

La gastronomia e la letteratura

ilwbecke@ilw.uni-stuttgart.de

Questo articolo è composto da due parti: una parte teorica e una parte pratica, che studia i testi. Queste due parti sono ciascuna suddivisa in due paragrafi. La parte teorica comincia con un paragrafo dedicato al problema generale del rapporto tra gastronomia e letteratura. Presenterò un breve stato della ricerca, per dimostrare in quale misura e con quali metodi gli studiosi si sono interessati al tema dell'alimentazione nei testi letterari. Naturalmente, non si tratta di enumerare i diversi studi dedicati a un tale romanzo o poema. In compenso, passerò in rassegna le diverse riflessioni teoriche, cioè i tentativi compiuti per definire, sul piano generale, la relazione che la letteratura mantiene con l'alimentazione ¹.

Nel secondo paragrafo della parte teorica, parlerò di un altro problema di rapporto, quello della letteratura e della realtà storica. Perché i testi di finzione non sono un riflesso immediato e autentico della società o della vita quotidiana. In questo contesto, si tratta ugualmente di vedere in quale misura è necessario distinguere i testi di finzione da altri testi, giornalistici e gastronomici. Vale a dire che cercherò di definire la nozione stessa di "letteratura". Per illustrare queste tesi e antitesi della ricerca, studierò più concretamente la Francia dell'Ottocento, chiamato il "secolo borghese". Si tratta di un'epoca che è caratterizzata da due fenomeni: da una parte uno straordinario sviluppo della cultura gastronomica, dall'altra la nascita del romanzo moderno – un romanzo che attribuisce un'importanza particolare al motivo del pasto.

Tutta questa prima parte teorica serve come base per la seconda parte – quella pratica. Analizzerò la scena del pasto nel romanzo realista e naturalista dell'Ottocento francese, più concretamente i romanzi di Balzac, Flaubert, Zola e Maupassant. Per evitare di presentare delle osservazioni troppo generali, ho deciso di concentrarmi su un aspetto speciale, quello delle gerarchie

¹ Si stampa qui il testo della relazione tenuta dalla prof. Karin Becker durante un seminario svoltosi presso il Dipartimento DIPLEFILI. Il testo, pur rivisto dall'Autrice, è corredato solo da una bibliografia di riferimento essenziale.

sociali che sono espresse attraverso il motivo del pasto. I romanzieri utilizzano gli elementi gastronomici per marcare la posizione dei protagonisti nella società borghese dell'epoca. Come dice Balzac: "La table est le plus sûr thermomètre de la fortune dans les ménages parisiens".

Quindi, il motivo alimentare ha una funzione distintiva, e questa funzione potrebbe essere analizzata in diverse prospettive: per esempio, potrei studiare i cibi serviti, i piatti e i menù etc. A pensarci bene, ho scelto di vedere nel dettaglio i due luoghi della consumazione che troviamo nei romanzi: nel primo paragrafo della seconda parte, parlerò delle diverse categorie dei ristoranti – del luogo pubblico della gastronomia; nel secondo paragrafo parlerò delle sale da pranzo – del luogo privato, familiare delle scene del pasto. Si tratta di due invenzioni recenti, due istituzioni che nascono solo nell'Ottocento – due innovazioni che esprimono, per il loro rispettivo arredo, i diversi gradi della gerarchia sociale.

1. PRIMA PARTE TEORICA

1.1. Il rapporto tra gastronomia e letteratura

Per molto tempo, gli storici della letteratura non hanno osato occuparsi del motivo del pasto nei testi di finzione, perché questo tema, troppo banale, quotidiano, basso e corporale, non era degno di una ricerca seria. Si tratta di una convinzione ideologica, anzi di un disinteresse moralistico, che la storia della letteratura ha in comune con le altre scienze umanistiche e sociali. Per queste altre discipline, dobbiamo aspettare gli anni sessanta del Novecento per vedere una riabilitazione successiva del tema alimentare, grazie all'influenza della "nouvelle histoire" francese. Solo che, per gli studiosi della letteratura, questo ritardo è ancora più importante, perché reagiscono con esitazione a questo cambiamento di paradigma nelle altre discipline. La loro esitazione è soprattutto dovuta al fatto che i letterati preferiscono lavorare, in tutti i paesi del mondo, con una nozione idealistica della letteratura, limitata alle "belles-lettres", dunque a un corpus di autori classici. Questa idealizzazione di una letteratura "alta", "superiore" è la causa principale del fatto che gli studiosi della letteratura non avevano il coraggio di prendere in esame i temi "bassi" come il cibo. Questo rifiuto cosciente è particolarmente impressionante nel caso degli studi sui romanzieri realisti e naturalisti, che sono degli autori "classici", ma ugualmente dei romanzieri che insistono giustamente sui temi "bassi", quotidiani e fisiologici.

