

Alla ricerca della *madeleine*

Le ricette di Marcel Proust

Luca Glebb Miroglio

Il leone verde

L'Autore ringrazia Nucci Russo per i preziosi consigli riguardo alla realizzazione e alla stesura delle ricette.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©istockphoto.com/Надежда Пехова

Disegni: tratti dall'opera di U. Dubois

Avvertenza: Le ricette presentate sono state adattate ai tempi e alle tecnologie di oggi. Le traduzioni, se non citate in nota, sono "farina del sacco" dell'Autore.

ISBN: 978-88-6580-282-3

© Copyright 2020

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Introduzione

Come si diventa lettori della Recherche

Più di quarant'anni or sono incontrai per la prima volta nella mia vita la misteriosa *madeleine* di Proust.

Non fu un morso, né un tuffo del dolcetto in una tazza da tè che creò il grazioso incontro, bensì una docente di ginnasio che solleticò in me il “gusto” per la scrittura del grande Marcel.

Si sa, leggere delle belle pagine è come gustare un piatto ben cucinato.

Due anni dopo, la *madeleine* riapparve nella mia vita, ancora più profumata. Ero studente al centro culturale francese della mia città e avevo come docente di letteratura la figlia del grande scrittore Eugène Ionesco, Marie France. Quale sapore aggiunse alla *madeleine*? Quello della lingua di Proust. La lingua francese può anche essere un'esperienza “culinaria” e, volendo, tutti possiamo farla andando in un ristorante altralpe: non suonano tutti molto più raffinati i piatti scritti sui menù o declamati dai camerieri?

La scrittura di Proust è una delizia per le orecchie e un piacere per la mente: si scoprono vocaboli precisi, sinonimi e contrari, giochi di parole ed etimologie inconsuete, onomatopee e metafore, suoni e respiri.

E così, come non lasciarsi andare ai profumi della cucina di Françoise, ai colori dei dolci di Gilberte o alle forme delle grandi pietanze dei Guermentes?

Ma ritorniamo alla madeleine: piccolo dolcetto che scatena tutte le memorie ne *La Ricerca del tempo perduto*.

“(...) un giorno d’inverno, rientrando a casa, mia madre, notando che avevo freddo, mi propose di bere, cosa che non mi era consueta, una tazza di tè. Inizialmente rifiutai, ma poi non so perché, cambiai idea. Ella mandò a cercare uno di quei dolcetti corti e tondi che si chiamano piccole madeleine e che sembrano essere stati stampati nella valva scanalata di una conchiglia. E quindi, macchinalmente, oppresso dalla giornata grigia e dalla prospettiva di un domani triste, portai alle labbra un cucchiaino di tè nel quale avevo lasciato inzupparsi un pezzo di madeleine. Nel momento stesso in cui il sorso misto di briciole del dolcetto toccò il mio palato, trasalii, attento a quanto di straordinario accadeva in me. Mi aveva invaso un piacere delizioso, isolato, della cui causa non avevo idea. Nel contempo mi aveva reso indifferenti le vicissitudini della vita, inoffensivi i suoi disastri, illusoria la sua brevità, nello stesso modo in cui l’amore opera colmandomi di un’essenza preziosa: o meglio questa essenza non era in me, essa era me stesso. Avevo cessato di sentirmi mediocre, contingente e mortale. Da dove poteva essermi giunta tale potente gioia? Sentivo che era collegata al gusto del tè e del dolcetto. (...) E ad un tratto mi è apparso il ricordo. Quel gusto, era quello del piccolo pezzo di madeleine che alla domenica mattina a Combray (poiché in quel giorno non uscivo prima di andare a messa), quando andavo a

darle il buongiorno nella sua camera, mia zia Léonie mi offriva dopo averlo inzuppato nel suo infuso di tè o di tiglio. (...) Dal momento in cui riconobbi il gusto del pezzo di madeleine inzuppato nel tiglio che mi dava mia zia (...) immediatamente la vecchia casa grigia sulla strada, dove era la sua stanza, apparve come una scena di teatro e si applicò al piccolo padiglione che dava sul giardino, che era stato costruito per i miei genitori (...) e con la casa, la cittadina, dopo la mattina sino alla sera, la piazza dove mi mandavano a fare le commissioni, la stradina che si faceva se il tempo era bello, (...) tutti i fiori del nostro giardino e quelli del parco del signor Swann, le ninfee della Vivonne, la gente del villaggio e le loro piccole case, la chiesa e tutta Combray e i suoi dintorni, tutto ciò che prende forma e solidità, è uscito, cittadina e giardini, dalla mia tazza di tè”.



