

IO QUEL TIZIO NON LO DIGERISCO!

COSA MANGIAMO/EMOZIONI

Dal cibo si ricevono molte informazioni preziose. L'americana Aimee Bender ci dà la sua versione alternativa della madeleine di Proust

di Laura Piccinini

Avete presente quando si dice io quel tizio non lo digerisco? «C'è questa mia cara amica che parla di sentimenti e dei rapporti con gli altri come se fossero qualcosa da assimilare, digerire, e ogni incontro una questione di metabolismo. Va a pranzo con sua madre e se si è sentita sopraffatta lei dice "appesantita", esce con un collega e "c'era qualcosa, un retrogusto ma devo capire di che"». Racconta Aimee Bender, scrittrice americana nota per i suoi personaggi atipici ma umanamente illuminanti, e la sua cara amica è diventata la novenne Rose, la ragazzina che sa leggere i sentimenti nascosti nel cibo preparato dagli altri. Quindi se la prepara tua madre che ha un amante ma non osa certo dirtelo, la assaggi e senti *L'inconfondibile tristezza della torta al limone* (in uscita il 21 ottobre per **minimum fax**). La torta sa di vuoto perché la madre non sa bene cosa prova neanche lei. Mentre quando la protagonista andrà a mangiare all'iriano sentirà il "dolore" del cosciotto di agnello ma è talmente pieno e consapevole che pur scoppiando in lacrime lo mangia, va al dim-sum di Chinatown dove sanno benissimo cosa significa essere arrabbiati e ne esce come una molla, va all'etiopio e mangia e ride come se lo chef raccontasse una barzelletta. «Avevo quest'idea che mi è entrata in testa in due parti: cosa mangiamo/cosa proviamo». Praticamente, è la versione *alternative della madeleine* di Proust, di *Ratatouille*, e dei donut di Homer Simpson. Il complesso, o la sindrome, o il segreto di Rose è la capacità di "ricevere informazioni" dal cibo (anziché da un social network,

Aimee
Bender

*L'inconfondibile
tristezza della torta
al limone*



M
minimum fax

Aimee Bender, 42 anni, vive a Los Angeles. Esce il 21 ottobre il suo *L'inconfondibile tristezza della torta al limone* (ed. minimum fax), dopo *Creature ostinate*, *Un segno invisibile e mio*, e *Grida il mio nome*.



dove tutto trovi meno cosa si prova veramente) su cose decisamente più interessanti delle calorie, i grassi, se è local, se è organic eccetera».

Anziché tabelle nutrizionali, le emozioni degli altri.

«Già. Perfino scomode, difficili da accettare, assimilare, mandare giù, cose che faresti volentieri a meno di sapere. Un superpotere che è peggio dell'intolleranza al glutine».

La perdita dell'innocenza emotiva assomiglia alla perdita dell'innocenza del gusto.

«La lingua, il gusto, cambia, no? Ho fatto assaggiare alla mia classe (19enni del corso di scrittura creativa) una tavoletta di cioccolato superfondente perché si parlava della scrittrice Angela Carter e credo che la sua scrittura sappia di cacao della qualità più ricca. Pensavo gli piacesse e invece hanno cominciato a fare smorfie strane, scartavano chewingum per levarsi il gusto e "bleah, sa di indivia!" L'amaro si apprezza con l'età. Si ha voglia della sottigliezza di sapori diversi, di complessità (anche sentimentale). Una perdita d'innocenza, ma un bel guadagno».

Anche Rose fa il suo break emotivo con la barretta scipita e i biscotti fatti-da-nessuno col ronzo ritmico della farina. Una vendetta, ora che vogliamo tutti l'orto in casa.

«Sembra un gran momento per il cibo anche in America, c'è questo movimento, cosa che voi italiani avete sempre saputo, dell'andare slow, comprare frutta e verdura local anziché ingozzarci di tutto il cibo finto che abbiamo storicamente ingurgitato per decenni. Tutti vogliono cucinare a casa, io ho seguito due corsi tra cui uno di cucina italiana mentre lavoravo al libro. Ma so quanto si possa esagerare».

