Alessandra Meldolesi Claudio Meldolesi

SULLE ARTI DELLA CUCINA E DEL TEATRO

Fra le molte analogie che legano l'alta cucina ed il teatro vi è quella storica degli esercizi a base familiare: si tratta infatti di saperi «irregolari», che sono stati capaci di riprodursi anche al di fuori delle prassi scolastiche ed accademiche, trasmesse nelle sedi ufficiali. Non stupisca quindi che un contributo sul loro rapporto sia firmato da un padre e da una figlia, l'uno studioso di teatro e buongustaio, l'altra appassionata di problematiche connesse al cibo (affrontate nelle cucine dei ristoranti come nelle aule di scienze politiche) e dell'Opera. Le rigide divisioni di competenza tendono del resto a sfumare in rapporto a realtà come queste, i cui processi creativi valorizzano intelligenze e contributi di varia matrice.

Per onorare le capacità del teatro e della cucina di sovvertire le gerarchie dell'esistente naturale e sociale ci siamo presentati così, in modo che il lettore fosse orientato anche dalle nostre specializzazioni; ma questa premessa, nell'intimo incentrata sul tema della transitività – del gesto come del sapore –, non potrebbe concludersi senza passare per un'altra lode delle sue arti di riferimento: potendo esse realizzarsi solo negli esiti più alti di consuetudini che di per sé sono legate alla vita ordinaria e riluttano ad abbandonare la dimensione materiale loro propria, di mero servizio. Non a caso, meno ancora di quelle della narrativa, le loro aperture all'astratto non sono in genere «riuscite». Da corpi sono manifestate queste arti, pur così diverse, inclini a istituire soglie di irriducibilità alla forma in sé. D'altro canto, non si tratta solo di una condizione limitata: essenziali elementi di sociabilità si sono prospettati lungo i secoli in rapporto con questa indole.

L'atto del rimanifestare che innesca tali arti impose rispetto già per gli schiavi che le rivelavano nell'antica Roma, e vari raffinamenti del sentire, con notevoli ricadute d'intelligenza, contrassegnarono i

corsi delle due forme favorendo anche altre battaglie antidogmatiche nella esperienza sociale. Così oggi a monte della loro riuscita resta l'utopia concreta che nella storia aveva consentito a prostitute e disgraziati di ogni sorta di stabilizzare i loro tempi tregua riattivando disposizioni dimenticate, giocosamente inclini all'arte. Viene allora da supporre che la scarsa attitudine all'astratto, prima riscontrata, anziché determinare dinamiche anacronistiche, abbia sviluppato quella comune vocazione all'utopia: un'utopia resa appunto «concreta», nel senso di Bloch [1], da un fattore istitutivo, la centralità che vi hanno gli sviluppi corporei: essendo quelli dell'attore altri dalla danza pura, ma capaci di sospensioni dalla gestualità comune, e quelli del cuoco mossi da personali, segreti ritmi realizzativi.

Ciò posto, gli autori non possono che condividere preventivamente il dispiacere del lettore colto per le mancanze rilevabili in questo lavoro. Ad esempio, avrebbero dovuto meglio articolare la presentazione della categoria di «arte impura» per mettere a fuoco la sua diversa presenza nei due ambiti – dato che solo a teatro essa è in grado d'imporsi senza soluzioni di continuità con la stessa produzione non banale, purché questa sia in contrasto con l'offerta media. E su questa base, avrebbero potuto affiancare alle risultanze dei loro contributi delle ulteriori aperture, specie alle arti visive e alla sociologia. In particolare, il cuoco e l'attore sono anche apparentabili a figure della vita quotidiana che, dalle origini della etnometodologia, sono studiate in forma drammaturgica, in quanto attive per reazione, come il taxista. Ma al riguardo un libro di sociologia ormai classico continua a fornire stimoli essenziali [2].

Due distinti osservatori sono stati previsti dai saggi seguenti, in modo da evitare estensioni di comodo e prospettare le affinità del teatro e della cucina nel loro porsi diverso, dal punto di vista del primo e del secondo termine. Mentre, per ribadire l'autonomia di tali incrociate interferenze, si parlerà poi della nostra concordanza con tagli diversi: il primo, istruendola, ambienterà culturalmente le due prassi, mentre il secondo, volto a verificarne tenuta e confini, liberamente ricorrerà a generalizzazioni.

[1] Nel suo *Principio di speranza*, Milano, Garzanti, 1994, p. 543, il Paese di cuccagna è considerato contiguo al desiderio onirico, dato che il bisogno primario del cibo porta naturalmente a immaginare soddisfazioni gastronomiche incondizionate.

[2] D. Brisset-C. Edgley, *Life as Theater*, Chicago, Aldine, 1974.