Dobbiamo aspettare gli anni novanta per vedere, negli studi sulla lette-

ratura, la nascita di una ricerca culturale, che comincia a interessarsi a questa materia banale e corporale. Soltanto che questa bella intenzione di riunire alle fine la storia della cultura e l'analisi della letteratura è di solito rimasta un puro postulato senza conseguenze. Di fatto, le numerose pubblicazioni che sono ormai consacrate a questa materia sono spesso limitate all'immanenza dei testi, all'analisi tradizionale di temi e motivi, senza utilizzare i nuovi metodi sviluppati per le scienze umanistiche e sociali e senza approfittare del sapere che la storia della cultura mette a disposizione. E vero che il paesaggio universitario, con le sue strutture rigide e con i fossi che separano le facoltà non è favorevole a un lavoro interdisciplinare. Ma esiste oggi qualche disciplina rara, come la germanistica medievistica, dove possiamo osservare dei progressi importanti, dove gli studiosi praticano un metodo mezzo letterario, mezzo storico e culturale. Di conseguenza, i germanisti utilizzano una nozione "larga", estensiva della "letteratura", che ingloba tutti i generi di testi, le "belles-lettres" come i testi pragmatici. In confronto, gli studi sulle letterature romanze restano una disciplina conservatrice, perché le pubblicazioni interdisciplinari sono ancora un'eccezione.

Eppure, alcuni storici della letteratura francese hanno provato a definire la materia, a descrivere la relazione tra alimentazione e romanzo – un rapporto definito come stretto: si tratta di dimostrare un'affinità naturale. Questi tentativi di definizione mescolano dei metodi incompatibili. Questi studiosi cercano di ancorare i testi ad una vecchia tradizione europea: "l'alliance des mots et des mets", l'alleanza delle parole e dei piatti. La loro tesi è che "la plume et la fourchette", la penna e la forchetta, sono intimamente legate, dall'inizio della cultura scritta dell'Europa medioevale. Quanto alla natura di questo rapporto tra letteratura e alimentazione, cercano di formulare delle ipotesi che sono talmente diverse e contraddittorie, che dobbiamo domandarci se una teoria generale della materia non sia un'impossibilità, un'aporia. Le definizioni proposte sono tutte nate da un metodo puramente associativo, che riunisce delle osservazioni completamente asistematiche. Vorrei adesso presentare queste ipotesi, e cercherò di spiegare il contesto storico e ideologico di queste idee.

Il primo denominatore comune alla letteratura e all'alimentazione sarebbe l'oralità: nei due casi, l'organo esecutore sarebbe la bocca, che agisce o in modo ricettivo (l'incorporazione) o in modo produttivo (l'espressione verbale). Solo che questo ravvicinamento riguarda unicamente la parola e mai la scrittura, e naturalmente è la scrittura che è costitutiva della letteratura... Gli altri elementi comuni alla letteratura e all'alimentazione mancano ugualmente di una teoria coerente. I diversi piani dell'argomentazione sono talmente mischiati che ho scelto di enumerare le ipotesi in forma di una lista. Ci sono undici argomenti, che presento in un ordine arbitrario, per dimostrare il problema logico di tutta questa discussione.

1. La letteratura e la gastronomia sarebbero due arti, due arti complementari, perché la gastronomia sarebbe un'arte fuggevole ed effimera, e la letteratura un'arte durevole.
2. La letteratura sarebbe un'arte generalmente riconosciuta; gli artisti della cucina invece sarebbero spesso criticati per la loro attività troppo profana.
3. La gastronomia sarebbe direttamente integrata nella realtà materiale; la letteratura invece sarebbe soltanto il riflesso indiretto e astratto della realtà.
4. Le due arti sarebbero legate dalla nozione relativa al gusto: la gastronomia sarebbe legata al gusto concreto e sensuale, la letteratura a un'idea metaforica del gusto.
5. Le due arti sarebbero condannate a una certa imperfezione. Come dice Platone: non sono delle "technai", delle arti a pieno diritto, ma soltanto delle "empeiriai", dei semplici "savoir-faire".
6. Un argomento che dovrebbe provare il fatto che l'oralità sarebbe la base della similitudine e della complementarità dei due atti umani: "le savoir et la saveur" sarebbero due termini che avrebbero la stessa etimologia, il termine latino "sapere". Naturalmente, questa etimologia funziona soltanto in alcune lingue romanze...
7. Un altro argomento per provare l'affinità della letteratura e della gastronomia: la tradizione narrativa. Dopo l'antichità greca e romana, la narrazione delle storie sarebbe legata alla comunità del pasto.
8. La gastronomia sarebbe un'arte che non può esistere senza la scrittura, quindi sarebbe uguale alla letteratura.
9. L'alimentazione sarebbe un "codice", un sistema di segni, come la lingua e la scrittura. Dunque sarebbe necessario "leggere" la gastronomia come un testo letterario.
10. La gastronomia sarebbe lo specchio della società, una rappresentazione della società, come la letteratura, un riflesso delle condizioni sociali.
11. Lo scrittore e il cuoco sarebbero due artisti che avrebbero in comune il talento innato e delle competenze tecniche: competenze di organizzazione, di costruzione, di armonia, di equilibrio, di economia etc.

