Una storia sociale delle salse – Parte VII

admin lunedì, 19 ottobre 2015 Diversi

Una storia sociale delle salse (2013) – Parte VII

Siparietto. Per Marcel Duchamp che cercava di fuggire le grinfie estetiche dal naturalismo impressionista e cubista – siamo alla vigilia della prima guerra mondiale – l'idealismo di certi condimenti consisteva nel fatto che non erano celibi, tutt'al più potevano far ridere per le loro livree. Lo racconta a Pierre Cabanne al tempo in cui costui collaborava a *Combat*. Erano anni, come si capirà dall'analisi della *green box*, nei quali il problema che l'assillava s'inverava nel sopprimere dalla sua opera ogni nozione di *gusto*, una premonizione, considerato il fatto che solo negli atti alimentari il gusto può opporsi allo stile.

In questa prospettiva *Air de Paris* è una delle opere più misteriose di Marcel Duchamp, ma è anche una rappresentazione della sostanza di cui sono fatti i sapori. Rimanda alle cerimonie magiche e alle alchimie dei materiali, facendo di un niente senza meriti un percorso iniziatico. Prendendo a prestito il titolo di una celebrata esposizione d'arte alla Kunsthalle di Berna del 1969 possiamo dire: *Quando i sapori diventano forma le attitudini sono l'altra faccia del gusto.* Ma questo "gusto", per quello

NO-COPYRIGHT

QUESTO SITO NON HA COPYRIGHT

Cerca nel sito

Cerca

sitemeter

che è diventato, si è trasformato in una maniacale macchina ideologica oliata dalla convenienze mercantili.

Le salse industriali (°) sono come i *ready-made* nell'arte contemporanea: dei capolavori alla rovescio dell'astrazione. Glaciali ed impenetrabili al giudizio. Non è facile pisciare nella *Fountain*, anche se, come è scritto in *The Blind Man* (°°), che la difende come opera d'arte, il contributo americano all'estetica è tutto contenuto nello sviluppo degli impianti sanitari.

(°) – Sono coetanee delle brode in polvere. Dirà di loro lo scrittore umoristico nonché premio Pulitzer, Art Buchwald: Sono polveri da sciogliere nell'acqua e hanno l'esatto sapore di una povere sciolta nell'acqua.

(°°) – Cfr., *The Blind Man*, vol. 2, 1917.

In ogni salsa c'è un'*Assunzione*! C'è una riscossa di fornelli e alambicchi, di colori e fumi, di prose che sfidano l'intelligenza di M. Jourdan. Queste non vengono mai giudicate per la loro genesi, ma solo per l'ermetismo in cui sono affondate e risorte. La loro stravaganza è un catalizzatore di senso che allontana dalla natura dei loro ingredienti.

Le salse si elogiano, ma non si discutono, perché mettono alla prova, spesso ingannandole, l'erudizione, l'ingegnosità e l'onestà dei loro critici. Chi ama veramente la *Mariée* messa a nudo dai suoi scapoli preferisce il "non-sapore" (*sic*), l'ignoranza che privilegia la sostanza zuccherosa dell'incesto. Non per caso le salse sono un corpo a corpo cucinario sul terreno delle nomenclature e del senso. Ma che cosa lega la *Mariée* alle salse, considerato che è la rappresentazione di una rappresentazione? Al di là del mito della trasparenza – l'altro nome dell'opera di Duchamp è *The Large Glass* – l'apologia di una interpretazione meccanicista e cinica dell'alchimia del desiderio. Un'alchimia che fa delle vergini e delle puttane le due facce

Articoli recenti

- LUCCIOLE PER LANTERNE- Sognando la noesi
- Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte III
- Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte II
- Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte I
- Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2018-19 – Parte I

Categorie

- Anno Accademico 2015-16
- Anno Accademico 2016-17
- Anno Accademico 2018-19
- Anno Accademico 2019-20
- Corso A.A. 2011/2012
- Corso A.A. 2012/2013
- Corso A.A. 2014/2015
- Corso A.A. 2016/2017 Trim. II
- Diversi
- Esercitazioni 2011/2012
- Esercitazioni 2012/2013
- Fluxus
- Fluxus Restaurant
- IED – Corso di antropologia culturale
- IED – Corso di Sociologia
- Racconti gourmand

Meta

- Accedi

di una speculazione sentimentale e insieme le vittime di una sterilità di senso di cui soffrono le “macchine celibi”. Su questa apologia ancora oggi inciampano schiere di junghiani, per i quali una broda non sarà mai abbastanza amniotica anche se sacra.

