



Recensione | «Bere come un vero scrittore», testi a cura di Margaret Kaplan

L'ispirazione letteraria? A volte basta un drink

di Felice Modica

Un libro da leggere ma da non prendere alla lettera: «Bere come un vero scrittore. 100 ricette per ricreare i drink che hanno ispirato i giganti della letteratura». Testi a cura di Margaret Kaplan, illustrazioni di Jessica Fimbel Willis e traduzione di Camilla Pieretti (Il Saggiatore). Ad essere cinici (quindi realisti), si tratta di una indispensabile tappa del percorso formativo di quella vasta fascia della popolazione che fu rovinata da piccola dall'insegnante di lettere delle medie. «Ma che bel tema, ma come scrivi bene! Dovresti coltivare questo talento...».

È anche così che campano le case editrici dei testi autoprodotti. Se poi gli eterni aspiranti scrittori trovano un libro che, addirittura, spiega loro cosa bere per diventare scrittori sul serio, è fatta! Ben che vada, si rimpolperà la legione degli alcolisti. Che comprende peraltro parecchi scrittori, sebbene non ba-

Bere come un vero scrittore

100 ricette per ricreare i drink che hanno ispirato i giganti della letteratura



Il libro
«Bere come un vero scrittore»
296 pag.,
15,90€

sti farne parte per potersi qualificare uomini di lettere. Andrà bene solo all'enotecario stakanovista, che scrive: «Problemi con l'alcol? Niente paura. Conseguo a domicilio H24, anche nei festivi». Se la modestia non è proprio il suo forte, l'aspirante scrittore/etichetta, potrà cimentarsi addirittura con Shakespeare. Il divin bardo pare consumasse il Metheglin, l'idromele speziato. L'etimologia rimanda a un liquore medicamentoso (dal gallese meddyglyn, le cui radici risalgono a medico) e se ne fa men-

zione ne «Le allegre comari di Windsor» e in «Pene d'amore». Invitante quasi come il proto-sakè, nato dalla fermentazione del riso grazie agli sputi rituali della comunità. Non meglio con Virginia Woolf, che ammirava molto Aphra Behn, considerandola antesignana del femminismo e la imitò anche nei (pessimi) gusti alcolici. Condividendone la passione per il punch al latte. Chi invece aspiri a diventare umorista come Mark Twain, troverà utile apprendere che il Nostro contrasse la passione per i cocktail a Londra, dove si era recato per conferenze e fu sorpreso dalla varietà della scelta. Di ritorno negli Stati Uniti, prese a berne tre volte al giorno. In una lettera del 1874, raccomanda alla moglie Livy «di lasciare nella stanza da bagno,

per quando arrivo, una bottiglia di scotch whisky, un limone, dello zucchero in polvere e una bottiglia di angostura». In cambio del favore, promette di ricoprirla di «un mare di baci».

Non pare il caso di imitare Oscar Wilde, che si affeziona all'assenzio. Il distillato, derivato da fiori e foglie dell'Artemisia absinthium, viene dalla Francia e, a causa del suo colore, è chiamato la «fata verde». Sulla rive gauche ne fanno uso Baudelaire, Verlaine e Rimbaud, mescolandolo, chi con laudano e oppio, chi con hashish. Wilde lo sperimenta puro, ma per tre giorni e tre notti. Alla fine vede gigli, rose e tulipani fiorire sul pavimento. Com'è ovvio, poi, non ci sono drink e letteratura senza Hemingway. Che beveva di tutto ed era cliente abituale di tutti i bar del mondo. Al Floridita dell'Havana, a Cuba, dove si sbronzava di mojito, provò un daiquiri e chiese di correggerlo sottraendo lo zucchero e raddoppiando il rum.

Nacque il «papa doble».

Infine il vino. Se una aspirante scrittrice volesse fare come il Nobel Alice Munro, lei predilige il sauvignon blanc. Più dura con Marguerite Duras. L'autrice dell'«Amante», infatti, sorseggiava fino a otto litri di Bordeaux al giorno.



Duras, Woolf, Shakespeare, Wilde, Hemingway: dalla fata verde al papa doble