

**Nèstor Luján e Joan Perucho, ‘gastrófogos’ al servizio della serenissima:
racconti di cibi e spezie sulle rotte del Mediterraneo d’Oriente**

**Nèstor Luján and Joan Perucho, ‘gastrófogos’ at the service of the Serenissima:
stories of foods and spices on the Eastern Mediterranean routes**

LÍDIA CAROL GERONÈS
lidia.carolgerones@univr.it

Università degli Studi di Verona

Riassunto: Attraverso un approccio trasversale, in questo articolo si analizzano alcuni dei primi testi sulla gastronomia di Nèstor Luján e Joan Perucho, apparsi nella rivista *Destino*, in cui, seppur con differenti intenti, i due autori scrivono di cibo e interscambio di alimenti nella cucina mediterranea, con una attenzione speciale ad un possibile dialogo con il territorio italiano, osservando principalmente il caso Venezia, considerata porta d’Oriente e unicum urbano sulle rotte del Mediterraneo levantino e bizantino.

Parole chiave: Nèstor Luján, Joan Perucho, letteratura e cibo, identità e gastronomia, Venezia

Abstract: Using a transversal approach, this article analyses some of the first texts on gastronomy by Nèstor Luján and Joan Perucho, which appeared in the magazine *Destino*, in which, although with different intentions, the two authors write about food and the exchange of foods in Mediterranean cuisine, with special attention to a possible dialogue with the Italian territory, mainly observing the case of Venice, considered the gateway to the East and an urban unicum on the Levantine and Byzantine Mediterranean routes.

Keywords: Nèstor Luján, Joan Perucho, literature and food, identity and gastronomy, Venice

DATA PRESENTACIÓ: 11/09/2023 ACCEPTACIÓ: 10/10/2023 · PUBLICACIÓ: 03/12/2023

Frutto di una ricerca in corso sull’immaginario veneziano nelle lettere ispaniche, in questo articolo si analizzano, attraverso un approccio trasversale e panoramico, alcuni testi di Nèstor Luján e Joan Perucho, in cui, seppur con differenti intenti, i due autori scrivono di *menjar i dels intercanvis d’aliments* nella cucina mediterranea, con una attenzione speciale ad un possibile dialogo con il territorio italiano. Si osserverà, in quanto segue, principalmente il caso Venezia, considerata porta d’Oriente e *unicum* urbano sulle rotte del Mediterraneo levantino e bizantino, partendo da due testi pubblicati nella rivista *Destino* (22/04/1967), «La cocina veneciana antigua y moderna» di Nèstor Luján e «Los venenos de Venecia» di Joan Perucho. Tali testi e altri immediatamente precedenti o successivi di Perucho dedicati alla cucina che qui avremmo in considerazione, rappresentano per gli autori un’opportunità per parlare di sé e delle proprie esperienze di viaggio, ma sono anche specchio della propria società, oltre che un simbolico ponte tra culture *d’un mar en comú*. Sulle tracce delle prime escursioni di Josep Pla, scritte intorno agli anni quaranta del secolo passato, si ricostruiranno esempi di *rutes turístiques* del gusto per riflettere sulle possibili ragioni che hanno arricchito il dialogo fra le culture mediterranee, fra Italia e Catalogna, anche dalla prospettiva della letteratura enogastronomica e dove elementi come il viaggiare, la ricostruzione storica e l’invenzione fantastica, emergono come elementi fondamentali di narrazioni saggistiche fra *fiction* e *non-fiction*.

«La cocina veneciana antigua y moderna» di Nèstor Luján, coetaneo e amico di Joan Perucho, è un testo uscito nel numero 1550 di *Destino* del 22 aprile di 1967. La rivista *Destino* fu diretta proprio da Nèstor Luján dal 1958 al 1975. Tale numero, con pagine anche a colori, era dedicato alla città di Venezia. Si tratta del terzo numero di una serie di monografie intitolate «Las ciudades». La prima uscita era dedicata ad Atene e la seconda a Vienna. Tre erano i requisiti che dovevano avere le città per meritare un numero monografico: il peso culturale, la suggestione artistica e l’importanza storica. Come indicava Luján, l’obiettivo era quello di offrire ai lettori un ritratto della città attraverso i testi dei collaboratori. In questo numero, spiccano i nomi di Josep Pla, Joan Ramon Masoliver, Xavier Montsalvatge, Miquel Porter-Moix e Álvaro Cunqueiro, che, con i loro approcci disciplinari diversi, che muovono dal giornalismo alla musica, passando per l’architettura e il cinema, componevano un’immagine della città che voleva essere fedele, oltre che ricca di suggestive sfaccettature, permettendo così, di far conoscere le varie località ai lettori che anche senza muoversi di casa potevano essere invogliati a pensare di organizzare, prima o poi, un viaggio fra quei luoghi. Tralasciamo qui di approfondire quelle che potevano essere anche le ragioni meramente editoriali per questi monografici su importanti città europee, in cui, forse non a caso, comparivano anche diverse inserzioni pubblicitarie di varie agenzie di viaggio catalane, come Viajes Baixas, Ultramar Express e Viajes Marsans, vincolate alla rivista stessa perché proponevano dei viaggi verso tali destinazioni, in modo che -esaudendo i sogni di un lettore non più sedentario- offrivano escursioni e viaggi organizzati in autobus, navi da crociera e persino in aereo, da Barcellona verso le principali attrazioni turistiche europee. Lo stesso direttore Luján partecipa al numero raccontando Venezia con ben quattro testi, due di carattere storico firmati con il suo