* * *

Coscienti di essere entrati in una zona comparativa rischiosa, oltre che selvaggiamente richiamata, in genere, gli autori hanno adottato una controllata linea espositiva, a distanza sia dalle espropriazioni mondane sia dagli accoppiamenti ottocenteschi dei loro soggetti – dal tardo Settecento le gazzette usarono affiancare in Europa riscontri di teatro e cucina, non senza favorire la nascita di periodici scenico-culinari. Perciò, trattandosi di un primo contributo orientativo, è parso necessario essenzializzare le argomentazioni e corredare di riscontri bibliografici solo i richiami testuali espliciti. È loro intendimento, comunque, dar respiro a questo approccio, non solo su tali due versanti, se incoraggiati dai lettori.

Alessandra Meldolesi

Il cuoco, l'attore, la scena e l'astante. Frugando tra i canovacci di un pasto divino

Le vicende del teatro e quelle della cucina, nel suo senso più alto, sono attraversate da incroci e sovrapposizioni vistose che, pur prestandosi a letture affrettate e superficiali, lasciano intuire similitudini profonde, rivelatrici: dalla felice congiunzione delle due arti nelle feste medioevali e rinascimentali, dove lo scalco ed il cuoco assommavano competenze relative al banchetto come all'intrattenimento in un concetto spettacolare totale, ai risotti alla milanese un tempo tanto amati nei ridotti dei palchi scaligeri (dove, come negli altri teatri d'opera, era d'uso mangiare anche durante le rappresentazioni), fino alla crescente importanza assegnata alla presentazione dei piatti nei ristoranti dei giorni nostri. Non a caso, qui il cuoco esibisce spesso la sua abilità in cucine a vista.

Rossini ci ha lasciato ricette che sono entrate a far parte della cucina classica, come le uova note con il suo nome, riproposte da Bergese, ed i celebri, omonimi «tournedos»[3], non altrettanto conosciuto è un suo piatto i cui tempi di preparazione sono misurati sulla durata di celebri arie operistiche. Brecht, dal canto suo, si è più volte servito della categoria di teatro culinario a proposito dell'Opera come gene-

[3] N. Bergese, *Mangiare da re*, Milano, Feltrinelli, 1969; R. Simoni, *La cuoca di Rossini*, in *Le fantasie del nobiluomo Vidal*, Firenze, Sansoni, 1953; H. P. Pellaprat, *L'arte della cucina moderna*, Firenze, Sansoni, 1968.

re volto al pieno godimento, rovesciando la sua stigmatizzazione del teatro (recitato) gastronomico[4]. Ricorrenze di questo tipo già parlano del sostrato condiviso dalle due arti, che delle loro realizzazioni lasciano tracce tutt'altro che esaustive, drammi, ricette, descrizioni, ricordi: nell'effimero, nell'immediatezza del consumo, nella centralità della presenza fisica trovano i loro tratti distintivi. In fin dei conti, si mangia e si recita innanzitutto con la bocca, e ci si potrebbe stupire della rarità delle rappresentazioni sceniche di situazioni connesse alla sfera del cibo, se solo si pensasse alla sua assunzione a topos delle arti figurative, attraverso il ricco genere della natura morta. Ma nel teatro barocco il cibo d'eccezione poteva porsi al centro, anche tramite la fantasia degli affamati.

Una disamina del rapporto fra teatro e cucina deve poi svolgersi, a mio parere, su due piani: quello per così dire fenomenologico, relativo alle modalità concrete di produzione e fruizione artistica, e quello, al primo connesso, ma distinto, delle soggiacenti problematiche comuni.

Uno sguardo, quindi, va in primo luogo alla figura del cuoco, a proposito del quale il gastronomo Giuseppe Lorusso ha scritto che «il suo ruolo è sempre più spesso quello di autore del testo, attore e regista dello spettacolo». Di fatto, il cuoco-autore «passa dalla realizzazione dei piatti alla loro 'messa in scena' nello spettacolo della ristorazione [...] accordando cucina, ambiente e servizio»[5].

Chi scrive ha avuto occasione di prestare la sua opera nelle cucine di vari ristoranti, potendone osservare dinamiche nascoste allo sguardo dell'estraneo; e ai suoi occhi l'analogia con il cuoco si è rivelata particolarmente fondata con riferimento all'attore, radicandosi nelle affinità fra le prestazioni concrete dei due. Ferma restando la differenza sostanziale legata al tempo luogo delle prove dello spettacolo, analogamente la loro opera è imperniata su un dualismo: per quanto riguarda il cuoco fra una fase propedeutica, privata (che nelle nuove ricette «d'autore» può coinvolgere il passato e che in genere comporta la progettazione e la preparazione, anche collettiva, delle componenti dei piatti, da assemblare e rifinire in un secondo momento) e la fase che inizia con la presentazione della portata al pubblico. Ma è sostanziale la contemporaneità della fruizione per cui i, pur rari, incontri artistici acquistano un peso tutto particolare. La

[4] Si vedano, ad esempio, le sue *Note all'opera «Ascesa e rovina della città di Mahagonny»*, in *Scritti teatrali*, vol. III, Torino, Einaudi, 1962, pp. 53-62.

