



TEMPO LIBERATO

RICETTARI
IMMAGINARI:
«DRACULA»
AL SANGUEPaolo Albani
pag. XVIII

GUSTARSI «DRACULA» SORSEGGIANDO SANGUE

Ricettari immaginari. Alberto Manguel trae l'ispirazione culinaria da un luogo frutto della fantasia degli scrittori per inventare pietanze e bevande fornendo ricette e ingredienti. E per il cocktail dei vampiri va bene il succo di barbabietola

di **Paolo Albani**

llora, mettiamoci a tavola: cosa volete per cena? Dei Manrovesci alla saporita o delle Bazzecole in camicia? Per secondo uno

Spezzatino di peti o le Marmitte agliate in pisciaforte? E per chiudere in bellezza volete buttarvi su un bel vassoio di Crocchette all'imbroglio o su un assaggio di Sputasentenze?

Sono alcuni dei piatti serviti durante una cena nel palazzo della Regina di Lanternese, paese abitato da una popolazione che vive a lume di lanterna, elencati nel *Gargantua e Pantagruelle* (1532) di François Rabelais (i nomi dei piatti provengono dalla versione stupendamente recata in lingua italiana da Augusto Frassinetti).

Quello di Rabelais è uno dei numerosi esempi di ricette strane, curiose, a volte immaginarie, che s'incontrano in letteratura. Penso ad esempio a quelle della cucina futurista, come le cotolette-tennis, cotolette di vitello cotte al burro e tagliate a forma di un telaio di racchetta: al momento di servirle, vanno spalmate con un sottile strato di pasta (fatta di mascarpone impastato con noci tritate), sul quale sono tracciate alcune linee con salsa di pomodoro mescolata

con rum. Le avrà mai assaggiate quell'istrione di Marinetti? Oppure ai menu monocromatici della signora Moreau, descritti da Georges Perec nel capitolo LXXI di *La vita istruzioni per l'uso* (1978), menu con cibi ispirati a un solo colore: quello giallo, ad esempio, prevede tortini di formaggio alla borgognona, morbidelle di luccio in salsa olandese, spezzatino di quaglia con zafferano, insalata di mais, sorbetti al limone. Per tacere dei menu patafisici, di quelli magici e incantati delle favole, di quelli astrusi di alieni e popoli inesistenti, la gastronomia potenziale dell'OuLiPo-OpLePo (Opificio di Letteratura Potenziale) con i suoi gustosi esercizi di stile fra i fornelli, e chi più ne ha più ne metta.

Perché mi soffermo su questa meravigliosa cuccagna culinaria, da far venire l'acquolina in bocca a un digiunatore di professione (come quello kafkiano)? Perché è appena uscito un *Ricettario dei luoghi immaginari*, scritto e illustrato da Alberto Manguel, uno che d'immaginazione se ne intende, non foss'altro per aver scritto con Gianni Guadalupi un bellissimo *Dizionario dei luoghi fantastici* (1980), molto apprezzato da Italo Calvino.

Nella prefazione Manguel confessa di aver inventato ricette fin da piccolo e che uno dei suoi scrittori-cuochi preferito è Balzac (avete presente il girovita dello scrittore francese?), capace in un solo pasto di mangiarsi voracemente cento ostriche di

Ostenda, dodici cotolette di montone immerse in salsa di peperoni, pomodori e olive snocciolate, un'anatra con contorno di rape, una coppia di pernici arrosto, una sogliola cucinata alla normanna, antipasti misti, dolce, frutta, il tutto annaffiato da vini provenienti dai migliori vigneti.

Il *Ricettario* di Manguel è diviso in quattro sezioni che trattano di antipasti e zuppe, pietanze e salse, dessert e si chiude con le bevande. Ogni voce prende lo spunto da un luogo immaginario per inventarsi, fornendo ingredienti e dosi necessari, le modalità per cucinare la ricetta. Ciò significa che la ricetta non si trova dentro i libri degli autori citati da Manguel, ovvero non è il frutto della fantasia di Omero, Plinio il Vecchio, Ariosto, Alexandr Puškin, Herman Melville, Daniel Defoe, Thomas Bernhard, ecc., ma è inventata dallo stesso Manguel che trae l'ispirazione culinaria da un luogo immaginario (isola, regno, castello, bosco, città, ecc.) in cui quegli stessi autori hanno ambientato i loro racconti.

Mi spiego con un paio di esempi. Se miscolo vodka, succo di barbabietola (in mancanza di sangue), succo di pomodoro e di ananas con un cucchiaino di succo di limone, guardando i bicchieri riempiti di cubetti di ghiaccio con fettine di ravanello, la bevanda, chiamata da Manguel «cocktail di sangue fresco», è una suggestione di ciò che un noto conte della Transilvania propina agli ospiti

del suo castello, come si legge nel romanzo di Bram Stoker *Dracula* (1897).

Le «frittelle di pesce felice», a base di filetti di pesce bianchi, rosa e scuri, altra ricetta proposta da Manguel, sono in origine il piatto tipico della città di Zenobia, simile a Venezia, posta su altissime palafitte, una de *Le città invisibili* (1972) di Calvino.

Al termine della cena, prima che torniate a casa, vorrei sottoporvi un

quesito. Cosa pensereste se, in un ristorante, il cameriere vi portasse il menu sul quale spiccassero ghiottonerie come queste: Omeoteleuti al formaggio, Anacoluti fritti, Brachilogie alla brace, Ossimori buchi, Prolesesi con salsa verde, Poliptoti con purè, Litote al vapore con maionese, Variazioni di tmesi, Dattili, More di sillabe. E tra i vini: Allotrio, Lassa o Villanella? Forse, avendo un po' di fami-

liarità con gli antichi greci e romani, potreste pensare che il cuoco sia un retore burlone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alberto Manguel

Traduzione di Giovanna Baglieri

Illustrazioni dell'autore

Vita e Pensiero, pagg. 157, € 16

«Cocktail di sangue fresco da Dracula di Bram Stoker»



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.