MADELEINE

Ingredienti

(dosi per una dozzina di madeleine)

150 g di burro

200 g di farina

200 g di zucchero

1 cucchiaino di lievito

1 pizzico di sale

6 uova fresche

scorza di limone grattugiata

Fate sciogliere il burro a fuoco molto basso e lasciatelo subito raffreddare. In una scodella sbattete insieme i tuorli d'uovo (senza gettare via gli albumi) e 100 g di zucchero con un pizzico di sale fino a ottenere una spuma. Aggiungete il burro fuso e la scorza di limone. Mescolate piano piano. Aggiungete la farina a pioggia e il lievito. Mescolate con un cucchiaio di legno compiendo movimenti dal basso verso l'alto lentamente. Riscaldare il forno a 180 °C. Montate gli albumi delle uova a neve. Versatevi a pioggia il resto dello zucchero e continuate a montare il composto sino a che non sia una massa ben soda. Incorporatela alla pasta. Suddividetela nelle forme apposite per madeleine (a forma di conchiglia) dopo averne imburrate le pareti. Infornate per 15 minuti.

La *petite madeleine* di Marcel Proust ha avuto un successo immenso, ha fatto il giro del mondo.

Del dolcetto in sé esistono svariate versioni e tutte quelle in commercio dichiarano di essere “quelle vere di Proust”. Spulciando i libri di ricette e i siti Internet, non si finisce più di trovarne.

La *Ricerca* ha numerosi lettori, appassionati, cultori e spesso fanatici veri e propri. Il delizioso libro di Alain de Botton, *Come Proust può cambiarvi la vita*, ci mette in guardia dalle eccessive passioni. Occorre sapere distinguere la lettura dell’opera dalla “voglia” di appropriarsi del mondo di Proust o, peggio, del mondo da lui evocato.

Ma, allora, perché un libro di ricette tratto dal suo romanzo?

Qui non si vuole esagerare. C’è chi l’ha già fatto proponendo libri perfetti, che non solo ricostruiscono tutte le ricette citate nel romanzo o quelle che avrebbero potuto essere nei pensieri del suo autore, ma pure restituiscono con servizi fotografici magnifici le atmosfere d’epoca.

Con questo mio piccolo sforzo desidero, piuttosto, offrire un’occasione a chi conosce Proust di coglierne il lato “gourmand” e a chi non lo conosce, preso per la gola, di giungere alla lettura della sua opera.

Di Proust e della *Ricerca* esistono le più disparate letture: quella psicoanalitica di Jacques Rivière, quella musicale di Luigi Magnani, quella personalissima di Mario Fortunato o quella di Céleste, la sua ultima cameriera, tanto per fare alcuni esempi.

Della *Ricerca* alcuni hanno tentato una trasposizione cinematografica: prima Ennio Flaiano che scrisse una sceneggiatura per René Clément, poi Volker

Schlöndorff che ha raccontato il solo episodio dell'amore tra Swann e Odette, in seguito Raul Ruiz che ha voluto portare sullo schermo gli amori più difficili del romanzo e persino Percy Adlon che ha realizzato un film tratto dalle memorie della suddetta Céleste.

La *Ricerca* e il suo autore sono citati un po' ovunque anche in campo culinario. Angelina, antica sala da tè di Parigi, in rue de Rivoli, vanta Proust tra i suoi frequentatori; un portale Internet dedicato agli asparagi cita frasi sull'argomento tratte dal romanzo; il sito di uno dei più noti cuochi francesi cita un'altra frase più "filosofica"; troviamo un'altra bella citazione in un sito dedicato alle lumache e ai mille modi per gustarle; e così via.

La madeleine Proust fa il giro del mondo è pure il titolo di uno spettacolo teatrale comico di grande successo.

Fraasi della *Ricerca* sono diventate titoli di romanzi o di film, come *La penombra che abbiamo attraversato* di Lalla Romano o *Le intermittenze del cuore* di Fabio Carpi.

Qui non trovate fanatismo ma solo un piccolo omaggio a quel gusto in bocca che lascia la lettura di uno dei più grandi romanzi del Novecento.

La *Ricerca* è l'affresco di un'epoca e di una società, ma è pure l'analisi spietata di tipologie umane.

Come diceva il grande cuoco Auguste Escoffier nel 1907: *"L'arte culinaria per la forma delle sue manifestazioni dipende dallo stato psicologico della società. Senza potervisi sottrarre, essa segue necessariamente gli impulsi che riceve da quest'ultima"*.¹

1 Auguste Escoffier, *Le guide culinarie*, Flammarion, 1982. Traduzione italiana da *L'arte dell'imbandigione* di G. Marchesi, L. Vercelloni.