[5] G. Lorusso, *L'Antigastronomo*, Firenze, Coppini, 1998, p. 47.

frenesia, la fibrillazione si accompagnano allora al bisogno di padroneggiare ogni aspetto di un'esposizione totale. Autentico mattone dell'atto creativo è perciò il gesto, che nella sua sapienza sa condensare esperienze, intenzioni, vissuti, e che ha natura definitiva: un piatto sbagliato non può essere ripetuto o realmente corretto, così come l'agire sulla scena si trasforma immediatamente da intenzione in esperienza dello spettatore, producendo l'attore come una corrente coniugatrice.

Il cuoco sulla sua scena agisce in una condizione che è stata definita di smemoramento, fondata sull'incorporazione ossia, letteralmente, sul *farsi corpo*, automatismo gestuale, con naturalezza tutt'altro che spontanea, tessuta di un sapere acquisito con lo studio, la fatica, soprattutto l'esperienza in tutta la sua ricchezza di significati; ma teorie sorprendentemente affini sono state formulate a proposito dell'»esserci» dell'attore, cui non necessita una sistematica consapevolezza perché la prestazione sia precisa, addirittura infallibile. Anche in questo senso, quale luogo del sapere che si incarna attraverso la ripetizione, il corpo va considerato tanto in cucina quanto a teatro l'epicentro della creazione artistica.

La fruizione poi presenta ulteriori spunti problematici perché avviene in forma socializzata. Il tavolo del ristorante non è in fondo molto lontano dal palco di un teatro all'italiana, in cui il comportamento dello spettatore-avventore si conforma agli imperativi di una ritualità marcata, che può assumere connotazioni molto differenti. Le portate sono come atti intervallati da brani di conversazione. Molto importante è la cornice in cui si svolge il pasto: in essa si avverte la sapiente opera del *patron*, che oltre ad aver partecipato alla scelta di protagonisti ed elementi della rappresentazione, ne orchestra la messa in scena definendo l'arredamento, il servizio, lo stile insomma del ristorante.

Si potrebbe concludere che la cucina è varie volte teatro: nei singoli sapori o nelle preparazioni classiche, che il cuoco mette in scena sul palcoscenico-piatto in qualità di attore globale, anche drammaturgo-regista (la buona cucina è quella – per Auguste Escoffier – che dà alla cosa la forma che più le si addice, e per Gualtiero Marchesi quella che le rende il suo sapore; laddove i cuochi dell'antichità si vantavano di trasformare le cose quasi fossero attori in costume, conferendo ad una rapa il gusto del novellame)[6]. Le stesse scato-

[6] *Ibidem*, p. 54.

le cinesi, però, si possono riscontrare nelle dinamiche che accompagnano la vita di uno spettacolo, prima, dopo, durante la rappresentazione.

Anche spostandosi su un piano più generale ed astratto, scena ed alta cucina si ritrovano spesso alle prese con problemi e problematiche comuni. Essendo entrambe fondate sul corpo, che ne è strumento di produzione e ambito perlustrativo, esse ne hanno più di ogni altra forma d'arte subito il tabù; infatti, specie in Italia, tardivo è stato per il teatro quel riconoscimento statale che tuttora fa difetto alla cucina, mentre, i destini delle due arti sono stati accomunati da una grande popolarità, da un'attenzione, oltre che viva, diffusa e distribuita fra le classi sociali. Del resto, cuochi ed attori sono spesso figure di cerniera fra comunità e culture differenti, ponendosi in esse la cultura popolare e la pratica nelle cerchie sociali più esclusive come campi di interessantissime osmosi, capaci di convogliare elementi e tecniche nella girandola di proficue rielaborazioni e di effetti a catena.

Ne sono derivate identità di confine, forse di sconfinamento, non solo sul piano sociale. A teatro ed in cucina entrano in crisi distinzioni severe e ineludibili come quelle fra arte e divertimento, corpo e mente, ricerca e quotidianità.

La dissimmetrica identificazione operata da Brecht della categoria fondante del genere lirico nel godimento di stampo culinario registra il ribaltamento di principii fondamentali della nostra cultura, come la nefasta associazione fra il talento artistico e lo spirito saturnino, ovvero la sottomissione all'indole contemplativa del depresso, che già Nietzsche aveva messo in discussione scrivendo di un piacere più profondo del dolore.

Palcoscenico e cucina sono luoghi dove ci si abitua a pensare con il corpo ed a sentire con la testa, in un moltiplicarsi di dimensioni e possibilità esperienziali. Marchesi, fine pensatore dell'agire culinario, oltre che massimo rappresentante della nuova cucina italiana, usa distinguere le cucine, appunto, di gola e di testa: la prima, affine in un certo senso all'oratoria, seduce facendo appello alla sfera affettiva, al bisogno di sicurezza (anche, atavicamente, calorico) di un destinatario passivo, la seconda, invece, si rivolge, attraverso citazioni smaliziate ed altre forme di mediazione culturale, ad un degustatore attivo e consapevole, desideroso di allargare ed approfondire il proprio bagaglio di esperienze. Il senso, vista o gusto che sia, può ritrovare allora tutta la sua originaria ricchezza dimensionale nel percepire sensazioni che sono già, intrinsecamente, significative. Non a caso il teatro

greco nacque come luogo di raffinamento della vista in senso complesso.

