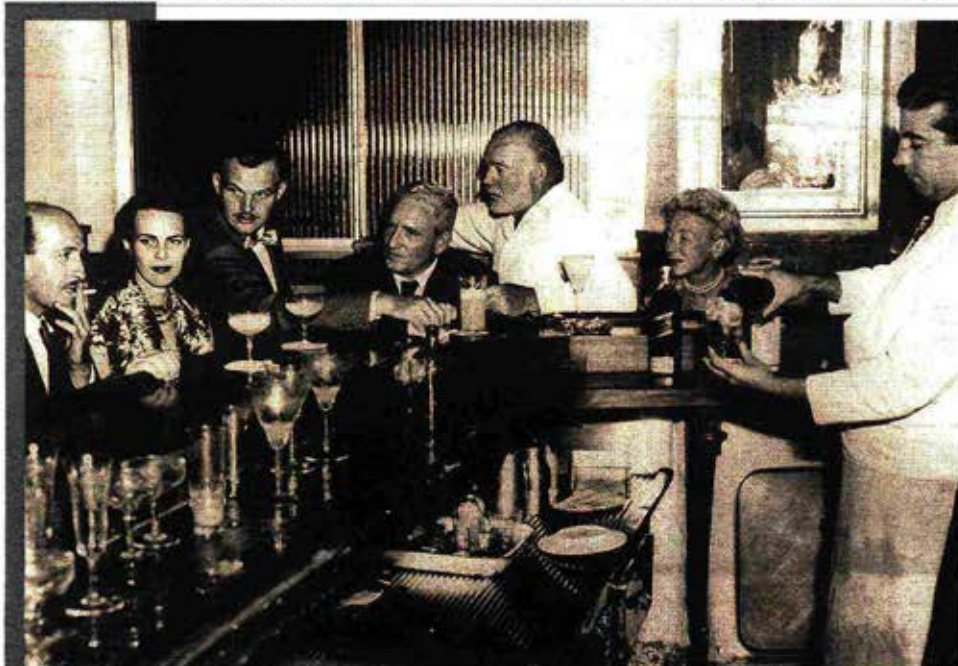


Dal Metheglin di William Shakespeare al Whisky sour con l'aggiunta di Angostura preferito da Mark Twain (anche prima di colazione): le 100 ricette per ricreare i drink che hanno ispirato i protagonisti della letteratura. Perché le miscele che amiamo sono molto più di quello che sembrano



Uniti. Ma a sua volta stupì gli indigeni con la miscela di brandy e bollicine che oggi - con l'aggiunta d'un goccio di Angostura - chiamiamo Champagne cocktail. Secondo Alice Toklas, Gustave Flaubert andava pazzo per una mistura di sidro, calvados e brandy all'albicocca, mentre i suoi contemporanei Baudelaire, Rimbaud, Verlaine ci andavano molto più pesanti: all'iper alcolico assenzio aggiungevano dosi indulgenti di laudano, oppio macerato nell'alcol. E come gli piaceva: basta leggerne le descrizioni. Da buon irlandese, James Joyce all'alcol era devoto ma lo reggeva poco e male. Sua moglie s'infuriava e più di una volta fu coinvolto in risse da taverna. Gli piaceva il vino, ma anche, e ci mancherebbe, la Guinness. Curiosamente, il libro di Margaret Kaplan gli attribuisce come drink Irish coffee, anche se per la tradizione più diffusa, il caffè corretto all'irlandese è nato nel 1942, un anno dopo la morte di Joyce. Certo è invece che Mark Twain bevve una sorta di Whisky sour con l'aggiunta di Angostura: «A Londra - scrive alla moglie - ho preso l'abitudine di bere un calice di quello che viene chiamato cock-tail prima di colazione, prima di cena e appena prima di coricarmi». Il libro ricorda, e fa bene, i crocevia culturali (ma anche di potere, come il Cover club di Philadelphia) che furono culla di movimenti politici e avanguardie storiche: la Clocserie des Libas di Montparnasse accolse a ondate