Una mezza ossessione (da indigestione) quasi, le diete, il bio, i viaggi-gourmet e gli chef in tv, roba da cercare pure noi conforto in una merendina di plastica.

«So bene quanto l'ossessione possa diventare una privazione di qualche sorta. Inseguire questa cosa del cibo è come voler stare sempre in circolo, aggiornati sul nuovo sapore. A Los Angeles ci sono furgoncini che girano la città fermandosi solo due ore con la novità del giorno - salsicce o qualche yofro - e cambiano posto. È diventato un fenomeno assurdo con la gente che li insegue cercandone gli sposta-

menti su Twitter. Un disturbo collettivo dell'alimentazione».

Anche Rose ha una specie di disturbo alimentare.

«Sì, perché ha a vedere con qualcosa che sta nel cibo ma che non è il cibo, ma le informazioni che ne riceve. Anche se, come chiarisce all'infermiera che sapendo che rifiuta il cibo sospira "stanno diventando sempre più giovani", non si vede grassa. Questo non toglie che ho visto un sacco di amici combattere con problemi alimentari. Ho letto anche di ortoressia, la fissa per il cibo sano che in California è un virus. Mio padre è psicanalista! E mia sorella. Siamo anche una famiglia ebrea della classe media e buone forchette. Ma il cibo è qualcosa di sempre più profondo e complicato. Dotato di un superpotere che è peggio di un'intolleranza al glutine. È interessante quando gli anoressici dicono quanto sia più difficile uscirne, perché a differenza degli alcolizzati non possono disintossicarsi privandosi della sostanza (e al limite andare in *cold turkey*, la pelle d'oca da crisi di astinenza che è anche il titolo di una canzone di John Lennon). Loro se ne stanno già privando, devono imparare a venire a patti con il nemico e usarlo, imparare a mangiare».

Anche Rose deve imparare a bilanciare il gusto degli altri.

«A non fuggire dalle emozioni complesse del cibo. All'acido, all'amaro, affrontare il lato oscuro di un pranzo».

E gli adolescenti, cosa mangiano/cosa provano?

«Sentimentalmente sono più aperti a nuovi gusti, rispecchiano la varietà che si trova in giro, il multiculturalismo, e sono meno ipocriti della generazione della madre di Rose. Si critica tanto il fatto che non mangiamo più in famiglia. Ma anche se lo fanno, poi i miei personaggi faticano a connettersi tra loro. Mangiare insieme non risolve tutto. Le relazioni sono complicate e piene di sfumature. Mentre scrivevo ho letto libri di psicologia sul cosiddetto *Family Systems*. Ma ho anche letto *l'Arte di mangiare* della foodwriter M.F.K Fisher, e o libri di Murakami. Metteteci le scene da *Big Night* di Stanley Tucci sui fratelli cuochi. E poi Hemingway, la *Festa mobile*, l'autobiografia dove mette indirizzi di bar e ristoranti, volevo andare a pescare sulla Senna e cercare il latte di capra. Le parole sul cibo per chi ama il cibo sono deliziose. Io andrei in un ristorante solo perché mi piace come è scritto il menu. Non resisto alla parola *crusty*. E la musica o l'arte sono come il cibo, scrivendo ascoltavo la versione di Jeff Buckley di *Halleluja* di Leonard Cohen e mi sembrava incredibilmente cruda e bella e aperta. Mentre ho smesso di mangiare una certa crostata di mirtillo perché mi ricorda la rottura di una storia falsa. Non sono tanto l'amaro, il crudo, a essere indigesti, è quando restano non detti, falsi, ambigui, che vorresti sputarli via».

Quella cosa che fa preferire ristoranti "lo zozzone" o il barretto che fa il panino peggiore perché ha una sua onestà. (o meglio il neon del Mc, emozioni zero).

Dopo aver letto questo libro, mangiare non sarà più lo stesso, comincerete a usare le papille per informazioni più interessanti e sentimentalmente utili di quattro calorie.

«Oggi c'è
un disturbo collettivo
dell'alimentazione»