

Igea Frezza Federici

LE CUCINE DELLA MEMORIA.

Tradizione e cultura del cibo in Umbria

Morlacchi Editore

Impaginazione e copertina: Jessica Cardaioli

ISBN: 978-88-6074-777-8

Copyright © 2016 by Morlacchi Editore, Perugia. Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la copia fotostatica, non autorizzata. mail to: redazione@morlacchilibri.com | www.morlacchilibri.com. Finito di stampare nel mese di giugno 2016 da Digital Print-Service, Segrate (MI).

INDICE

<i>Il piacere del racconto fra il gusto e la parola</i> di Raffaele Federici	7
<i>Premessa. Le cucine del borgo</i> di Igea Frezza Federici	25

LE CUCINE DELLA MEMORIA

I. Gli Umbri a tavola: alla ricerca dei pranzi perduti	37
II. La natura e la cultura della pentola curiosa	55
III. A tavola con gli Ebrei	69
IV. Frammenti scomposti di storie e leggende	81
V. Le ricette della memoria	107
<i>Bibliografia</i>	109

IL PIACERE DEL RACCONTO
FRA IL GUSTO E LA PAROLA:
PER UNA LETTURA DELLE CUCINE
DELLA MEMORIA

di Raffaele Federici¹

Leggere, conversare, abitare, cucinare...
Michel de Certeau²

Ogni luogo conserva le impronte di chi lo vive e la cucina, da questo punto di vista, rappresenta uno spazio ideale per raccontare la vita delle persone, non solo nelle loro quotidianità, ma anche nelle esperienze di vita più straordinarie.

Si vive nello spazio, spesso negli spazi più raccolti, più intimi delle case, nelle cucine appunto.

Sembra evidente ma, forse, tale realtà sfugge poiché alla funzione particolare della cucina, quella

1. Raffaele Federici è docente di Sociologia dei Processi Culturali e della Comunicazione presso il Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale dell'Università degli Studi di Perugia.

2. M. De Certeau, *L'invenzione del quotidiano*, Lavoro, Roma, 2001, p. 17.

di luogo dove si preparano i cibi e si consumano i pasti, si aggiungono funzioni per così dire ulteriori.

Georg Simmel ne *La sociologia del pasto*³ ha messo in luce tutta la ambivalenza⁴ del pasto e dei luoghi del pasto:

Di tutte le cose che gli uomini condividono fra di loro è il fatto che debbano mangiare e bere.[...] la sostanza di azioni comuni genera la forma sociologica del pasto che proprio all'egoismo esclusivo del mangiare lega una particolare frequenza dello stare insieme, una abitudine alla riunione, che vengono raggiunte attraverso motivazioni più elevate e spirituali. Persone che fra di loro non condividono alcun interesse particolare, possono trovare al pasto comune: in questa possibilità, conseguente alla primitività e generalità dell'interesse materiale, consiste il significato sociologico di incommensurabile del pasto⁵.

3. G. Simmel, *La sociologia del pasto*, in "Estetica e Sociologia", a cura di V. Mele, Armando, Roma, 2006, pp. 100-103.

4. L'ambivalenza è, in Simmel, una categoria interpretativa della realtà, e in particolare su quella connaturata all'essere umano: l'essere-per-sé e l'essere-per-la-società. Cfr. R. Federici, *Quando le vite sono connesse: luoghi e spazi dell'idea di Geheimmis nella società dei desideri*, in "Pensare Georg Simmel: eredità e prospettive", Morlacchi, Perugia, 2012, pp. 269-297.