IMPARARE (A BERE) DAGLI SCRITTORI

di Marco Cremonesi

«B

evvi un altro paio di Martini. Non avevo mai assaggiato niente di così fresco e pulito. Mi fecero sentire una persona civile». Ernest Hemingway lo ha scritto, una volta per tutte, in *Addio alle armi*: un cocktail ha a che fare con la civiltà. Quelli di cui parlava lui furono preparati al Grand Hotel des Iles Borromées, luogo enormemente civile. Ma anche ciò che preparano a tutti noi, non Hemingway e non a Stresa, sono (quasi sempre) della stessa natura: un fatto di civiltà. È scontato considerare la cucina come una parte della nostra cultura. Per il vino e i suoi terroir vale lo stesso. Eppure sui cocktail restiamo, di gran lunga, più noncuranti. È per questo che bisogna leggere avidamente *Bere come un vero scrittore* (il *Saggiatore*), a cura di Margaret Kaplan e tradotto da Camilla Pierotti. Perché «le 100 ricette per ricreare i drink che hanno ispirato i giganti della letteratura» certificano, nelle parole di molti dei geni più rappresentativi dell'Occidente, proprio quei che sospettavamo: le miscele che amiamo bere sono molto più di quel che sembra. Molto più del voyeurismo e del riduzionismo

sulla dimensione «maledetta» o patologica che unisce Poe a Baudelaire, o Scott Fitzgerald a Bukowski. Il libro è un ricettario di piacevolissima lettura che inizia alla lontana. Parte con il Metheglin di William Shakespeare, la versione speziata dell'idromele, la più antica delle bevande alcoliche: lo bevevano egizi e vichinghi, greci e celti, slavi e persino noi, prima di dedicarci al vino con convinzione. Se infatti continuiamo a parlare di luna di miele non è per la dolcezza del momento. Il fatto è che ai giovani sposi si regalava idromele in scorta sufficiente a un mese lunare: niente di meglio per corroborare dalle fatiche di mettere al mondo degli eredi. Non sappiamo se personalmente Jane Austen apprezzasse il Negus, qualcosa di molto simile al nostro vin brûlé. Di certo ne parla nei «Watsons» e in «Mansfield Park». A differenza del vino bollente e aromatizzato che da noi si beve dall'epoca di Apicio (era il «Conditum paradoxum»), quello che piaceva a Mr. Darcy e alle sue «graziose» era a base di Porto. Un po' più tardi, il grande Charles Dickens rimase incantato dai drink che scoprì durante i suoi viaggi negli Stati

»

L'Algonquin era il «circolo vizioso» di Dorothy Parker



successive e per un intero secolo frequentatori che vanno da Baudelaire a Cezanne, da Apollinaire a Jarry fino a diventare il quartier generale del solito Hemingway, Picasso, Breton. Kaplan riporta in vita anche l'Algonquin, il «circolo vizioso» di Dorothy Parker e di altri arguti intelletti che ci ha lasciato il cocktail con lo stesso nome e il Vesuvio café di San Francisco, oggi meta di pellegrinaggi turistico-nostalgici, ieri culla della beat generation, un passo a fianco dalla libreria City lights di Lawrence Ferlinghetti. D'altronde, chiunque apra un bar vorrebbe avere Jack Kerouac come cliente. Ma il ricettario si spinge fino agli anni nostri, allargando lo sguardo su personalità talvolta meno letterarie ma altrettanto ben incastonate nello spirito del tempo: dallo chef-scrittore Anthony Bourdain, pazzo per il Negroni, all'autrice di *Sex and the city*, Candace Bushnell, che beve, manco a dirsi, il Cosmopolitan. Se poi tanta cultura e tanto alcol vi portasse a qualche eccesso, nessun problema: il libro si conclude con i rimedi post sbornia di alcuni dei protagonisti dell'opera.

IL LIBRO

Bere come un vero scrittore, a cura di Margaret Kaplan, il *Saggiatore*, 296 pagine, 14,90 euro