È facile vedere che tutte queste posizioni sono contestabili. In verità, si tratta di luoghi comuni che sono nati nell'Ottocento, nella "société gourmande" francese, dove nascono gli elementi del discorso moderno. Questa osservazione può spiegare i problemi degli studiosi di oggi, che cercano di inglobare la gastronomia e la letteratura in un sistema coerente. Di fatto, gli studiosi moderni sono obbligati a ripetere i topoi tradizionali, ereditati dall'Ottocento. Allora, i loro tentativi di armonizzare gli aspetti contraddittori sono condannati all'insuccesso. Il solo metodo per evitare un anacronismo nell'interpretazione di questo discorso è analizzare il contesto storico della sua nascita.

Gli studiosi moderni ripetono dunque gli argomenti degli autori gastronomici dell'Ottocento. Questi "gastronomes" avevano cercato di liberare la gastronomia dal giudizio fatale di essere una pratica "bassa" e "profana", per accordarle invece il prestigio di un'arte genuina. Si tratta per i "gastronomes" di riabilitare il lavoro dei cuochi e di elevare le conoscenze dei mangiatori esperti, dei "gourmands", al livello di una vera scienza: la gastronomia (termine inventato all'inizio dell'Ottocento). Possiamo dire che la gastronomia diviene l'oggetto di un vero culto che comprende le dimensioni estetiche. Quindi, i "gastronomes" cercano di comparare la gastronomia con le altre arti, e soprattutto con la letteratura. È facile vedere l'origine sociale di questo discorso: i "gastronomes" sono di solito loro stessi degli scrittori, e in senso inverso, molti romanzieri divengono "gastronomes". Sul piano generale, la gastronomia del "secolo borghese" dimostra una forte "littérisation", dapprima per il fatto che il "discours gastronomique" è un discorso scritto, vicino alla letteratura. Questo discorso è caratterizzato da molti elementi letterari: uno stile metaforico, delle citazioni erudite etc., e possiamo osservare che questi elementi sono ancora tipici del discorso moderno. Quindi uno studioso di oggi che è interessato alla "littérature gourmande", si perde d'animo a districare questa mistura tra "écriture gastronomique" ed "écriture littéraire".

L'Ottocento è ugualmente l'epoca del romanzo realista e naturalista: gli scrittori hanno deciso di aprire i loro romanzi ai nuovi argomenti gastronomici, trovati nella realtà quotidiana. I romanzieri contribuiscono dunque da parte loro alla 'mistura' tra "littérature" e "gastronomie": integrano la gastronomia nel mondo delle "belles-lettres". Allora, diviene impossibile separare le due sfere. Gli studiosi moderni che cercano di definire i punti comuni delle due 'arti', ripetono letteralmente l'argomentazione del vecchio discorso del secolo borghese. Come riassunto, possiamo dire che gli interessi e i discorsi delle due sfere sono inestricabilmente mescolati, perché abbiamo da una parte una "littérisation de la gastronomie" e dall'altra un'apertura programmatica della letteratura ai nuovi temi gastronomici.

1.2. Il rapporto tra letteratura e realtà storica

Il rapporto tra letteratura e realtà storica fa parte di un problema generale, che ha occupato delle generazioni intere di esperti: il problema del realismo. Si tratta di vedere in quale misura la "mimesis", l'imitazione della natura o della società è esatta, uno specchio fedele, una fotografia identica. Si tratta del problema del vero o del credibile, discusso dopo la *Poetica* di Aristotele, problema che ha impegnato non solo gli scrittori di ogni epoca, nei testi teorici e poetologici, ma anche gli studiosi moderni. Per me, non è importante

ripetere qui tutte le definizioni, ipotesi, argomenti etc. Ho invece deciso di riassumere un consenso che riguarda la “*historicité*” del fenomeno: per tutte le epoche, per tutti i movimenti letterari, per tutti gli autori bisogna trovare una definizione diversa della “*mimesis*”, perché il rapporto tra testo e realtà può variare all’infinito.

Questo rapporto sembra particolarmente significativo nel caso del romanzo realista e naturalista dell’Ottocento, perché gli autori stessi insistono, nelle prefazioni e nei testi teorici, sulla loro volontà di imitare fedelmente la realtà storica. Di conseguenza, ho scelto di concentrarmi sul romanzo del “secolo borghese”, e sulla relazione che questo romanzo mantiene con le pubblicazioni dei “gastronomes”. Perché la “*littérature gastronomique*” è naturalmente l’espressione di una società e di un clima mentale. I quattro autori che ho studiato imitano, con intenzione, il discorso dei “gastronomes”, e cercherò di vedere in quale modo ripetono i topoi di questo discorso sul piano dei testi di finzione. Vorrei vedere se i romanzi imitano l’immagine ottimista che i “gastronomes” disegnano della società borghese. Si tratta di analizzare se i romanzi ripetono i topoi in un modo affermativo e identificatorio, o se gli autori esprimono invece una riserva critica o polemica, per attaccare gli aspetti negativi, celati nel nuovo mito culinario.