Gli stessi concetti di corpo come cosa, la cartesiana *res extensa* come il kantiano fenomeno gravante con limiti invalicabili sulla potenziale infinitudine mentale, possono essere quindi ribaltati e volti alla valorizzazione del corpo come istanza capace di riunire universi, non solo spaziali, non solo temporali. Così il sapore unico del parmigiano nasce da operazioni cosiddette di rincalzo, dove la stessa materia si «ripete» (nel senso francese di mettersi in prova) a diversi livelli di invecchiamento, quasi in una riflessione sul tempo, per cui Tiberio Fiorilli (Scaramouche), un maestro di Molière, ne chiese una scaglia, istintivamente, prima di morire. E non è analoga la natura dell'aceto balsamico? Se Kant scrisse di avere l'universo nel suo studio, il degustatore può dire di ritrovarlo sul suo desco, lo spettatore sul palco, *mutatis mutandis*.

A fronte di tali sconfinamenti, gli universi della cucina e del teatro sembrano assillati dal bisogno di tracciare una nitida ed invalicabile linea di confine fra vita e arte. Forse perché di quella sono intrinsecamente carenti. Mangiare è un bisogno primario, che viene soddisfatto da ogni essere vivente più volte al giorno, e l'alta cucina non è in fondo che un tentativo estremo di elevare la quotidianità, fino a contraddirla dall'interno: ad un extraterrestre sfuggirebbe lo scarto fra una situazione di dialogo scenico ed uno scambio di opinioni fra amici. Ed ecco che, come nelle cucine i pasti consumati da cuochi e camerieri non coincidono mai con i piatti in menu, ma vengono appositamente preparati, così l'attore consapevole non veste mai i panni di scena fuori del teatro. Si intuiscono nella coincidenza delle due realtà confusioni potenzialmente conturbanti, capaci di mettere in pericolo equilibri sofisticati e ruoli conquistati a fatica. Ad operare la differenziazione intervengono, accanto a tali consuetudini, elementi immateriali, come lo stile e la struttura del gusto, che sono però quanto mai soggetti a mutare con le sensibilità storiche. Per questo, col passare del tempo, l'interpretazione di un attore, l'esecuzione di una ricetta che ha fatto epoca possono mostrarsi assai più datate di creazioni letterarie o pittoriche coeve. Queste sono infatti costruite su scarti misurabili a partire da ordinamenti di per sé aperti, mutevoli, mentre per evitare nei nostri campi l'anacronismo emerge la necessità di alternative operazioni di stampo quasi drammaturgico, che mettano la preparazione culinaria al passo coi tempi nuovi e con il loro linguaggio fatto di gusti e fabbisogni calorici definiti.

Da questa imprescindibile esigenza di distinzioni nette discende anche il bisogno della cucina artistica di sganciarsi dai bisogni in sé dell'appetito: ed ecco le tanto vituperate porzioni mignon dei ristoranti della *Nouvelle cuisine*, ecco la disponibilità totale del degustatore, che prescinde per definizione, appunto, dal bisogno. Ma se ne può derivare anche, su di un piano più astratto, una vocazione riflessiva comune alle due arti: come al teatro piace rappresentare se stesso sulla scena, così nei piatti dei ristoranti prospera la metacucina: dai dolci a base di torrone, di croccante, di panettone al soufflé di tagliatelle, fino ad arrivare al campione di questo genere, il raviolo, capace di esprimere nel linguaggio puro ed autoreferenziale della creazione culinaria il concetto drammaturgico che il cuoco ha di ogni genere di piatto, dal brasato all'arrosto, alla fonduta.

Dinamiche del genere rivelano il potenziale utopico di queste arti, capaci di resistere alle logiche del virtuale dilagante, aiutandoci ad immaginare paesaggi sociali, esperienziali, psichici diversi, complessi e totali. Etimologicamente, la compagnia si fonda sulla condivisione del pane, anche a teatro.

La definizione del teatro come arte precede quella della cucina, che si rivela insieme più rara e tentata dall'ingenuità. Come il concetto comune di bello è stato dimostrato insufficiente a definire l'obiettivo della creazione teatrale, così l'alta cucina, per accedere definitivamente al rango di arte, deve emanciparsi dalla tirannia del buono come esso viene comunemente inteso. Per dirla con Barthes, essa deve imparare a non fondarsi sul piacere, come sensazione gratificante radicata nella conferma identitaria, ma sul godimento, inteso come scoperta capace di scardinare il vissuto ed aprire nuovi orizzonti[7]. Le cose diventano buone quando si promuove un nuovo gusto, per dirla con Marchesi. Bando quindi a quelli che Wagner, riferendosi all'opera italiana, chiamò «effetti senza causa»: elementi come grassi e zuccheri che, senza svolgere funzione alcuna nella ricetta, vengono spesso utilizzati impropriamente, al fine di procurare una tanto facile quanto superficiale gratificazione sensoriale.

