

Una droga chiamata patè

La gola è, si dice, un vizio. Qui il vizio è rivendicato in prima persona: le giustificazioni psicosomatiche si intrecciano all'esaltazione di un cibo molto particolare.

S'intende per dipendenza quel forte bisogno, psicologico o fisico, che si può provare nei confronti di una certa sostanza. Tale situazione è ben raramente, come qualcuno vorrebbe, l'effetto di uno squilibrio psicofisico dovuto a un vizio; è semmai, nella gran parte dei casi, una riprova, una sorta di reattivo chimico rivelatore, di un forte disagio interiore.

Sono lontani i tempi in cui l'Artusi si augurava che in un futuro più o meno prossimo la scienza della cucina (gli si perdonerà, s'intende, l'ingenuo scientismo, frutto del clima culturale positivisticò) uscisse dal ghetto delle «arti minori» per assurgere al rango delle altre «vere» scienze. E se, ai giorni nostri, si assiste a un'autentica esplosione d'interesse, in ogni segmento sociologico e generazionale, per la cucina e per la sua filosofia, come testimonia la crescente audience della rivista che pubblica queste righe, si può tuttavia esser certi che, improvvisamente redivivo, Pellegrino Artusi non avrebbe poi molti motivi di rallegrarsi. Perché dietro la rapida popolarità della cucina si deve considerare, quale causa agente a livello di struttura profonda, una funzione del cibo strettamente collegata con il disagio psichico e situazionale.

Non giungo a dire che chi si scopra d'improvviso attratto dalle casseruole o, meglio, chi senta il desiderio di scavare nel vasto retroterra semiologico sotteso all'«argomento cucina» deve essere per forza considerato come affetto da squilibri psicologici. Ma affermo perentoriamente che mai come in questi nostri anni di piombo si è visto un avvicinamento tanto pronunciato verso il cibo. Che poi, sull'onda della psicosomatica, si istituisca un rapporto puntuale fra moti dell'animo, desiderio si sedarli e ricerca del cibo, non stupirà certamente.

Parlare dunque di dipendenza mi pare assolutamente appropriato. Ma dipendenza fisica o psicologica? «Masticare Manhattan» di Alberto Capatti (La Gola n. 5) ci dà una risposta agghiacciante. Se è vero com'è vero che gli Stati Uniti vivono con qualche anticipo quello cui noi pure, come società industriale matura, siamo destinati, allora la risposta è certamente che la dipendenza è macropsicologica. Come altrimenti interpretare, ad esempio, l'ossessione, tutta conseguente, di assumere quelle vitamine di sintesi che dovrebbero compensare il minore o nullo apporto di vitamine naturali derivante dai trattamenti chimici cui il cibo è sottoposto? Certo, d'altro canto parrebbe anche ovvio, per non dire scontato e banale, che dal cibo noi si dipenda fisicamente per la elementare ragione che esso ci assicura il sostentamento biologico. Ma nella coscienza del goloso c'è confusione. Fino a che punto si prova desiderio per un certo cibo in dipendenza di stimoli psicologici, fino a che punto, in dipendenza di stimoli puramente fisici, fino a che punto per effetto di una «cibo-dipendenza»? Con quest'ultima espressione mi addentro, me ne rendo conto, nel comparto più riposto della coscienza d'un goloso, perché con essa mi sforzo di descrivere (per quanto imperfettamente) il sentimento elementare che lega un goloso con l'oggetto privilegiato del suo interesse.

Smetto di parlare in terza persona (mi voglio rovinare!), e finalmente do una giustificazione esteriore al titolo di questo scritto: le gourmet c'est moi. La gola è, secondo la morale cristiana, un vizio. Ma, nonostante la religione ufficiale, lo squalore dei tempi, la psicosomatica, parte della psicoanalisi possono fornire qualche giustificazione. Resta però che questo mio vizio lo amo e lo coltivo con l'atteggiamento tutto cerebrale di chi nasce in una cultura, come quella occidentale, più basata sul successo e sul valore morale dello sforzo di ottenerlo, che sulla fruizione dei possibili beni derivanti dal medesimo, compresi i buoni cibi.

Entriamo così nel vivo. Perché mai, nella ricerca e fisicogustativa e intellettuale della gratificazione alimentare, mi dirigo di solito verso quelli che la vulgata denomina del tutto inappropriatamente patés? E' forse opportuno che, prima di continuare nella confessione, io spieghi al paziente lettore dei miei sfoghi che, nella comune opinione, esiste una certa qual confusione fra la generica denominazione italiana di paté di fegato, quella francese di cui l'italiana è traduzione, paté de foie (gras) e, inoltre, foie gras. Qui faccio mio malgrado dell'ancienne cuisine, pur preferendo alla esagerazione un po' tronfia di quest'ultima la più equilibrata tra le espressioni, e anche le più italiane fra esse, della nouvelle cuisine. Ma è importante non si faccia confusione.

Altro è il foie gras, moderno discendente di quel "ficátum" (aggettivo latino in tutto corrispondente al greco "sykotón" cioè «ottenuto con un'alimentazione a base di fichi»), che per i Romani divenne per antonomasia il fegato, e antenato diretto della parola italiana "fegato"; altro è un fegato purchessia. Si tratta, com'è noto, dei fegati di oche che sono state sottoposte a un'alimentazione particolarmente ricca, soprattutto e specialmente impedita nel movimento in modo artificioso perché possano ingrassare tanto da fornire fegati il cui peso può raggiungere il chilogrammo. Un ottimo manuale di cucina francese, tradotto da noi qualche anno fa, dal titolo così kitsch che davvero non gli si darebbe una lira "(Le ricette segrete dei migliori ristoranti francesi", Milano 1974), ci offre le più eccitanti preparazioni del foie gras. Peccato che chi ha curato la traduzione sia così poco amante e della buona cucina e della buona lingua da consigliare all'infelice lettore l'uso, in mancanza di fegati grassi, di fegati di tacchino. Ciò è come prescrivere un paio di scarpe da tennis con lo smoking solo perché i piedi staranno comodi.