C’è un segreto nella natura femminile delle salse. Le leggi della cucina cosiddetta molecolare o dei piccoli chimici – per definire il ruolo maschile degli scapoli e delle loro livree – subiscono nelle mani delle donne più di una distorsione nella forma di una antromorfizzazione. I componenti di queste salse diventano l’arena di capricci, morbosità, trasformazioni che ne modificano il sapore e le proprietà a tal punto che molti invocano per esse il segreto dell’*opus alchemicum* o della maternità ciprigna e lattiginosa. Dolcemente aromatica come i guanti della madre di Pantagruele.

Alla resa dei conti nella ristorazione commerciale dominano, più che le salse, dei semplici indirizzi o riepiloghi salsari. Il primo è quello bruno con i suoi fondi e le sue *glace*, il secondo è quello bianco per le fricassea o i più modesti spezzatini. Questi due indirizzi in molti casi si riducono ulteriormente ad uno solo attraverso la “diluizione”, dando vita ad un paradosso cucinario, di avvicinare il sapore di non importa quale salsa all’*umami*, se non ad odore di broda da ospedale o di concentrato industriale.

Molta acqua è passata sotto i ponti da quando la spregiudicata Berthe assaggiava *“toutes les sauces que la vanité inventa pour faire du mal aux pauvre”* (°).

(°) É la protagonista del romanzo di Charles-Louis Philippe (1874-1909), *Bubu deMontparnasse*, Paris, 1901.

Una storia (VIII). Alberto Cougnet nella sua *arte cucinaria* sostiene che le salse devono dare al gusto quell’impressione differenziale, come avviene in acustica, perché con i suoni si può formare un’armonia, con i rumori

RSS degli articoli
RSS dei commenti
WordPress.org

si otterrà una cacofonia. Un'analogia che Cougnet, come egli stesso dichiara, aveva ripreso dal lessicografo Émile Maximilien Littré, accompagnandola con l'affermazione del cuoco di François marchese de Bassompierre, che si sente pronto, con una buona salsa, a portare in tavola cucinati anche gli stivali del padrone di casa. In ogni modo, conclude il nostro nizzardo *chroniqueur* della cucina italiana di corte, "un'ottima salsa è, sovente, come la bandiera di una nazione che garantisce la mercanzia anche se questa è avariata o di contrabbando". Erano gl'anni in cui i salsieri venivano, nella gerarchia delle batterie di cucina, subito dopo gli *chef* e le salse erano paragonate alla musica e alla pittura, un'arte della delicatezza condita con l'esperienza e l'educazione. Un'arte che aveva un solo grande museo: il Ritz di Londra diretto da Auguste Escoffier.

Lessico. Salsina, salsine: per la lingua italiana è l'alterazione di un sostantivo mediante un suffisso, così esprime riduzione o attenuazione di una qualità o di una condizione. In questa alterazione un tempo prevaleva il significato vezzeggiativo, oggi è prevalente quello spregiativo-svalutativo.

Dobbiamo stare attenti alle *salsine* come abbiamo imparato a diffidare dei prosecchini, dei risottini, degli spaghettini e dei bocconcini, soprattutto quando vezzeggiano.

Da qualche tempo a questa parte gli *chef* "sdoganati" dalla politica e prestati dallo spettacolo all'editoria ungono le pagine della carta stampata con due espressioni in cui, senza eccezione alcuna, naufragano le salse: fusione e contaminazione.

La prima deriva dall'*easy listening* musicale americano che ha mescolato, per palati da fumatori, stilemi tipici del *jazz* con la strumentazione *rock*. Si può dire che tutto è cominciato con *Hot Rats* di Frank Zappa, estimatore suo malgrado di Edgar Varese.

Anche la contaminazione è un'espressione musicale, ma qui il parallelo è con la narrativa contemporanea che mescola elementi antinomici considerati ingredienti capace di caratterizzare un genere (o una cucina) rispetto ad altri. La

contaminazione provoca dei veri e propri brividi gastronomici quando diventa *ibridismo*, cioè innesti di elementi di cucine estranee l'una all'altra e mal combinate, degenerando in un esotismo da operetta. Il precedente è la cucina futurista di Marinetti e Fillia, ma perlomeno loro lo facevano per l'Idea e con il necessario umorismo nero.