Comincio con l’ipotesi che l’opera letteraria non è soltanto una risposta alla società, che non è nata da una semplice reazione, ma che cerca invece di influenzare questa società. I romanzieri vogliono partecipare alle discussioni dei “gastronomes”, vogliono contribuire all’evoluzione del nuovo discorso in modo attivo e innovatore. Quindi, possiamo considerare il romanzo come un arricchimento della “*littérature gastronomique*”, come un contributo produttivo e complementare. Bisogna dunque lavorare con una definizione estensiva della letteratura, che inglobi la poesia e la ricetta, “*belles-lettres*” e testi gastronomici. Ripeto che le frontiere che separano i diversi generi di testi non sono chiare e precise: si tratta di un concerto di voci, dove i discorsi coesistono, e non è possibile distinguere “*belles-lettres*” e “*littérature pragmatique*”.

Tuttavia, dobbiamo comprendere che gli autori praticano una “*mimesis*” estetica, artistica e fittizia della “*société gourmande*”. Da una parte Balzac, Flaubert, Zola e Maupassant cercano dunque l’effetto del realismo: presentano al lettore dei personaggi e dei luoghi credibili e autentici. Dall’altra, i romanzi non sono il puro riflesso identico della realtà: grazie agli elementi letterari, poetici: non sono un semplice specchio, ma uno specchio deformante. Perché esiste sempre una distanza, uno spazio tra l’universo fittizio e la realtà storica. Ci sono diversi mezzi che permettono agli autori di discostarsi dal “*discours gastronomique*”: 1. i mezzi retorici e stilistici, per esempio il modo di caratterizzare un personaggio o di descrivere un luogo; 2. i mezzi strutturali, la composizione narrativa, le tecniche della costruzione della trama;

3. e alla fine i mezzi dell'ironia, che servono a minare il discorso per mezzo dell'ambivalenza. La presenza di questi mezzi estetici dimostra che i romanzi non sono dei documenti storici e che bisogna studiare i testi di finzione secondo le categorie letterarie, per trovare un discorso ironico, che serve a criticare la superficie brillante del mito gastronomico.

Quindi, l'analisi stilistica permette di distinguere due modi della "mimesis": da una parte, un'imitazione positiva, affermativa, pomposa del discorso dei "gastronomes"; dall'altra, un'imitazione negativa, critica, distruttiva, piena di disillusione. Soltanto, facciamo attenzione alla differenza tra "discours" e "récit", tra la narrazione e i commenti dell'autore. Per esempio, non è sempre facile interpretare bene le parole di un personaggio: bisogna vedere se questo protagonista è il portavoce dell'autore, se l'autore si serve di una maschera per esprimere le sue convinzioni. Insomma, è necessario studiare il processo della "littérisation", della trasformazione di un segno "reale" in un segno "fittizio", perché i romanzieri cercano di deformare il discorso preesistente. Per comprendere questa deformazione, dobbiamo situare ciascuno dei romanzi nel contesto della biografia e dell'opera integrale dell'autore.

Di conseguenza, possiamo dire che la "littérature gastronomique" è *direttamente* ancorata alla società borghese, e che i testi di finzione invece hanno un rapporto più *indiretto* con questa realtà storica. Abbiamo dunque una interazione molto complessa tra le sfere del letterario e del gastronomico: ripeto che i "gastronomes" si trovano di solito nel *milieu* degli scrittori (per esempio Alexandre Dumas) e che, in senso inverso, i romanzieri diventano spesso dei "gastronomes" (per esempio Balzac e Maupassant). Da un punto di vista sociologico, i due universi sono legati – e questa osservazione vale ugualmente per il pubblico: i lettori interessati alle due sfere, "belles-lettres" e "littérature gourmande". Questo pubblico è costituito dalla popolazione borghese, socialmente stabile, materialmente saturata, avida di distinzione e di "plaisir". Gli autori scrivono per questi lettori nella doppia intenzione di divertire e di educare: mescolano le due funzioni della letteratura, definite dagli autori dell'antichità, il *delectare* e il *docere*.

Vorrei adesso vedere quali sono gli elementi del "discours gastronomique" che i romanzieri accettano senza problemi e quali sono invece gli aspetti che criticano. Dalla parte positiva, ci sono tutti gli elementi distintivi della cultura materiale, per i quali l'elogio dei romanzieri è conforme al discorso dei "gastronomes". Si tratta degli elementi esteriori, obiettivi della cultura alimentare: i cibi, il mercato alimentare, l'arte culinaria, i piatti e i menu, il servizio e la struttura del pasto, i luoghi della consumazione, l'arredo della tavola, l'etichetta della cena ufficiale, etc. Sono questi aspetti materiali che esprimono, secondo i "gastronomes", il progresso della civiltà, un dato acquisito della società borghese, un miglioramento generale della situazione ali-

mentare. Il punto culminante di questa evoluzione è naturalmente la “grande cuisine” che praticano i “grands chefs” nei ristoranti squisiti dei “boulevards” di Parigi. La prospettiva è quella del “gourmand”, del “connaisseur”, che appartiene all’élite del “Tout-Paris”, e i romanzieri sono fieri di appartenere a questa “société gourmande”: ripetono dunque il discorso entusiastico, celebrano l’arte del ben mangiare, “l’art de la bonne chère”, e senza riserve.