Ma se la cucina deve imparare a diffidare, il teatro può dare più spazio ai suoi impulsi a scoprirsi: giacché le emozioni sono, nella migliore delle ipotesi, scrigni di cultura e di storia, e quindi utili strumenti di creazione, di discriminazione e di giudizio. Lo stesso ultimo Brecht lo affermò. Interviene qui la nozione di *buongusto*, che il pa-

[7] R. Barthes, *Il piacere del testo*, Torino, Einaudi, 1973.

dre nobile dei gastronomi, Brillat-Savarin, definisce «una preferenza appassionata, ragionata ed abituale per gli aspetti che lusingano il gusto», appunto, sviluppatosi per predisposizione e per favorevoli appartenenze sociali[8]. Se la cucina come arte porta questo malaugurato marchio del privilegio, essa non smette però di indicarci una strada bella, anche se lunga e tortuosa. Ci si lasci immaginare un mondo in cui, accanto a mostre e rappresentazioni, lo stato finanzi l'accesso del pubblico all'alta cucina. Tutti avrebbero diritto al buon gusto, se è vero, come ha scritto più volte Fortini, che il problema non è avere ciò che vogliamo, ma sapere – e avere – ciò che non sappiamo di volere.

L'arte della cucina richiede anche al suo fruitore una disponibilità totale, dato che si estende a ciò che vi è di più personale e profondo, il corpo, i bisogni, le funzioni. Detto tutto questo, non ci si stupisce più del fatto che all'origine della tragedia stia un atto sacrificale: ossia un pasto di Dio.

Claudio Meldolesi

Due vocazioni impure all'arte

Si pensò che, dopo gli storici intrecci che ne aveva realizzato Eduardo – anche da gastronomo –[9], la scena e la cucina dovessero conoscere solo indirette interazioni, come se il finale approdo registi-

[8] A. Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto*, Milano, Sugarco, 1976

[9] Nella sua stessa drammaturgia Eduardo ha fatto penetrare elementi di una particolare passione gastronomica, e non solo con la preparazione del classico ragú che accompagna lo svolgimento di *Sabato, domenica e lunedì* (1959). Egli raccoglieva e rielaborava ricette da tradizionalista acuto, mai apertosi alla panna. Tendeva quindi a far debordare i suoi richiami alla cucina – come ricorda la moglie Isabella Quarantotti nel suo *Eduardo* (Milano, Bompiani, 1985) – , che appunto chiude la sua articolazione saggistica con un paragrafo *ad hoc*, «Si cucina cumme vogli'i'...». Dove, alle pagg. 207-208, si possono leggere la sua *interpretazione*, in forma di essenziale ricetta, dei topici «spaghetti a vongole fujute» e di seguito, per quindici pagine, i versi sulla cucina che compose dal 1965: «Qualche cusarella p'accumincia'». Di poesia didattica sembra trattarsi, ma la lettura segnala poi che la successione dei richiami mira a produrre divertita nostalgia, anziché sapere culinario, sul modello (non solo metrico) – si direbbe – del *Trionfo di Bacco e Arianna* di Lorenzo de' Medici. Sicché primaria torna a mostrarsi in questa dialettica la disposizione attorale a godere della memoria gastronomica. Cosa notevole anche questa, dato che rivela il nostro tema connesso indirettamente finanche con l'ultimo capolavoro eduardiano, la trasposizione napoletana della *Tempesta* di Shakespeare.

co del nostro teatro avesse dovuto spiazzare, rispettandone pochissime eccezioni poco dichiarate, l'antica tradizione degli attori cuochi. Invece, Eduardo ha avuto anche in questo senso diversi continuatori [10], mentre altre sintonie hanno preso a venire dal teatro di gruppo, e delle più varie: qui con personali passaggi dall'una all'altra prassi, lì con la scoperta di poter fare della cucina un ambito di transizioni fra scena e arti visive e lì, ancora, con riattivazioni di corrispondenze artigiane originarie. Intanto, *post mortem*, l'Eduardo delle ricette manifestava che Carmelo Bene era giunto alla sua rivelazione di *Amleto* usando le tracce di Laforgue anche da ingrediente «regale»: tanto che ciò non può oggi non far ripensare alle note «sottrazioni» rivelate da Deleuze nel suo Shakespeare per la loro contemporaneità con la polemica sugli «eccessi di fornello» lanciata dalla *Nouvelle cuisine*.

Oltre la tradizione attorale e le invenzioni favorite da Eduardo, venne così a istituirsi una nuova base d'incontri aldilà della doppia faccia della parola «gusto». E da questo futuro anche il passato avrebbe finito per rimanifestarsi. Ma procediamo con ordine.