Entrambe queste espressioni sono figlie più che della globalizzazione, di quella tendenza turistica che Johnny Rotten dei *Sex Pistols* ha così sintetizzato: "*A cheap travel in a misery country*".

Ogni animale è nel mondo come

l'acqua dentro l'acqua.

George Bataille.

La lama e la ruggine. La coscienza dell'essere presuppone il desiderio da cui deriva il sentimento di sé, lo scrive Alexandre Kojève introducendoci alla lettura di Hegel. In cucina, là dove l'uomo pensa con le dita, il desiderio è la leva che rimuove l'accozzaglia di detriti che ci offre la natura per arrivare alla polisemica rugginosità della forma di salsa. Le conseguenze le conosciamo da tempo, la cultura sommerge le alterità nell'oblio della forma per redimersi. Redimersi dalla sostanza dell'*imaginaire* sulla via degli aromi che porta a Berenice, oggi Bengasi.

In cucina l'insoddisfazione è incompiutezza. Corre parallela alla sua natura *inachevé*, che rifiuta d'identificare il riuscito con il perfetto: uno scacco del desiderio e una rivincita della sostanza.

Di contro ridurre l'animale mangiato a oggetto o a cumulo di detriti è sempre più difficile. Le salse qui ci hanno aiutato per secoli – ingannandoci – insieme alle ideologie. Due forme di scotoma. Oggi si fa strada la riduzione cucinaria a forma bella perché, come dicono i post-moderni, il bello è buono da mangiare e distrae dal pensare. La battaglia contro l'immanenza, per come la chiama George Bataille, non è ancora vinta e inevitabilmente i lupi si fanno avanti. Ululando.

È forse minore l'ansia se l'animale nel piatto è consumato invece che divorato? Non c'è in questo consumare carne un richiamo agghiacciante ai macelli come campi di sterminio? L'igiene dei sogni naturali è dietro il dito di Marcel Mauss, ma non basta. Nella dialettica padrone e servo questi è la protesi se l'altro e la mano affamata.

In cucina una gallina presa per le zampe riscrive per l'ennesima volta la storia di chi sta dalla parte del cappio. Lo stesso avviene in fabbrica, con la differenza che la sofferenza operaia è più grande perché l'operaio sa di poter pretendere di essere considerato come un soggetto nonostante la forma di capitale gli abbia tolto ogni autonomia e ogni identità di sé.

L'immanenza (°) in questo caso misura il distacco tra due mondi in cui l'unica relazione è la fame dell'uno per l'altro.

(°) – Per la logica. Le salse sono immanenti perché non sono necessarie ai fini della nutrizione.

Sudore umano mescolato con deiezioni di ascessi, ragnatele, blatte morte e lievito tedesco marcito sono gli ingredienti del pane operaio d'affogare nelle brode, lo scrive Kark Marx citando il *Report* del 1863 "On Bleaching Works…" del signor H.S. Tremenheere(°).

(°) – Ricorda da parte sua Miriam Mafai in *Pane Nero* (1987): “Si inzuppava nel latte la mattina, si inzuppava nel sugo a mezzogiorno, si inzuppava nel brodo la sera”: ecco la Cuccagna operaia!

Davanti al camino acceso con le sue brode fumanti il nostro modo di pensare il mondo come un alimento deve mutarsi in una visione ostetrica, in questo modo può arrivare alla coscienza con i suoi enigmi e i suoi simboli. Del resto, ha scritto Rainer Maria Rilke, solo lo sguardo dell’animale si apre sull’aperto, cioè, sul senso.

Il plurale indeterminato e il genere annullano nel piatto il frammento corporale dell’animale tanto quanto la singolarità dell’organismo lo esalta. In questo modo la nutrizione a differenza della fame ha sempre uno zoccolo ideologico e ragioni proprie.

Le antiche brode valevano solo per quello che dissimulavano e che si riduceva all’ingestione feticistica della sostanza animale attraverso delle procedure culturali. Un tempo tutto ciò costituiva un apertura all’alterità, un passaggio delle brode dal ruolo sociale di produttrici di esperienza a quello – tipico delle salse – di produttrici di valori.