Della parte negativa, troviamo alcuni aspetti neri di questo mito che i romanzieri cercano di rivelare – aspetti che i “gastronomes” preferiscono celare. Si tratta di certi fenomeni “antropologici”: gli autori criticano le conseguenze fatali, nocive, fisiche e mentali, che il culto della “gourmandise” può avere per l’individuo. Questa critica non è aperta, ma resta indiretta, ironica: è presentata con le dovute riserve, perché gli autori non possono attaccare frontalmente il *milieu* che forma il loro pubblico. La distruzione del mito riguarda per esempio il pericolo che la “gourmandise” implica per il mangiatore maschile, i pericoli medici, l’obesità e la dipendenza, perché la “bonne chère” può essere una droga. Inoltre, gli autori criticano le conseguenze terribili che l’ideologia gastronomica ha per il comportamento delle donne: attaccano l’ideale della snellezza inventato per la donna, obbligata a reprimere la fame, a mangiare poco o niente, per sembrare incorporea, passiva, senza desiderio, senza sessualità, e dunque senza pericolo per l’uomo. Alla fine, gli autori criticano il male o danno che il culto causa sul piano delle relazioni umane: è un culto esclusivo, perché il “gourmand” esclude dalla tavola tutti quelli che non sono degni, che non appartengono alla “società segreta” degli iniziati, che non hanno accesso ai segreti del culto. Possiamo dire che la “société gourmande” dei romanzi è un *milieu* egoistico, asociale e aggressivo, che i “gourmands” cercano di mantenere la loro posizione privilegiata.

Come riassunto, possiamo costatare che i romanzieri utilizzano il “discours gastronomique” in un doppio modo: oscillano tra l’identificazione e la critica. Da una parte, abbiamo una valorizzazione positiva dei fattori materiali della cultura gastronomica, dall’altra una critica implicita dei suoi effetti negativi sull’anima e sul corpo dell’individuo. Nella seconda parte di questo articolo – la parte pratica, l’analisi dei testi – ho scelto di analizzare la funzione distintiva del cibo nei romanzi: si tratta dunque di un argomento che appartiene alla prima categoria, all’uso affermativo del “discours gastronomique”. Vorrei studiare in quale modo gli autori utilizzano il motivo del pasto per situare i personaggi nel contesto sociale: allora, è l’ottica elitaria del “connaisseur” che prevale. La “grande cuisine” serve da punto di riferimento, per tutti i dettagli, per l’evocazione dei cibi, dei piatti e dei menu, dei ristoranti e delle sale da pranzo. Quindi, la scala della gerarchia alimentare è costituita dall’alto al basso e si trova definita secondo il criterio della mancanza, perché tutto è comparato all’eccellenza del modello di Parigi. L’uso del motivo come

indicatore sociale deve allora essere analizzato dal punto di vista superiore e borghese.

2. L'ANALISI DEI ROMANZI:

I RISTORANTI E LE SALE DA PRANZO COME INDICATORI SOCIALI

Il ristorante e la sala da pranzo sono due invenzioni della società borghese dell'Ottocento. Si tratta di due luoghi altamente simbolici, l'uno pubblico, l'altro privato, dedicati alla consumazione gastronomica. Le due istituzioni hanno una funzione importante per la costituzione della società borghese, con i suoi legami sociali e familiari che il pasto comune contribuisce a rinforzare. I romanzieri situano praticamente tutte le scene del pasto in questi due luoghi e dunque accordano un'importanza notevole alle due istituzioni recenti – un'importanza conforme alla loro funzione nella vita sociale e nei testi dei “gastronomes”. Di conseguenza, i romanzieri ripetono, un'altra volta, il discorso dell'epoca in senso affermativo, perché celebrano, sul piano della finzione, le innovazioni della cultura francese che considerano come un progresso, come un patrimonio.

2.1. I ristoranti

Nei romanzi che ho studiato troviamo praticamente tutta la gamma dei ristoranti che esistono nell'Ottocento, della piccola “gargote” al “grand café du Boulevard”. Quando i romanzieri situano una scena in un ristorante, specificano spesso la natura dell'istituzione, con molti dettagli. I ristoranti sono descritti con una grande preoccupazione di realismo, che serve a rinforzare l'autenticità degli eventi. In un primo tempo, il lettore apprende il nome e i riferimenti topografici; di conseguenza, molti studiosi hanno tentato di individuare i ristoranti sulla pianta della città di Parigi. Hanno dunque fatto l'errore di considerare i romanzi come delle guide di ristoranti. Solo che bisogna vedere che non si tratta di documenti storici, ma di testi di finzione, e molti degli indirizzi apparentemente autentici non esistono nella realtà dell'epoca. Tuttavia, questo gesto di localizzazione esprime la volontà degli autori di utilizzare il discorso tipico delle guide gastronomiche dell'Ottocento.