Ma la lussuria di chi riceva simile consiglio giungerà all'acme nell'apprendere che il suo daffare gli permetterà (oh gioia!) di preparare un piatto particolarmente "untuoso" (sic!). Il fatto è che, in francese, "onctueux" significa, in contesti di tipo mangereccio, qualcosa come «morbido e sapido benché grasso», tant'è che con tale aggettivo si definiscono ad esempio formaggi ad alto tenore di grasso e di pasta molle. Pazienza. Resta che il foie gras, cibo per eccellenza della borghesia mitteleuropea (tante volte citato da da Thomas Mann) è una cosa, il paté de foie (non necessariamente d'oca) un'altra. Come d'altronde dice il nome, "paté" (dal francese antico "pasté", impasto) è una mistura di fegati e carni di varia natura ed è dunque inferiore nettamente, sotto ogni aspetto, al foie gras come tale che si può si preparare in terrina, ma anche semplicemente cuocere (poco!) a fette in padella. A Milano, poi, il paté (con numerose varianti etimologicamente non ortodosse, come patè, pathè, pathé, ecc.) è creatura da salumaio del tutto indipendente dalle preparazioni citate ed ha, da un pezzo, una sua autonomia e fisionomia al pari di altri piatti meneghini come, tanto per dire, la cotoletta o il risotto. In esso entra, in generale, dell'ottimo fegato di vitello ridotto in purea e mischiato a burro fatto spumare (talché si tratta, in realtà, di una mousse).

Il goloso italiano soffre, e assai. La sua cibo-dipendenza lo costringe alla continua ricerca della «roba» in terra straniera; e, in fondo, io capisco colui che sbrigativamente, e non comprendendo che cosa significa essere cibo-dipendenti, consiglia l'uso di fegati di tacchino. È uno stato di acuta sofferenza che, ultimamente, un'affascinante iraniana tenta di lenire importando, dal suo assolato ufficio che guarda la Madonnina fegati grassi d'oca sottovuoto.

E' impossibile descrivere la frenesia del cibo-dipendente nell'atto di trattare il suo foie gras: toglierne i nervi è impresa problematica tanto la carne che si maneggia è delicata al tatto non meno che al gusto. L'atto di preparare la «roba» macerandola nel cognac e steccandola di tartufo nero avvicina il goloso al compimento del rito, in uno stato d'animo in cui sarebbe impossibile districare ciò che è dipendenza fisica da ciò che è dipendenza psicologica, che anzi si fondono in uno straniamento indescrivibilmente voluttuoso.

La cottura in terrina e a bagno-maria (breve, sennò il fegato si dissecca ed emette unto in quantità), che vede il foie gras collocato in una morbida culla di lardo e carne tritati (questa sì, che è, di fatto un paté!), tiene il goloso col fiato sospeso. La consumazione del risultato di tanta trepidazione è momento di grande intensità, non suscettibile, al pari di un amplesso, di una descrizione che non ne impoverisca la suggestione. E dire che, almeno iconicamente, al fegato è allegata appunto l'idea della «fegatosità», della «biliosità», insomma di uno stato d'animo che niente ha a che fare con la Weltanschauung del cibo-dipendente, cioè di un individuo che fa del piacere fisico e intellettuale il suo unico orizzonte. Alla fegatosità come concetto negativo è approdata per esempio la psicanalisi: si veda in proposito di L.A. Chiozza il recente "Corpo, affetto e linguaggio" (Torino 1981), una raccolta di saggi forse non sempre convincenti, che incentra la sua attenzione sulla pregnanza del rapporto psiche-fegato (si veda specialmente «Studio psicanalitico delle fantasie epatiche», pp. 86-114).

La dose. Come quasi tutto ciò che dà piacere, il foie gras fa male, almeno a detta dei medici. E chi come ogni vero cibo-dipendente abbia un forte tasso di colesterolo, farebbe bene a guardarsi dall'oggetto del suo interesse. Ma evidentemente non tutto, nella vita del cibo-dipendente, è piacere: un sottile desiderio di autodistruzione guida il suo agire, e il timore-desiderio dell'overdose è sempre in agguato. Né vale tentare una terapia alternativa con i miseri surrogati offerti come paté dall'industria alimentare.

La dipendenza, ormai palesemente psicofisica (clinicamente assai vicina, io credo a quella di chi, cibandosi di molti carboidrati, finisce col sentirne un bisogno crescente, mentre tale bisogno scompare passando, ad esempio, a una dieta iperproteica), dalla droga (l'ho detto!) lì si fa irreversibile e acutissima.

E dire che, ideologicamente, la cultura che produce un cibo-dipendente sembra una incitazione appunto all'overdose (citare Ferreri e "La grande bouffe" è imperativo quanto pacifico); e in essa una gran mangiata è situazione che dà, e non toglie, prestigio sociale e consenso. Come, per fare un altro esempio, non toglie rispettabilità una sbornia. Ormai allo stremo delle forze e in crisi di astinenza (il foie gras, come ogni droga che si rispetti, è singolarmente costoso) non resta questo cibo-dipendente che additare al lettore una realtà indiscutibile: alle cosiddette "licit drugs", come le definisce Th. Szasz, cioè tabacco, caffè, alcool, psicofarmaci, è proprio il caso di aggiungere il cibo.