Non a caso, all'unicità scenica di Bene, pur cuoco di raro talento, non sembra corrispondere un'esperienza ineguagliata in cucina: altrettanto ragguardevoli, ad esempio, erano i piatti di Antonio Neiwiller e non sembrano esaurite le abilità degli attori cuochi meno noti, in qualche caso giunti ad abbandonare la stessa arte scenica. Alla mobilità delle offerte di parte teatrale, quindi, dobbiamo soprattutto guardare; e su questa strada incontreremo il «menu» quale luogo di storici nessi fra società e teatro, oltre che canovaccio dei piaceri attorali nel dopo-spettacolo. Ogni dimensione del teatro è rivolta al futuro in quanto dotata di profonde radici.

Il passato prossimo testimonia che felicemente la tradizione del *café chantant*, già gloriosa, è stata rovesciata da vari spettacoli, corsi fra *Ceneri di Brecht*, la tragedia dell'Odin Teatret lungo la quale bolliva in pentola un'ottima zuppa destinata al pubblico, e gli umili, attuali pranzi degli attori contadini delle «Ariette», che senza soluzione di continuità cucinano anch'essi per il pubblico recitandosi. E un inverso prius notevole l'aveva già creato Renato Carpentieri, buon cuoco solo in privato, con l'offrire in teatro, alla carta, le azioni monologiche prescelte dagli «avventori». Fermiamoci qui: anche limi-

[10] Cfr. B. Damini, *Le tavole del palcoscenico. Racconti d'attore, tra fame e golosità*, Bologna, Fuoritema, 1994.

tandoci ad essi, questi casi prospettano un'ulteriore, durevole continuità storica: di natura inculturata i primi – collegabili al commiato funebre e alla mietitura – e più intrinseca alla storia degli attori il terzo. Si percepisce infatti alle spalle dell'esperienza di Carpentieri qualcosa dell'invenzione del menu storico.

Torniamo in sede di antefatto alla Parigi seicentesca in cui, in assenza di banchetti spettacolarizzati all'italiana, capitava che il re volesse al suo desco Tiberio Fiorilli-Scaramouche, l'attore guida della sua Comédie Italienne. Voleva con ciò, evidentemente, arricchire le effervescenze del gusto con quelle di lazzi misuratamente ribaldi e di iperboli scherzose. Se si stenta a pensare lo scioglimento tragico di «commedia e gastronomia nel teatro molieriano»[11], senza questa premessa, sembra naturale che ne sia venuta *anche*, a distanza di un secolo, l'affermazione della parola «menu». Un responsabile dei «menus plaisirs» dal primo Settecento fu infatti designato dalla corte francese, fra l'altro, per la realizzazione degli orientamenti stabiliti dal re per i suoi teatri, la Comédie Française, la Comédie Italienne e l'Opéra; e questi dovette occuparsi anche della cucina regale, se – come è accertato – la parola «menu» nacque dopo la metà del Settecento dal seno, appunto, dei «menus plaisirs».

Come piaceri altri dai grandi, politici e militari, scena d'arte e alta cucina stabilirono così fra loro un apparentamento istituzionale nella «capitale d'Europa». Ma, attenzione, a partire da una cultura refrattaria alla concezione conservatrice del «si è sempre fatto così», pervicacemente attribuita alle due prassi in senso celebrativo o regionalistico. Il divenire della cucina e della scena, artisticamente intese, si è sempre affidato all'imprevisto, pur a partire dalla ricorrenza di risorse primarie: la difesa del gusto è tutt'altra cosa dall'«invenzione della tradizione»[12], quale mezzo delle classi dominanti per accreditarsi a ogni livello.

* * *

Una parte del lavoro culinario di Gualtiero Marchesi fa pensare al bisogno manifestatosi in tutte le arti dagli esiti effimeri di non far

[11] È questo il sottotitolo di un libro di riferimento in materia, R. W. Tobin, *Tarte à la crème* (Roma, Bulzoni, 1998), ancora da integrare con *Il silenzio di Molière* (Milano, Mondadori, 1975) e con altri saggi di Giovanni Macchia.

[12] Cfr. J. Hobsbawm-T. Ranger, *L'invenzione della tradizione*, Torino, Einaudi, 1987.

dimenticare le negazioni profonde dell'Avanguardia storica e, insieme, a una sfida al paradosso delle ricette insopportabili di Marinetti. Ma lo studio prima svolto dall'ottica della cucina, ci ha già implicitamente introdotto a quel fermento; basterà quindi per procedere nella nostra analisi un richiamo alla distinzione paradigmatica che lo stesso Marchesi ha proposto, dichiarandosi cuoco «di testa» in contrasto con la cucina di gola. Per gli esperti di teatro tale dicotomia non può non rimandare a quella filosofica di Diderot, avendo questi allo stesso modo lodato gli attori non succubi dei sentimenti, ma certo Marchesi ha coniato la formula dalla sua esperienza; piuttosto, possiamo supporlo al corrente della proverbiale «freddezza» raccomandata da Brecht ai nuovi artisti della scena: una meta precisatasi riattivando nell'ambiente una rottura da «movimento». Ecco: per drastiche rotture poi dichiarate nei fatti – e a parole con pacatezza, diversamente da Brecht – egli ha arricchito alla base la cultura della ristorazione, come esplicitando la generosità della cucina verso chi sa usarla. Ma si può dire anche il teatro così generoso.