Questo procedimento riguarda tutte le categorie dei ristoranti, ma soprattutto i “grands restaurants du Boulevard”, degli indirizzi famosi che il lettore dell'epoca conosce bene, perché è egli stesso un cliente regolare o grazie alla sua lettura delle guide. Di conseguenza, l'indicazione dell'indirizzo

non ha più un valore informativo; si tratta invece di un ammiccamento tra iniziati, perché il nome del ristorante procura al lettore un effetto di riconoscimento e l'impressione di partecipare a un culto. Nel stesso momento, il romanziere tenta di presentarsi come un "connaisseur". La situazione è differente nel caso dei piccoli ristoranti, perché il lettore non conosce questi indirizzi (che sono spesso fittizi). A volte, l'indicazione di una tale istituzione sembra un vero "tuyau", una soffiata, che il protagonista (e dunque l'autore) consiglia al lettore. Per esempio, Etienne Lantier, nel romanzo *L'Assommoir* di Zola, dà una lista completa dei ristoranti che frequenta – una enumerazione presentata "en bloc", che forma una sorta di itinerario gastronomico e descrive un quartiere intero grazie ai "bonnes adresses". Ma non abbiamo soltanto i ristoranti di Parigi: i romanzi tentano ugualmente di localizzare i ristoranti delle città provinciali. In questo caso, abbiamo l'impressione che si tratti di una raccomandazione per viaggiatori, un discorso conforme alle prime guide turistiche dell'epoca che fanno l'elogio delle cucine regionali.

I romanzi sembrano dunque partecipare attivamente alla propagazione dei "bonnes adresses", vale a dire che contribuiscono alla grande campagna iniziata dai "gastronomes". Ma c'è anche il rovescio della medaglia: l'autore "gourmand" usurpa il diritto di criticare un ristorante che non è conforme ai suoi criteri di qualità. In questo caso, lo scrittore imita fedelmente il discorso della critica gastronomica, inventata all'inizio dell'Ottocento. L'interdipendenza dell'offerta e della domanda è onnipresente sul piano dei romanzi. Questa presenza del commercio si ritrova nel fatto che i romanzi parlano spesso della gamma dei prezzi dei diversi ristoranti, delle semplici "gargotes à dix-huits sous" ai "grands restaurants du Boulevard", dove un "dîner" può costare "trois cents francs par tête".

Nell'ottica dei protagonisti, il conto è un elemento importante che determina la loro scelta del ristorante. Per esempio, i giovani provinciali, che arrivano a Parigi per fare "carrière", possono praticamente misurare il loro successo sociale grazie alla gamma dei ristoranti che possono permettersi in ciascuna fase della loro ascesa. È vero per esempio di Lucien de Rubempré nelle *Illusions perdues* di Balzac e di Georges Duroy nel *Bel-Ami* di Maupassant. All'inizio del romanzo, Bel-Ami mangia in una piccola "gargote à prix fixe"; quando riceve il suo primo compenso, dopo la pubblicazione di un articolo, mangia al Bouillon Duval; quando guadagna un salario regolare, è capace di pagare "un déjeuner succulent dans un bon restaurant à prix modérés". Dopo, possiamo vedere Bel-Ami "chez un marchand de vin auprès de l'arc de triomphe de l'Etoile", e alla fine ha accesso ai "grands restaurants" come il famoso Café Riche.

Ma il problema del conto, importante per i "jeunes parvenus", riguarda ugualmente gli altri personaggi dei romanzi. In senso generale, il prezzo della

cena ha la funzione di un indicatore sociale. Sia che la somma da pagare indichi lo stato sociale del protagonista, sia che una persona cerchi di utilizzare questo codice per fare mostra di una ricchezza fittizia. Dall'altra parte, molti protagonisti tentano di ridurre la somma del conto – espressione di parsimonia e modestia o di necessità materiale. Troviamo questa reazione in tutti i casi dove i protagonisti criticano la relazione tra qualità e prezzo, vale a dire nei piccoli ristoranti, dove il cliente diviene la vittima di un padrone avido e senza scrupoli. Questa disavventura capita al pittore Claude Lantier nel romanzo *L'Oeuvre* di Zola: deve mangiare “l'omelette trop cuite, les saucisses trop grasses, le pain trop dur”, “de la truite amollie par le court-bouillon, un filet desséché au four, des asperges sentant le linge humide”. Tuttavia, i piccoli ristoranti possono invece sorprendere per una qualità imprevista e per un prezzo accettabile, come per esempio il famoso ristorante Flicoteaux dove mangia Lucien de Rubempré nelle *Illusions perdues* di Balzac.

Gli autori non descrivono soltanto il nome, l'indirizzo, il prezzo e la cucina dei ristoranti: insistono ugualmente sull'architettura e l'arredamento. Sorpassano dunque i loro modelli – le “guides des dîneurs” – grazie alla ricchezza della descrizione, perché dipingono, con molti dettagli, una sorta di affresco monumentale, utilizzando tutti i mezzi stilistici e retorici per evocare l'atmosfera tipica di ciascuna istituzione. Nel caso dei piccoli ristoranti, la descrizione insiste sulla “grande salle” o “salle commune”: è la sola stanza destinata ai clienti. Si tratta di una lunga sala con un soffitto basso, illuminata soltanto da finestre piccole e poche candele. Ci sono delle tavole lunghe di legno, collocate in parallelo, con tovaglie che mostrano i segni dell'usura. Per gli scrittori, la pulizia è un criterio importante: sono dei sostenitori del postulato dell'igiene, questa nuova ideologia del secolo borghese. Quando un ristorante non è conforme a questa norma igienica, gli autori mettono la loro critica in bocca ai personaggi, che esprimono dei sentimenti di disgusto e di repulsione.