5. G. Simmel, *La sociologia del pasto*, op. cit., pp. 100-103.

La cucina è uno spazio⁶ che potrebbe essere definito come malleabile⁷, della socialità⁸, uno luogo dove è difficile separare l'idea di funzionale e quella di sogno, di condivisione e di riflessione, di ordina-

6. “È proprio nello spazio che è possibile concettualizzare i luoghi dove le culture e le società prendono forma, si ibridano, nascono e muoiono: “il fatto che ogni conoscenza del mondo inizi con la proiezione del discontinuo sul continuo, ci permette forse di riprendere provvisoriamente la vecchia esposizione estensione vs spazio per affermare che l'estensione, presa nella sua continuità e nella sua pienezza, riempita di oggetti naturali e artificiali, resa presente per noi da tutte le vie sensoriali, la possiamo considerare come la sostanza che, una volta informata e trasformata dall'uomo, diventa lo spazio, e cioè la forma suscettibile, per effetto delle sue articolazioni, di mettersi a significare. Lo spazio in quanto forma è dunque costruzione che sceglie, per significare, ora queste, ora quelle proprietà degli oggetti reali, ora l'uno, ora l'altro dei suoi livelli di pertinenza...”. In ogni luogo si manifesta il “qui” e l'“altrove”, “l'inglobato e l'inglobante”, il “dentro e il fuori”, in termini di confronto e di contrapposizione. Lo spazio è, con altre parole, un significante, e come tale “deve essere afferrato per significare una cosa diversa dallo spazio stesso”. R. Federici, *Spazio e società: ripensare la conoscenza*, in “Sindrome del costruito: spazi pubblici e luoghi di lavoro fra salute e società”, a cura di M. Dobosz, R. Federici, Meltemi, Roma, 2016.

7. G. Perec, *Specie di spazi*, Bollati Boringhieri, Torino, 1989, p.37.

8. “La parola socialità viene adoperata sempre più spesso, ovviamente nel dibattito sociologico, ma anche nelle inchieste giornalistiche o nei commenti politici. Per me essa significa che la vita sociale non può essere ridotta alle semplici relazioni relazionali meccaniche che servono generalmente a definire i rapporti sociali. Permette invece di integrare all'analisi parametri quali il sentimento, l'emozione, l'immaginario, il ludico, la cui efficacia multiforme nella vita delle nostre società è innegabile”. M. Maffesoli, *Nel vuoto delle apparenze. Per una etica dell'estetica*, Garzanti, Milano, 1993, p. 93.

rio e di sperimentazione, di piacere e di fatica⁹, di silenzio e di conversazione. Non solo, è il luogo della misura¹⁰, lo spazio dove si pesano gli ingredienti per i pasti, dove si apprende l'uso consapevole degli alimenti e delle bevande. È un luogo unico fra le persone, infatti, chi prepara i pasti lo fa spesso in solitudine, con i suoi desideri, i suoi sogni, le sue amarezze, le attese e le conferme. Poi, però, arriva il momento della condivisione, non solo del cibo, ma anche degli eventi che segnano e attraversano la vita degli individui, il tempo delle riflessioni e, qualche volta, dei conflitti:

il vero viaggio, in quanto introiezione d'un fuori diverso dal nostro abituale, implica un cambiamento totale dell'alimentazione, un inghiottire il paese visitato, nella sua fauna e flora e nella sua cultura, non solo le diverse pratiche della cucina e del condimento ma l'uso dei diversi strumenti con cui si schiaccia la farina o si rimesta il paiolo, facendolo passare per le labbra e l'esofago. Questo è il solo modo di viaggiare che abbia

9. Per Manuel Vázquez Montalban “mangiare bene rilassa gli sfinteri dell'anima, sconvolge i punti cardinali della cultura repressiva e prepara alla comparsa di una comunicabilità che non va spreca-ta”. M. Vázquez Montalban, *Ricette immorali*, Feltrinelli, Milano, 1992, p. 9.

10. L'uso eccessivo, l'abuso e l'uso errato degli alimenti è un problema legato non solo alla cosiddetta società dei consumi ma è soprattutto un esercizio culturale. L'educazione alla misura è, probabilmente, uno dei temi più rilevanti nella ricerca della salute nel XXI secolo. Cfr. V. Fuchs, *Chi vivrà? Salute, economia, scelte sociali*, Vita & Pensiero, Milano, 2002.

un senso oggi, quando tutto ciò che è visibile lo puoi vedere anche alla televisione senza muoverti dalla tua poltrona¹¹.

