fusi – “a fuoco basso”, eh! – in brodo di gallina; e poi, “ragni e bruchi” portatili, da tenere sempre con sé in una comoda *pochette*. Mancano solo “dadi destinati a promuovere la cucina delle riviste e dei giornali”. Ma arriveranno, arriveranno: questa cucina “è un’arte, non una scienza... Nessuno dubita che quest’arte farà numerosi adepti e aumenterà di molto la lista degli alimenti da classificare come commestibili”.

Ancor più sarcastico è il secondo intervento del surrealista, dedicato all’amico avvocato José Théry (che lo difese dall’accusa di furto e ricetta-

zione della *Gioconda*) e poi confluito nella raccolta *Le Poète assassiné* del 1916: il goffo protagonista Méritarte, più che stellato, è fulminato; uno che si diverte a cucinare per la mente e “l’intelligenza”, non per lo stomaco, e infatti dalle sue cene escono tutti affamati, a riprova che la *nouvelle cuisine* è sempre esistita. Non sazio – ma solo lui –, questo Méritarte ama anche imbastire spettacoli teatrali, ovvero banchetti a tema: ecco un dramma con minestre funebri, aringhe sinistre, anatre sanguinolente; poi viene una commedia garbata con zuppe fredde da far “sorridere”, testicoli di toro spassosissimi (altro che *La cena di Trimalcione* di Petronio), teste di vitello “buffonesche”, cosce al sangue entusiasmanti, aglio di “assoluta comicità”;

infine, chiudono le messinscenne liriche con lattughe sentimentali e una *bouillabaisse* che ricorda, molto romanticamente, i poemi omerici. Poco o per nulla riuscite sono, invece, la colazione filosofica e quella sentimentale, organizzata dopo il matrimonio con la cuoca, e relative scappatelle. Di lei. Perciò Méritarte decide di offrire una “cena satirica, alla quale invita solo gli amanti di sua moglie”. Menù da brivido: “Passato funebre di verdure” e

Dalla padella alla brace
Apollinaire, un piatto creativo, “Fellini Satyricon” *La Presse*

Penne prestate ai fornelli
La letteratura culinaria, più o meno sarcastica, ha una lunga tradizione, da Petronio a Balzac, da Pirandello ai futuristi

GUILLAUME APOLLINAIRE

LE GASTRO-ASTRONOMISME
OU LA CUISINE NOUVELLE
IL GASTRO-ASTRONOMISMO
O LA CUCINA NUOVA

L'AMI MÉRITARTE
L'AMICO MÉRITARTE

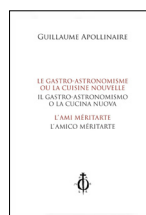


funghi tanto velenosi da intossicare e uccidere tutti, ospite cornuto compreso, ma narratore escluso. Che ha modo così di concludere, sadico: “Ancora per molto tempo i tentativi artistici di quest’uomo geniale non saranno ripresi”.

APOLLINAIRE non è la prima né ultima penna prestata alla padella: la letteratura culinaria, più o meno satirica, ha una lunga tradizione, da Poe a Tondelli ai futuristi, che “camminavo spavaldo sulle tracce dei predecessori”. Il loro famoso *Manifesto* contro la pastasciutta *et al.* è infatti del 1930, in ritardo pure sulla *Cena molto originale* di Pessoa, ai limiti del cannibalismo, e sulle smanie gastronomiche dei *Galletti del bottaio* di Pirandello. Se il Cinquecento ama i sa-

pori agrodolci ed esotici – con cigni, tartarughe e castelli in pasta frolla abitati da uccellini vivi –, nell’Ottocento la cucina si fa scienza con la *Fisiologia del gusto* di Anthelme Brillat-Savarin, che ha una teoria su tutto, pure sulla frittura. Balzac si titilla, invece, con *Gli eccitanti moderni*, mentre il godereccio Dumas (padre) compila un capitolo del *Grande dizionario di cucina*. Mitici sono, poi, i *canapés* di Scott Fitzgerald, gli gnocchi alla romana della Pivano, il punch di Flaubert e i biscotti di Baudelaire, inventati invero da uno scrittore *beat*, ma dedicati al poeta maledetto perché contenenti *cannabis sativa*, utilissimi per digerire e per veder le stelle. Anche quelle degli chef.

Il libro



• Il gastro-astronomismo
Guillaume Apollinaire
Pagine: 34
Prezzo: 10 €
Editore:
Damocle