Nel caso dei “grands restaurants”, la descrizione serve invece a esprimere l'elogio. Tutte le scene dal pasto che sono situate in un “grand restaurant” hanno luogo nell'intimità di un “cabinet particulier” al primo piano della casa: vale a dire che gli autori descrivono soprattutto l'arredo di questo “cabinet”. Si tratta di una piccola stanza quadrata; i muri sono coperti da una tappezzeria di seta o di damasco. Ci sono degli specchi ai muri e al soffitto. La stanza è illuminata da candelabri o da un “bec de gaz” che può essere regolato. Al centro del “cabinet” si trova una piccola tavola rettangolare, destinata a due o quattro persone, con sedie e poltrone. Ma il mobile principale, che domina tutto, è un grande “divan” o “canapé”, decorato da una serie di cuscini. La funzione essenziale di questo “canapé” è facilitare il fine di una cena erotica, dunque di permettere l'atto sessuale. L'intimità del “cabinet particu-

lier” permette, al cliente maschile, di ritrovare l’unità della “gourmandise” e dell’erotismo, vietato nel codice ufficiale della gastronomia borghese.

2.2. *Le sale da pranzo*

La sala da pranzo privata, il secondo luogo della consumazione, ha una doppia funzione nella società borghese dell’epoca. Da una parte, è il luogo centrale e simbolico della vita familiare, strutturata per i pasti regolari. La comunità a tavola contribuisce alla costituzione dell’identità borghese con i suoi valori di ordine, di pulizia, di puntualità etc. Dall’altra parte, la sala da pranzo serve da ambiente per la rappresentazione esteriore, distintiva della famiglia, che organizza dei “*dîners priés*” per annodare dei legami sociali e per ottenere una certa posizione. In questo contesto, l’arredo e i mobili della sala da pranzo hanno la funzione di un segno o di un codice, che rivela lo stato economico della famiglia. Quando i romanzieri collocano una scena in una sala da pranzo, descrivono con molti dettagli l’arredamento della stanza. Ma l’importanza accordata a questa istituzione è ugualmente visibile in negativo, quando una famiglia non può permettersi una tale stanza speciale, quando è obbligata a utilizzare un’altra stanza, polivalente, per apparecchiare la tavola, come per esempio i Grandet o la cugina Bette nei romanzi di Balzac.

Ci sono altri casi in cui la famiglia dispone sì di una stanza separata, ma dove questa sala da pranzo è talmente misera che rivela subito le difficoltà materiali della famiglia. Abbiamo dunque a che fare con un paradosso: da una parte, la sala da pranzo è indispensabile per mantenere uno stato rispettabile, dall’altra è esattamente questa stanza stessa che rivela la miseria finanziaria della famiglia. Una tale sala mediocre contiene soltanto i mobili indispensabili: una tavola e un “*buffet*” di noce, e delle sedie di paglia; il pavimento è fatto di piastrelle, i muri sono ricoperti da una tappezzeria a fiori, le finestre sono decorate da una tendina di mussolina. Si tratta, come dice Balzac, dell’appartamento tipico di un “*employé à douze francs*” o di un “*ouvrier aisé*”. Nel migliore dei casi, questa stanza è pulita e dunque conforme all’idea borghese dell’igiene. In altre famiglie più miserabili, la sala da pranzo può essere oscura e nauseabonda: queste descrizioni servono a caratterizzare chi vive nell’appartamento, perché l’aspetto esteriore riflette la natura sospetta dei residenti.

Nella media borghesia, la sala da pranzo contiene normalmente dei mobili di quercia; c’è una “*suspension*” di rame, i muri sono coperti di legno nella parte inferiore e da una tappezzeria discreta nella parte superiore; sul pavimento, troviamo un tappeto. Questa stanza borghese può essere disgustosa, come quella degli Chanteau nel romanzo *La Joie de vivre* di Zola; ma può anche presentare una pulizia esagerata, come quella dei Quenu nel *Ventre*

de Paris, ugualmente di Zola: questa pulizia eccessiva rivela una disciplina severa e dunque freddezza umana. Zola sembra favorire un ideale del “juste milieu”, tra la neghittosità e la sterilità, come è illustrato dalla sala da pranzo dello scrittore Sandoz nel romanzo *L'Œuvre*. Troviamo questa idea del “juste milieu” nei romanzi di tutti e quattro gli autori – un’idea che riguarda ugualmente la qualità dei mobili, che devono essere, come dice Balzac, “également éloigné de la mesquinerie et du trop grand luxe”. Quando i romanzieri criticano l’arredamento di una sala da pranzo, attaccano da una parte uno stile anacronistico, “patriarcal” come nel caso di Mademoiselle Cormon in *La Vieille fille* di Balzac. Dall’altra, criticano uno stile troppo moderno, che imita, in maniera ridicola, la moda attuale, come il kitch asiatico dell’appartamento di Jean Roland nel romanzo *Pierre et Jean* di Maupassant. Inoltre, gli scrittori deridono le misture stilistiche che esprimono una mancanza di gusto fondamentale, e condannano i mobili in finto legno, dove l’apparenza domina la realtà.