Si potrebbe quasi dire che la vita è (anche) autentica quando vive la condivisione delle pratiche legate al mondo del cibo.

Lo stesso tempo della casa inizia e finisce nella cucina: la prima colazione è il primo momento della vita in comune e la cena è l'ultimo momento della giornata, prima di chiudere la porta e spostarsi nella camera da letto in cui si sospende l'attività quotidiana. È, con altre parole, il luogo che segna le attività fondamentali del quotidiano della persona:

la casa, nella vita dell'uomo, travalica le contingenze, moltiplica i suoi suggerimenti di continuità: se mancasse, l'uomo sarebbe un essere disperso. Essa sostiene l'uomo che passa attraverso le bufere del cielo e le bufere della vita, è corpo e anima, è il primo mondo dell'essere umano. Prima di essere gettato nel mondo, come professano metafisiche sbrigative, l'uomo viene deposto nella culla della casa e sempre nelle nostre *rêveries* la casa è una grande culla. Una metafisica concreta non può trascurare tale fatto, tale semplice fatto, proprio in quanto esso è un valore, un grande valore a cui ritorniamo dopo le nostre *rêveries*. L'essere è immediatamente un valore. La vita incomincia bene, in-

11. I. Calvino, *Sotto il sole del giaguaro*, Mondadori, Milano, 1986, p. 40.

comincia racchiusa protetta, al calduccio nel grembo della casa¹².

E la cucina, come luogo caldo, essenziale, rappresenta lo spazio dell'essere-bene, la persona deposta come un essere-bene, all'interno dei suoi valori, il guscio originario poiché

la causalità del piccolo smuove tutti i sensi e per ogni senso ci sarebbe da studiare le sue miniature. Per i sensi come il gusto, l'odorato, il problema sarebbe forse più interessante che per la vista. La vista accorcia i suoi drammi, ma una traccia di profumo, un odore lontano, può determinare una vera e propria atmosfera all'interno del mondo immaginario¹³.

E, in una società dove l'immagine ha il predominio sugli altri sensi la riflessione di Bachelard assume un valore euristico e ontologico.

Come ha osservato Perec la vita può essere letta come un continuo passaggio, anzi come il "passare da uno spazio all'altro, cercando il più possibile di non farsi troppo male"¹⁴. In questa particolare e sofisticata lettura, la cucina rappresenta il luogo ideale di tutta la complessa ambivalenza dello spazio: mondo e anima (*Welt-Seele*) ma anche spirito e vita

12. G. Bachelard, *La poetica dello spazio*, Dedalo, Bari, 1957, p. 35.

13. Ivi, p. 207.

14. G. Perec, *Specie di spazi*, op. cit., p. 12.

(*Geist-Leben*). Il tema, infatti, non è solo quello del cibo e della memoria, dei pranzi o delle ricette, dei ricordi e del quotidiano.

Il tempo del passaggio nel quotidiano, negli scritti raccolti, in tempi diversi, da Igea Frezza, non è meccanico o artefatto, è, piuttosto, un diario “non ordinato”, anzi volutamente disordinato, in senso simmeliano, di una semantica vissuta e, forse, sofferta: la cucina e il cibo come prisma di tutte le relazioni sociali. Vi sono, fra le note e gli appunti, successivamente e in tempi diversi ricostruiti, dei confini disordinati fra i luoghi e gli eventi a indicare una vera disconnessione del concetto di confine, che è reso sempre più labile e provvisorio dalle esperienze della vita, dai capricci del destino¹⁵. Da questa prospettiva, le storie e gli eventi narrati dall’Autrice