Bibliografia e filmografia

- Céleste Albaret, *Monsieur Proust*, Éditions Robert Laffont, 1973
- Philippe Besson, *En l'absence des hommes*, Julliard, 2001
- Joseph Czapski, *La morte indifferente – Proust nel gulag*, L'ancora del Mediterraneo, 2005
- Richard Davenport-Hines, *A night at the Majestic – Proust and the Great Modernist Dinner party of 1922*, Faber and Faber, 2006
- Alain de Botton, *Come Proust può cambiarvi la vita*, Guanda, 1998
- Luciano De Maria, *Album Proust*, Arnoldo Mondadori Editore, 1987
- Alexandre Dumas Fils, *Francillon*, Calmann Lévy Eideur, 1887
- Auguste Escoffier, *Le guide culinarie*, Flammarion, 1982
- Auguste Escoffier, *Ricordi inediti*, Slow Food Editore, 1999
- Ennio Flaiano, *Progetto Proust*, Bompiani, 1989
- Mario Fortunato, *Amore, romanzi e altre scoperte*, Giulio Einaudi Editore, 1999
- Lorenza Foschini, *Il cappotto di Proust*, Portaparole, 2008
- Arthur Gold, Robert Fizdale, *Misia – The life of Misia Sert*, Knopf, 1980
- Shirley King, *Dining with Marcel Proust: practical guide to French cooking of the Belle Epoque*, Thames & Hudson, 1979
- Le Magazine Littéraire, *Proust*, Sophia Publications, Settembre 2013
- Jonah Lehrer, *Proust was a neuroscientist*, Houghton Mifflin Company, 2007
- Luigi Magnani, *La musica in Proust*, Giulio Einaudi editore, 1978

- Thomas Mann, *La morte a Venezia*, Rizzoli, 1959
- Gualtiero Marchesi, Luca Vercelloni, *L'arte dell'imbandigione*, Avats&Co., 1991
- Thierry Maugenest, *Les rillettes de Proust et autres fantaisies littéraires*, JBz & Cie, 2010
- Jean-Bernard Naudin, Anne Borrel, Alain Senderens, *Proust, La cuisine retrouvée*, Éditions du Chêne, 1991
- René Peter, *Une saison avec Marcel Proust*, Gallimard, 2005
- Harold Pinter, Di Trevis, *Remembrance of Things Past*, Faber and Faber, 2000
- Marcel Proust, *A la recherche du temps perdu*, Éditions Gallimard, 1954
- Marcel Proust, *Lettres Inédites*, Les Amis de Marcel Proust, 1926
- Marcel Proust, *L'indifférent*, Éditions Gallimard, 1978
- Marcel Proust, *Matinée chez la Princesse de Guermantes*, Éditions Gallimard, 1982
- Henri Raczymow, *Le Paris retrouvé de Marcel Proust*, Parigramme, 2005
- Pierre-Louis Rey, *Marcel Proust – Sa vie son œuvre*, Éditions Frédéric Birr, 1984
- Jacques Rivière, *Proust e Freud*, Pratiche Editrice, 1985
- Lev Nikolaevic Tolstoj, *Anna Karenina*, Garzanti, 1965
- Percy Adlon, *Céleste* (film), Germania 1985
- Chantal Akerman, *La captive* (film), Francia/Belgio, 2000
- Nina Companéez, *A la recherche du temps perdu* (telefilm), Francia, 2011
- Raoul Ruiz, *Le temps retrouvé* (film), Francia/Italia, 1999
- Volker Schlöndorff, *Un amour de Swann* (film), Germania – Francia 1983

Indice delle ricette

Entrées

Asparagi verdi in salsa olandese	27
Bocconi della regina	70
Insalata giapponese	51
<i>Petite marmite</i>	82
Soufflé al formaggio	32
Uova alla panna	48

Carni

Arrosto di bue e carote in gelatina	29
Arrosto di vitello in “cocotte”	34
Cosciotto d’agnello in salsa bearnese	76
Filetto alla Strogonoff	78
Piccole pernici allo champagne	68
Pollo saltato alla cacciatora	72

Pesci

Branzino al <i>court-bouillon</i>	61
Rombo alla griglia	33
Sogliola alla normanna	53
Triglie alla nizzarda	75

Salse

Salsa bearnese	77
Salsa <i>gribiche</i>	41
Salsa nizzarda	75
Salsa olandese	27
Salsa smetana	78

Desserts

Bavarese al caffè	57
Brioche	38
Cake all'uva	46
Composta di pesche	37
<i>Christmas pudding</i>	43
Crema al cioccolato	25
Crostata di albicocche	66
<i>Éclair</i> al caffè	64
Madeleine	8
Mousse di fragole	55
Pudding alla Nesselrode	73
Riso all'imperatrice	35
Soufflé al cioccolato	62
Torta di mandorle	39

Indice

INTRODUZIONE	
<i>Come si diventa lettori della Recherche</i>	5
L'AUTORE	
<i>Monsieur in intimità</i>	11
L'OPERA	
<i>Il gusto dei sensi</i>	15
LA CUCINA DI FRANÇOISE	
<i>In famiglia a Combray e a Parigi</i>	22
IL MONDO DI ODETTE	
<i>A tavola con i nuovi ricchi: mode inglesi e nouvelle cuisine</i>	40
IL GRAN MONDO	
<i>Amici, duchesse, ristoranti e vacanze</i>	58
MONSIEUR PROUST	
<i>La dieta di Céleste</i>	79
BIBLIOGRAFIA E FILMOGRAFIA	84
INDICE DELLE RICETTE	86