Un paradigma che esprime il culto della materia organica, dapprima inghiottita e poi, nel corso del tempo, trasformata in documento, icona, reliquia, opera d’arte. Alla fine significazione di una significazione che esprime una denegazione.

Precludere l’origine del cibo coprendolo di salsa favorisce il contenuto dell’azione cucinaria e sottolinea la falsa coscienza che la riflette (questa azione) in un mondo in cui è lo sguardo animale più che la sua morte che si sacrifica all’umanità senza minimamente comprenderlo. Il genio di

François Pierre de la Varenne – nel secolo in cui le salse cominciano a cuocere in formazione strutturate – è di averle immaginate come una vischiosa tentazione sulla quale ciò che ci sfugge veglia su di noi(°). Come volontà che ci appare per sottrarsi al destino.

(°) – Qualche volta il nome di questo cuoco che ha servito il marchese di Uxelles è scritto Lavarenne. Il suo libro di cucina, *Le Cuisinier François*, uscì nel 1651, la prima edizione italiana è del 1682, ma la più famosa è quella del 1815 dei Remondini di Bassano che con gli stampatori di Venezia sono stati i più importanti in Italia nel campo dei libri di cucina. Meno fortunato è stato il successo del libro di François Massialot (1660-1733) *officier de bouche* di illustri personaggi, tra cui Filippo I duca di Orléans, in qualche modo continuatore dell'opera di la Varenne. Eppure, il suo *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* (uscì in forma anonima nel 1691, ma fu ristampato più volte e integrato) in cui per la prima volta compare una ricetta che insegna a preparare le meringhe e la *crème brulée* (detta anche crema catalana, *creme anglaise*, *crema cremada* o crema di San Giuseppe) ha il merito non solo di aver "alfabetizzato" l'ordine delle ricette, ma per molti anni è stato il "manuale" di cucina più usato dai cuochi di professione.

Le distinzioni portano al nome, producono trascendenze, generano tabu, gli animali nominati non si mangiano, quelli che abitano i processi di simbolizzazione si temono per abitudine, tutti gli altri si squartano, non importa se volino, deambulino, striscino o nuotino, conta il trionfo della morte. Questo trionfo, scrive Bataille, è osceno se riflettiamo sullo sguardo apatico dell'animale dopo il combattimento, ma l'uomo ha ideologie e salse da vendere per coprire i suoi delitti. Non si doleva forse Charles De Gaulle del fatto che la Francia avesse tante illusioni politiche quanti formaggi?

Le salse presuppongono una cucina e degli arnesi adatti al risultato. Gli *chef* hanno il "cinese", le massaie i colini. Da

tempo sappiamo che queste protesi cucinarie e politiche generano senso piuttosto che utilità anche se vincolati ad una o più funzioni(°). Il perché sta nel mezzo come fine che guida l'intenzione. Sugli squartamenti, infatti, primeggerà sempre il superfluo(°°) che è la forma finale dei condimenti e delle ideologie.

(°) – Il destino di queste protesi è l'oggettivazione, esse hanno il compito di ridurre a materia organica il vivente, di allontanare l'intristimento della condizione animale con il carattere *divino* della vita offesa.

(°°) – Questo superfluo è il contrario della *dépense*.

La salsa con il pomodoro è una delle forme d'immanenza del colonialismo elevata a cecità. In cucina la "predazione" si traveste sempre di esotismo, un modo per ammansire attraverso il ventre i sensi di colpa, se mai ci fossero. Ma che cos'è questo esotismo? Un ingestione feticistica dell'alterità. Non sa di niente come tutte le cucine fondate su delle culture *refoulé*.

Che cosa opera nel condimento? Il costrutto.

Anonimo.

I condimenti e le brode contribuiscono al pari delle ideologie ad affogare la continuità che lega l'uomo al mondo per poterlo sottrarre al terrore o all'apatia. Non c'è nulla di più profano di una bocca che mangia. È qui che cucina e sessualità biforcano, la seconda a volte esalta il sentimento del sacro, la prima mai. Non per caso le sue rappresentazioni sono migrate nella liturgia della forma di religione.

Da un punto di vista fenomenologico nella salsa l'insieme è chiaro nonostante la confusione degli elementi che la compongono, ma questa chiarezza è ideologica, cioè, opaca, ha bisogno di nomi e di un "artefice". Ancora una

volta alchimia e cucina corrispondono. Cosa vuol dire? Che le salse, come le ideologie, sono grandi meno sono reali. Anzi, come dicono i gourmet, sono *divine*.