15. In questo contesto la cucina è forse un pretesto, come nel racconto di Karen Blixen “Il pranzo di Babette”, una delle cinque novelle contenute nel “Capricci del Destino”. La protagonista Babette, accolta con affetto dalle due sorelle Filippa e Martina e da tutta la comunità di Berlevaag, offre un pranzo indimenticabile alla fine del quale nessuno degli invitati, tranne il generale Loewenhielm, si rende conto del valore del cibo mangiato, ma i loro animi austeri sono stati toccati da quelle delizie. La loro vita non sarà più quella di prima. “Chiusa la porta di casa, Martina e Filippa si ricordarono di Babette. Una piccola ondata di tenerezza e di compassione le inondò: soltanto Babette non aveva spartito la felicità della serata...Si resero conto che nessuno dei loro ospiti aveva detto una parola sul cibo. Anzi, per quanto vi si sforzassero, loro stesse non riuscivano a ricordare una sola delle pietanze che erano state servite”. K. Blixen, *Capricci del destino*, Feltrinelli, Milano, 1962, p. 42.

hanno il sapore dell'attesa come nel romanzo *Das Schloß* di Franz Kafka¹⁶, il cui protagonista cerca di farsi assumere come agrimensore in un paese in cui le demarcazioni tra i poderi sono già state tracciate. Così anche in questi scritti: le ricette e le loro storie sono forse note ma qui sono avvolte dagli eventi della vita. E la vita non è caratterizzata dall'ordine, dalla linearità dei progetti, ma dal disordine:

il caos è l'enigma per eccellenza fin dai remotissimi tempi in cui i miti cercavano di mostrare come ogni cosa da esso proceda e risulti per genesi successive [...] Il disordine, la turbolenza, la disorganizzazione e l'imprevisto affascinano¹⁷.

E, da questo sentiero interpretativo, solo il disordine può trasformare la banalità in un mistero, l'ordinario in extra-ordinario, la fatica in sogno, il gusto¹⁸ in civiltà. Non solo, la cucina diventa l'occasione per parlare della vita, non in termini assoluti,

16. F. Kafka, *Il Castello*, Medusa – Mondadori, Milano, 1948.

17. G. Balandier, *Il disordine. Elogio del movimento*, Dedalo, Bari, 1991, p. 17.

18. Il gusto è probabilmente una nozione caratterizzata da ambiguità e ambivalenza. Tale ambivalenza del gusto può essere letta all'interno di quel processo della cosiddetta "civiltà delle buone maniere". Tentare di leggere la genesi dell'idea estetica di gusto significa analizzare la nascita della cultura moderna, comprenderne i temi, le analogie e le differenze a partire proprio dalla nozione di "buon gusto", nato da una sola madre, il corpo umano con tutti i suoi sensi e figlio di tre padri, ovvero la cucina, la retorica e l'estetica.

poiché niente nell'umano può essere etimologicamente assoluto (*ab-solutus*), nel significato di sciolto da ogni legame o relazione.

La cucina della memoria diventa così il pretesto per descrivere spazi, relazioni, doni, che superano l'idea di armonia del racconto, di spazi intimi sicuri, ma anche del tempo come scelta¹⁹, per portare il lettore in luoghi e parole che superano ciò che è "necessario" che sia.

Le storie diventano uno specchio delle complesse relazioni che esistono fra le persone, fra ordine e disordine, fra gli enigmi e gli interrogativi che attraversano continuamente le vite degli esseri umani. Se per Ludwig Feuerbach "L'uomo è ciò che mangia"²⁰ (*der Mensch ist war er isst*), una frase oscura nella sua genesi e nel suo significato più profondo che sembra ricordare il fatto che esiste una unità inscindibile fra psiche e corpo e che esiste perché mangia, si dovrebbe pensare al nesso che esiste fra l'esperienza corporea del gusto e al fatto che diventa parte di

19. "La complessità e la difficoltà dipendono banalmente dal fatto che l'uomo ha bisogno di tempo per pensare e per agire, e che il tempo di cui dispone in realtà è molto limitato. È questo duplice fatto, temporalità e finitezza essenziali dell'uomo, a costringerlo a una scelta fra le sue diverse possibilità esistenziali (e a cercare una ragione d'essere alla libertà, rendendola d'altronde ontologicamente possibile)". A. Kojève, *Il silenzio della tirannide*, Adelphi, Milano, 2004, p. 32.