Tuttavia, i commenti diretti sono rari nei romanzi: nella maggior parte dei casi, l’arredo della sala da pranzo è descritto nell’ottica di un protagonista, normalmente nella prospettiva di un giovane provinciale, che ammira il lusso di Parigi che non ha mai visto. Quando troviamo nei romanzi un commento positivo che fa l’elogio di un arredamento splendido, i romanzieri restano dunque celati dietro la maschera di un giovane “parvenu”: proiettano il loro proprio fascino su questi personaggi. Possiamo citare l’esempio di Lucien de Rubempré o di Rastignac nei romanzi di Balzac o quello di Frédéric nella *Education sentimentale* di Flaubert: Frédéric ammira, nella casa del banchiere Dambreuse, le “trois portières en tapisserie” e le “deux fontaines de marbre blanc”: “Les grandes torchères, comme des bouquets de feu, s’épanouissaient sur les tentures; elles se répétaient dans les glaces; et, au fond de la salle à manger, que tapissait un treillage de jasmin, le buffet ressemblait à un maître-autel de cathédrale ou à une exposition d’orfèvrerie”.

Se consideriamo, infine, le due funzioni della sala da pranzo sul piano della trama narrativa, possiamo constatare che la funzione pubblica, distintiva e sociale domina nel caso di un arredo splendido e che la funzione privata, intima e familiare prevale invece quando si tratta di una stanza più semplice. Spesso, le due funzioni si alternano nel corso dell’azione: per esempio, la sala da pranzo degli Jossierand, nel romanzo *Pot-Bouille* di Zola, è presentata a poco a poco durante i pasti familiari e i “dîners priés”. In questo romanzo particolare, la vita intera della famiglia ha luogo nella sala da pranzo che diviene il centro unico della vita borghese. Invece troviamo, in altri romanzi, delle scene rare dove il pasto privato rivela giustamente una famiglia in piena disgregazione. Per esempio, un membro della famiglia può essere escluso della tavola comune: è il caso di Pierre Roland nel romanzo *Pierre et Jean* di

Maupassant. In altri testi, l'armonia familiare è soltanto una facciata ipocrita, che cela un'aggressività violenta, come nel caso dei Quenu nel *Ventre de Paris*, o in quello dei Bovary nel romanzo di Flaubert, dove Emma non sopporta la monotonia dei pasti coniugali e ribalta questa tavola simbolica.

Tuttavia, questa critica non è generale; principalmente, gli scrittori non mettono in dubbio l'istituzione del pasto familiare o del "dîner prié". Di conseguenza, la sala da pranzo serve da ambiente per la messa in scena di una cultura borghese che i romanzieri approvano senza riserve. Imitano dunque in una maniera affermativa le convinzioni dei "gastronomes" dell'epoca. Possiamo persino dire che gli scrittori contribuiscono, intenzionalmente, alla celebrazione dell'ideologia borghese, erigendo a monumento letterario le due istituzioni della "société gourmande" – la sala da pranzo e il ristorante.

BIBLIOGRAFIA

- Balzac, Honoré de, *La Comédie humaine*. Ed. sous la direction de P.-G. Castex, Paris 1976-1981, 12 t.
- Flaubert, Gustave, *Œuvres*. Ed. d'A. Thibaudet et R. Dumesnil, Paris 1951-1952, 2 t.
- Maupassant, Guy de, *Romans*. Ed. de L. Forestier, Paris 1987.
- Zola, Emile, *Les Rougon-Macquart. Histoire naturelle et sociale d'une famille sous le second Empire*. Ed. d'A. Lanoux, Paris 1960-1967, 5 t.
- Becker, Karin (2000), *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Eßkultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters*, Frankfurt a.M., Klostermann.

ABSTRACT

The first part of this essay discusses the relationship between gastronomy and literature in a theoretical way: it presents all the arguments put forward to establish a strong correlation between "écriture gastronomique" and "écriture littéraire" – a correlation which seems to be natural, but is nevertheless the result of a sociocultural evolution. Subsequently, the article analyses another kind of relationship – the general interrelation of literature and social reality, because fictional texts always react to a society, which authors portray through a deforming mirror in order to influence their public.

In the second part, these theoretical conclusions will be applied to concrete subject matter: the realistic and naturalistic novel of the French Nineteenth century,

called “le siècle bourgeois”. Authors like Balzac, Flaubert, Zola and Maupassant imitate the “discours gastronomique” of their period, sometimes in an affirmative way, but often with a critical intention. As an example, this essay examines the representation of the two places of gastronomical consumption: the restaurant as the public area, and the dining room as the private sphere of bourgeois eating culture.