La preparazione delle carni non ha essenzialmente il senso

di una ricerca gastronomica.

George Bataille

Nella prospettiva della clinica le salse diventarono i capitoli di una strategia sociale proprio in un secolo, il diciassettesimo, dove più serrato si fece sull'anatomia del corpo umano lo scontro tra medicina e religione. Su questo scontro le ideologie dovettero intervenire con il loro carico d'ipocrisia allo scopo di considerare un crimine il corpo umano ridotto a cosa di fronte alla riduzione a cosa del corpo animale(°). Due secoli dopo la forma capitalistica di lavoro restituì al corpo umano l'anima per poter procedere a eliminare l'uno e l'altra nei processi di reificazione. Il veleno che si usò si chiama merce.

(°) – Va da sé. Il cadavere dell'uomo è protetto con il *mquillage* o più drasticamente con il fuoco che lo consuma dal diventare una cosa per evitare il sorgere di pulsioni antropofaghe. Come? Suggerisce Heidegger, occultando la *realità* della *res*.

Scrive Bataille, "il coltivatore non è un uomo: è l'aratro di colui che mangia il pane", analogamente il salsiere nel Seicento è colui che con le dita inaugura la stagione degli *ideologues*, la meno peggio tra le illusioni riformiste e, forse, la più efficace se consideriamo "un elemento *miracoloso* di sapore che è appunto il fondo della sovranità".

Con la salsa, come con le ideologie, si trasforma l'oggetto della necessità in cosa. Una tappa obbligata se pensiamo all'intimità che la fame ci costringe a condividere con il mondo e, per suo mezzo, con la rappresentazione della natura. Un'intimità corporale che ricorda quella della sessualità con il suo così è.

Nella natura di *babysh* degli atti alimentari fiorisce uno dei tratti infantili della *gourmandise* o, meglio del suo egoismo che imbroda il mondo delle cose e rende orribile la fame soprattutto se consideriamo le politiche dei localismi ossessionati dalla specificità. Ma perché si tollera l'esaltazione delle qualità senza qualità – che è un carattere della forma di merce – se non fosse perché questi localismi alimentari devono concorrere ad allontanare la morbosa ansia con cui deve convivere l'onnivoro condannato al trogolo?

La salsa, come il fumo degli arrosti o dell'incenso offerti agli dei, rallenta la consumazione precipitosa di chi è ancora condannato a vivere all'interno del triangolo culinario di Lévi-Strauss.

Dentro questo triangolo l'anoressia e il *voming* sono vie di fuga precipitose e psicotiche, impeti di coscienza alienata, rivoluzioni corporali. Barricate sugli orifizi. Di contro le salse appaiono socialmente importanti per la definizione dell'individualità di colui che mangia, esattamente come il lavoro per la religione e i signori.

En passant, non è curioso che la durata della vita, cioè l'età animale, sia così importante nel giudizio sulle sue qualità merceologiche? Che nitore e sapore s'appannino nel divenire?

In ogni modo se la violenza contro il vivente ha le sue radici nel sacro, la salsa è la negazione di ogni sacralità, ma non di ogni autorità. Consola e rallegra quelli condannati ai "bocconi amari" sugli sgabelli più spogli del banchetto(°).

(°) – Nei banchetti medioevali a ferro di cavallo il sovrano sedeva al centro, a destra e a sinistra si distribuivano puttane, scherani e cavalieri, all'estremità del tavolo quelli che contavano poco o nulla. Erano gli ultimi a servirsi, destinandosi a rosicchiare ossa, cartilagini e parti di carne meno nobili, spesso rese amare dall'incuria di chi doveva togliere loro il fiele.

***

Leggi le altre parti

Una storia sociale delle salse – Parte I
Una storia sociale delle salse – Parte II
Una storia sociale delle salse – Parte III
Una storia sociale delle salse – Parte IV
Una storia sociale delle salse – Parte V
Una storia sociale delle salse – Parte VI
Una storia sociale delle salse – Parte VII
Una storia sociale delle salse – Parte VIII
Una storia sociale delle salse – Parte IX

← Una storia sociale delle salse – Parte VI

Una storia sociale delle salse – Parte VIII →

NO-COPYRIGHT - QUESTO SITO NON HA COPYRIGHT