20. L. Feuerbach, *L'uomo è ciò che mangia*, a cura di F. Tomasoni, Morcelliana, Brescia, 2015.

sé. Il gusto è l'unico senso che esige l'introduzione di parti all'interno del corpo ed esperienza sensoriale in cui individuo e oggetto risultano trasformati. Ancora, da un punto di vista strettamente culturale e sociale, l'esperienza del gusto è la porta che consente al linguaggio di sviluppare codici insoliti. Infatti, mangiare e parlare sono attività connesse sia per ragioni biologiche sia per ragioni culturali: una comune destinazione naturale ha permesso alla bocca di diventare sede di prima assimilazione del cibo e sede di produzione della parola.

Norbert Elias, attento e raffinato osservatore della società delle buone maniere, così ha descritto la parabola della civiltà conviviale:

sul finire del secolo XVIII, proprio alle soglie della rivoluzione, lo strato superiore francese ha più o meno raggiunto quello standard nelle maniera a tavola che poco a poco si imporrà come uno standard naturale in tutta la società civile [...] il divieto di usare la forchetta quando si mangia la minestra, divieto che risulta comprensibile soltanto quando si rammenti che un tempo, e ancor oggi, la minestra in Francia conteneva parti solide in misura maggiore che altrove. Contiene inoltre il divieto, ormai largamente popolarizzato, di tagliare il pane con il coltello a tavola e l'obbligo di spezzarlo con le mani, secondo appunto il costume di corte. Lo stesso vale per il modo in cui si deve sorbire il caffè. Questi due esempi ci mostrano dunque come si è andato formando il nostro rituale quotidiano. [...] In Francia non è soltanto il modo di stare a tavola a

subire una certa impostazione: lo stesso vale anche per il modo di pensare o di parlare, insomma il comportamento nel suo complesso. [...] La fissazione di un determinato rituale dei rapporti umani, adeguato al mutamento della situazione psicologica e sociale, non è qualcosa che si possa considerare isolatamente²¹.

L'Autore non solo sottolinea l'attitudine conviviale come una espressione del processo di civilizzazione ma, soprattutto, sottolinea come lo stare a tavola, il passaggio dalla cucina alla persona, sia una espressione della civile convivenza. La cucina, da tale vertice interpretativo, è lo spazio per eccellenza del gusto umano. Preparare un pasto pensato per gli altri, mangiare e bere, sono esperienze che raramente vengono concepite e compiute da soli poiché si tratta di attività realizzate in un contesto sociale, in situazioni conviviali, soprattutto quotidiane. È lo spazio geometrico di tutti gli argomenti, dai più effimeri e frivoli, ai più sofisticati. Ed è ancora Elias che osserva:

La lingua è una delle incarnazioni della vita sociale e intellettuale. Molti aspetti che è dato osservare nel modo in cui essa si modella, si riscontrano anche esaminando altre norme sociali. Ad esempio, il modo in cui gli uomini motivano il perché questo comportamento o questo uso a tavola sia migliore di un altro non si distingue in pratica dal modo in cui motivano

21. N. Elias, *La civiltà delle buone maniere*, Il Mulino, Bologna, 1989, pp. 239-244.

il perché questa espressione linguistica sia migliore di quella²².

Tali spunti di riflessione spesso sfuggono poiché si vive nel mondo, e quindi nei diversi luoghi in un modo e in un mondo “dato per scontato”²³.

Eppure sono proprio questi i luoghi dove nasce la riflessione, dove si rafforzano o si indeboliscono le relazioni. Spazio e tempo sono gli assi in cui nascono queste riflessioni. Sono, con altre parole, i fondamentali in cui si realizza l’esperienza umana e la vita sociale. La memoria, ad esempio, si presenta in questi luoghi come un catalogo delle istruzioni per l’uso della vita quotidiana, una collezione delle immagini care a un determinato nucleo familiare fatte di oggetti, di utensili, di fotografie, ricordi raccolti durante la vita della famiglia che costituiscono i pezzi delle esperienze e ne colmano le eventuali mancanze. Spesso si tratta di una vera e propria *ékphrasis* creativa nel senso che non tutti gli oggetti o le immagini hanno una vera esistenza oggettiva, poiché possono avere un valore solo simbolico oppure rappresentano un desiderio o un progetto. Ancora, pensare, ad esempio, alla famiglia senza una cucina diventa impossibile. Molti dei lettori sanno