Bartolomeo Camerani fu da esso aiutato a produrre ricette d'eccezione nel tardo Settecento; si legge nelle raccolte di biografie teatrali che era un attore solo in parte apprezzato della Comédie Italienne parigina, nel costume di Innamorato, prima, e di Scapino, poi. Non dovette passare però da questo ruolo a quello di servitore-confidente nella vita senza soluzioni di continuità. Seppe infatti trasferire dall'intimo il suo primo sapere nel secondo, e tanto da non essere perseguitato né dalla Rivoluzione – lungo i cui anni si operò per il riconoscimento della dignità attorale – né dalla Restaurazione. Come mai? È Goldoni a farci intuire, da testimone, la via di tale passaggio: non era un attore qualsiasi, ma un artista acuto, capace di distinguere; e fu tale risorsa a permettergli di rinascere cuoco di testa – arricchendo la cucina della sua essenziale cultura, dato che rimanda questa parola alla capacità di collegare. Del resto, lo stesso Balzac non avrebbe fatto mondo, se non fosse stato possibile comporre spiazzando le identità fisse con estremi surplus di adesione. Al di qua di un così rischioso rimando Camerani compose le sue ricette e, tuttavia, dovendo aver intuito di volta in volta il divenire storico.

«Certe preparazioni a base di pasta della grande cucina, che acquisiscono all'inizio del XIX secolo una reputazione gastronomica internazionale sono indissociabili da alcune personalità del mondo delle arti e dello spettacolo», si legge nel recente *La pasta. Storia e*

cultura di un cibo universale di S. Serventi e F. Sabban [13] che, dopo aver detto di Rossini, con minor attenzione, esemplifica l'affermazione focalizzando proprio «un certo Camerani, responsabile dei programmi dell'Opéra Comique Nationale, già Théâtre Italien». Apprendiamo quindi che a Camerani fu consacrata l'*Épître dédicatoire* nel prestigioso «Almanach des gourmands» del 1804, quale «possessore della ricetta dei migliori maccheroni», talvolta da lui stesso realizzata per gli amici e divenuta a Parigi proverbiale: tanto che i buongustai presero a rifiutare le altre preparazioni dello stesso tipo di pasta.

Doveva trattarsi di una composizione alla maniera delle nostre lasagne, ma una differenza a tale riguardo chi scrive si limiterà a notare perché più prossima alla pratica della scena: il contrasto stabilito dall'incontro forte del fegato d'oca con varie, delicate stratificazioni di pasta e verdure: un contrasto «energico».

Se nel paragrafo precedente abbiamo intravisto un ambito di elettive corrispondenze dialettiche fra i nostri due mondi, tramite impulsi preconsci e di piacere, l'ingrandimento or ora considerato è giunto a prospettarne un altro, più esplicito, fra l'attitudine a fluire e quella a localizzati «salti» (ché Camerani riuscì solo da gastronomo francese, dopo aver elaborato da attore italiano proprie regole anticipatrici). E poiché questi due elementi possono finanche comporsi con gli altri prima emersi in una sorta di equazione – sta il preconscio alla sorpresa come il piacere alla fluidità –, si potrebbe estendere il quadro delle concordanze qui rilevate alla stessa accelerazione realizzativa della Nuova cucina, di cui riferiva il contributo precedente. Anche gli spettacoli d'arte oggi sono più concentrati ed essenziali che quelli del passato, pur potendo durare molto di più; mentre al concepimento spettacolare odierno, resosi infinitamente più complesso e dettagliato, sembra far riscontro la decantazione processuale che non si ferma all'invenzione di un piatto e non si svolge solo sui fornelli: che mette in condizioni il cuoco attore di riformulare da una stagione all'altra le sue offerte. Di mobili rapporti si tratta, comunque, tanto che anche il teatro moderno conobbe il suo tempo di coincidenza fra preparazione e atto realizzativo, con la Commedia dell'arte.

Con ciò, siamo tuttavia giunti alla soglia dell'incomparabilità, di cui può dirsi epifenomeno il fatto che molto pochi sono i cuochi arti-

[13] Roma-Bari, Laterza, 2000, p. 314.

sti, restando gli altri attori della vita, mentre per i registi e gli attori si può dire che ogni loro ricerca autentica si volge all'arte. Infatti, l'agire sul tempo presente fino a disorientarlo può aprire altre visioni alla scena.