22. Ivi, pp. 250-251.

23. A. Schutz, *Don Chisciotte e il problema della realtà*, a cura di P. Jedlowski, Armando, Roma, 2012.

cosa rappresenti la famiglia, un “mondo consueto di tutti”²⁴ e si comprende così che se si vuole capire cosa sia cucina è forse essenziale prendere una certa distanza da queste prospettive di ovvietà. Tutte le persone sanno cosa sia una cucina, cosa significhi cucinare ma, nonostante questa familiarità, si rischia di introdurre una forma di cecità osservativa. Ecco perché suggerisco di introdurre alcuni elementi di estraneità artificiosa all’interno di ciò che è più evidentemente familiare, al fine di pensare alla cucina come un luogo malleabile di azione e di attesa. Infatti, a ben vedere, nella cucina di ogni famiglia, di ogni individuo, si realizzano alcune attività fondamentali: si manifesta, ad esempio, l’autorealizzazione e soprattutto, si nutre, non solo fisicamente e biologicamente, la sfera privata. È uno spazio per le agenzie di socializzazione. La cucina è anche il luogo ideale del riconoscimento e, grazie alle diverse tappe della rivoluzione industriale e tecnologica, è diventata lo spazio della comunicazione e dell’intrattenimento. Si pensi alla presenza del telefono o della televisione e, ancora dei dispositivi multimediali mobili. È il luogo delle pratiche quotidiane “che producono senza capitalizzare, cioè

24. P. L. Berger, B. Berger, *Sociologia. La dimensione sociale della vita quotidiana*, Il Mulino, Bologna, 1977, p. 109.

senza dominare il tempo”²⁵ o, almeno, lo rappresentano parzialmente, delle comunicazioni interne e esterne, luogo di racconti e, in fondo, di spettacolo.

Ho sempre amato scrivere nel tavolo della cucina, lo stesso tavolo in cui divido i pasti quotidiani con i miei figli. È una pratica di condivisione, di amore²⁶, di riconoscimento, che risponde alla necessità umana di amore per l’Altro. Divido il ristretto e intimo spazio della cucina senza che nessuno in famiglia abbia tracciato confini precisi, poiché le pratiche quotidiane si mescolano durante il giorno.

In tali traiettorie fra gusto e parola, fra cose dette e cose pensate, fra i fenomeni linguistici²⁷ del quo-

25. M. De Certeau, *L’invenzione del quotidiano*, op. cit., p. 17.

26. Ho utilizzato la parola “amore” nella sua molteplicità: “l’amore è come un iceberg: solo una minima parte è visibile e anche questa è poco conosciuta. [...] Sul piano sociale l’amore è una significativa interazione o relazione, fra due o più persone, nella quale le aspirazioni e gli scopi di una persona sono condivisi e assecondati nella loro realizzazione da altre persone [...] È la gioia di dare e ricevere; è completare se stessi negli altri e per mezzo degli altri”. P. Sorokin, *Il potere dell’amore*, Città Nuova, Roma, 2005, pp. 43-55.

27. “Lo studio dei fenomeni linguistici, nel mondo contemporaneo, ha due aspetti. In primo luogo, si può esaminare il linguaggio come realtà sociale: si studierà il linguaggio (o meglio la lingua) della nostra epoca, i suoi caratteri morfologici, sintattici, lessicali. Si procederà in questo senso fino a definire i sottosistemi, i linguaggi di connotazione. Si può anche partire dal fatto che la scienza del linguaggio ha assunto una posizione di primo piano, non come scienza particolare e specializzata, ma come prototipo di scienza. Vengono così alla luce problemi generali, quelli dell’informazione e della comunicazione; e ciò costituisce un fatto sociale (storico-sociologico), un fenomeno culturale.[...] Le parole e gli accostamenti di parole

tidiano e quelli teoretici, le superfici e le identità²⁸ diventano leggibili, interpretabili, diventano il luogo più intimo della progettualità umana²⁹. Un tavolo al centro di una piccola cucina che in famiglia consideriamo solida e “memorabile”, nel senso che può essere sognata del luogo stesso, e che forse rappresenta un simbolo di *primum relationis*. E, forse, la soggettività si articola anche in questo spazio-palinstro, sull’assenza che la cucina come esistenza

(di unità significanti distinte, i monemi) indicano questo o quello. Esse denotano. Fra la denotazione e il significato vi è uno stretto rapporto; tuttavia il primo concetto racchiude qualcosa di più del secondo. La parola sedia ha per significato un concetto, quello di sedia. Poco importa che l’oggetto sedia esista o no. [...] Solo il contesto può trasformare la denotazione in determinazioni comunicabili”. H. Lefebvre, *La vita quotidiana del mondo moderno*, a cura di P. Jedlowski, Il Saggiatore, Milano, 1978, pp. 112-113.

28. “Che ne siamo consapevoli o meno, quando mangiamo stiamo inghiottendo non solo un determinato alimento, ma anche il concetto (la cultura e il territorio) che gli si accompagna”. L. Rapoport, *Come mangiano: appetito, cultura e psicologia del cibo*, Ponte alle Grazie, Firenze, 2003, p. 40.

29. “L’uomo è un animale che pianifica, che fa dei progetti. Egli sogna del futuro e preferibilmente di un futuro che sia migliore del presente; il bambino immagina come potrà essere da grande e anche l’adulto ama contemplarsi nell’immagine di una realizzazione futura. In genere si tratta di proiezioni, non solo nel tempo, ma anche nello spazio: pensando a una soddisfazione futura l’uomo non solo si proietta in altri tempi, ma anche in altri luoghi, luoghi lontani o in ogni modo, più ampi della sua sede presente. Nella fanciullezza e nella gioventù, in special modo, il microcosmo è il luogo in cui si attende e si lavora per un futuro che si spera potrà superare i limiti del ristretto mondo presente”. P. L. Berger, B. Berger, *Sociologia. La dimensione sociale della vita quotidiana*, op. cit., p. 197.

e la fa “essere là”. Qui si realizza la possibilità dello spazio e di una localizzazione, di una parola fra le parole, di una grammatica e di una semantica, del più rassicurante luogo in cui pensare l’esistenza. Fra queste sottili esperienze della costruzione della soggettività sta tutto il piacere del racconto e dell’immaginazione³⁰, tutto il piacere del gusto, degli odori che nascono nelle cucine.

30. L’immaginazione nel pasto del Gattopardo diventa, ad esempio, innamoramento: “L’oro brunito dell’involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava, non era che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall’interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroni corti, cui l’estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio. L’inizio del pasto fu, come avviene in provincia, raccolto. L’arciprete si fece il segno della croce, e si lanciò a capofitto senza dir parola. L’organista assorbiva la succolenza del cibo ad occhi chiusi: era grato al Creatore che la propria abilità nel fulminare lepri e beccacce gli procurasse talvolta simili estasi, e pensava che col solo valore di uno di quei timballi lui e Teresina avrebbero campato un mese; Angelica, la bella Angelica, dimenticò i migliaccini toscani e parte delle proprie buone maniere e divorò con l’appetito dei suoi diciassette anni e col vigore che la forchetta tenuta a metà dell’impugnatura le conferiva. Tancredi, tentando di unire la galanteria alla gola, si provava a vagheggiare il sapore dei baci di Angelica, sua vicina, nel gusto delle forchettate aromatiche, ma si accorse subito che l’esperimento era disgustoso e lo sospese, riservandosi di risuscitare queste fantasie al momento del dolce; il Principe, benché rapito nella contemplazione di Angelica che gli stava di fronte, ebbe modo di notare, unico a tavola, che la *démi-glacé* era troppo carica, e si ripromise di dirlo al cuoco l’indomani; gli altri mangiavano senza pensare a nulla, e non sapevano che il cibo sembrava a loro tanto squisito perché un’aura sensuale era