* * *

Nel fondo teatro e cucina sono realtà a sé stanti, come negli esiti concreti. L'atto di rimanifestare le loro parti di natura, fin dal capro simbolo della tragedia e arrostito in onore degli dei, le apparenta; ma potente è quell'atto, capace di frammentare il tempo in corso e di possederlo: tanto che le altre arti e la filosofia stessa ne furono toccate all'origine, in Occidente. Restò così legata alla forma del banchetto la terribile memoria del *Tieste* senecano, quale tarda riemersione di insondabili, ormai, coinvolgimenti, e quasi surdeterminata ci si presenta, quindi, la tragica, contemporanea fine di Petronio, anche quale evocatore dell'eccessiva *Cena* del *Satyricon*, così segnata dal vuoto, dalla sua angoscia. Come non rammemorare allora il caso di Marlowe, che fu assassinato in una taverna? E anche nel *Don Giovanni* molieriano, qui di una porta sull'oltre si tratta.

Molti altri esempi potremmo fare, ma questo è paradigmatico della differenza teatrale: perché doveva avere alle spalle anche il piacere della Commedia dell'arte di banchettare in scena, mentre a quel Molière giunto alla disgrazia, dopo aver goduto delle più prestigiose tavole di Francia, il pranzo di condizione naturalmente si manifestò, come a Seneca, terribile. E si direbbe che l'odierna «morte della tragedia» abbia rilanciato sulle nostre scene il tragico mentale di Molière – anche se diderottianamente gli attori di oggi, smessi i panni tragici, usano riattivare il più quotidiano incontro di teatro e cucina: da *Miseria e nobiltà* di Scarpetta naturalizzato del resto in scena, fino ad esorcizzare col riso tali incursioni sceniche dell'oltre. Negli stessi *Sei personaggi* per questo, forse, non si banchetta.

Varrebbe la pena di discutere con l'autrice dell'altro saggio sui restringimenti referenziali della forma banchetto, oggi centrali nell'uso delle sole «occasioni» protette dall'ordine cerimoniale.

* * *

È questo uno dei territori su cui si manifesta la divaricazione sempre più esplicita cui il teatro e il cinema sono pervenuti. Perciò non abbiamo chiamato in causa gli straordinari banchetti creati da Fellini o Ferreri, ma va ora aggiunto che, lo stesso, essi hanno mani-

festato qualcosa della natura mitica del banchetto teatrale – il primo tramite la finale rottura dell'ordine conviviale e il secondo rilevando il paradosso del suo codificato decorso – , mentre in altre filmiche presentazioni, dai primi piani «à la Babette» si continuano a prospettare preparazioni a vista correlative delle messe-in-visione delle cucine di ristorante più teatralizzate [14]. Anche se restano i loro approcci più aperti alla letteratura che alla drammatica, non potendo questa rimanifestarne direttamente gli ingredienti, se non «in levare», per analogia.

Quale entità approssimatasi per vie intime, ma indirette, al nutrimento, essendo connaturata con il giuoco e le sue dinamiche mentali, la scena ha realizzato lungo una storia di periodiche ridefinizioni i più vari incontri interartistici, con modalità di continua riaffermazione della sua identità generativa – tale che Grotowski ha potuto mostrarla «povera» anche aldilà della sua poetica. *In primis* umile fu il suo incontro con quella del cuoco; ma se oggi si parla di «brodo genetico» come di «attore sociale», vuol dire che di *humus* non aleatori, spesso, si è trattato: al fondo dei quali permane ancora il bisogno umano di luoghi-tempi tregua in cui la complessità diffusa non impedisca rispecchiamenti di altra dimensione. È proprio della nostra epoca, infatti, combinare l'uso quotidiano del computer con dinamiche mentali antiche – come ci ricorda anche il vantaggio con cui le scienze umane hanno preso a rifarsi a regole storiche della drammaturgia per trovare motivazioni in comportamenti attuali.

Si può allora supporre che la globalità della cultura di piacere è la posta in giuoco che anima anche intenzionalmente il dialogo d'arte di certi cuochi e uomini della scena. Di un'intenzionalità particolare sembra però trattarsi, generata dalla precisione del gesto, dal lavoro collettivo, dalla ricerca di arricchimenti della natura. Soprattutto in termini preconsci essa si direbbe dunque attivata, per diventare poi passibile di consapevolezza, ma attenzione: contestualizzandosi in un orizzonte di scelte notevoli. Si pensi a quelle dei giovani reclusi che, nelle poche carceri in cui il teatro e la cucina entrano nell'offerta didattica, largamente li preferiscono, e non di rado insieme.

[14] Nella celebrata trasposizione filmica di Gabriel Axel del *Pranzo di Babette* della Blixen si possono notare varie, paratattiche aperture teatrali. È sintomatica però la difficoltà di definirne la fonte: potendo queste essere scaturite dalla sensibilità del regista al tempo storico richiamato, carico di teatralità diffusa, o dai fermenti rappresentativi del prototipo narrativo, come dal nesso stesso con la cucina in azione.