Lidia Carol Geronès. Nèstor Luján e Joan Perucho, ‘gastrófogos’ al servizio della serenissima:
racconti di cibi e spezie sulle rotte del Mediterraneo d’Oriente

nome, «Los últimos siglos de la Serenísima» e «Los animales de Venecia», e altri due «La cocina veneciana antigua y moderna» e «Las fiestas venecianas. El carnaval, el amor, el juego», firmati con lo pseudonimo Pickwick. Di fatto, come ha segnalato Julià Guillamon, uno specifico interesse per la cucina sotto la forma di giornalismo gastronomico, Luján lo sviluppò sulla rivista *Destino*, quando dal 19 ottobre del 1963 cominciò una apposita sezione intitolata, non senza ironia, «Coma bien»: «la sección reúne recetas de cocina internacional, sobretodo francesa, que Luján había recopilado en sus salidas al extranjero, como periodista y director de *Destino*, viajando para la revista o invitado por instituciones turísticas como el Comissariat du Tourisme de Barcelona» (Guillamon 2016). Prendendo le parole di Manuel Vázquez Montalbán, parte della sua collaborazione giornalistica come «opinador sobre gastronomía, ‘gastrófogo’» (2003, 14), saranno raccolte e pubblicate, come prevedibile, dalla sfortunata seppur anticipatrice, casa editrice Táber, fondata e diretta proprio da Perucho. Per i tipi della Táber usciranno in quegli anni *Las recetas de Pickwick* (1969) e *Nuevas recetas de Pickwick* (1970) così come *La cocina cristiana de occidente* de Álvaro Cunqueiro, autore che qui per ragioni principalmente di spazio possiamo solo parzialmente ricordare.

Táber fue un intento de montar una editorial pop, en Barcelona, en 1968. Una editorial de autor –el escritor Joan Perucho fue socio, director literario y publicó ocho libros en tres años– que introdujo la literatura fantástica, la magia, la gastronomía, el erotismo y el cómic. En 1970, las pocas ventas, la crisis de la distribuidora IFAC (vinculada al proyecto de la Gran Enciclopèdia Catalana) y los problemas con la censura precipitaron su final. Fue una aventura efímera que ha quedado como una rareza multicolor y como un precedente de colecciones posteriores de Tusquets o Anagrama. [...] Táber publicó *Drácula*, con prólogo de Pere Gimferrer, los cuentos fantásticos de J.S. Le Fanu y *El manuscrito encontrado en Zaragoza* de Jan Potocki, que chocaban con la literatura social. Perucho creó también una colección de literatura gastronómica que editó las *Recetas de Pickwick* y *Nuevas recetas de Pickwick* de Néstor Luján y *La cocina cristiana de occidente* de Álvaro Cunqueiro (Guillamon 2020b).

Infine, e per chiudere questo accenno al percorso congiunto fra Luján e Perucho fra i primi in Spagna nell’unire giornalismo e gastronomia, ricorderemo il più noto frutto di questa collaborazione, il volume, dal titolo ironicamente enfatico, *El libro de la Cocina española: gastronomía e historia*, pubblicato nel 1970. Si tratta di una serie di testi scritti a quattro mani che, come si legge nel quarto di copertina, nascono da «un festivo peregrinaje por las cocinas, restaurantes y fogones» fra le grandi città e i piccoli paesi della «España vacía» di quegli anni (Del Molino 2016). Con le parole di Vázquez Montalbán:

La reedición de *El libro de la cocina española* obliga a comparar el momento cultural de su primera edición (1970) con el actual. Recuerdo que poco tiempo después, Edicions 62 me encargó el libro *L’Art de menjar a Catalunya* y se le pidió un prólogo a Luján. En las conversaciones con «mi maestro» salió todo su pesimismo sobre el futuro de la cocina catalana y de las cocinas tradicionales españolas, arrambladas por una cocina de prestigio extranjera, preferentemente la francesa, o por un supuesto cosmopolitismo que iba desde el nivel del incipiente fast food a los cambalaches sincréticos de muy renombrados restaurantes. Era un juicio válido en aquellos

Lidia Carol Geronès. Nèstor Luján e Joan Perucho, 'gastrófogos' al servizio della serenissima:
racconti di cibi e spezie sulle rotte del Mediterraneo d'Oriente

tiempos, pero a punto de quedar inservible por la frenética dinámica que adquiriría la sociedad gastronómica a lo largo de la década de los ochenta, hasta el punto de que, frecuentemente, cuando periodistas o escritores extranjeros me preguntaban qué aspectos más revolucionarios habían propiciado en España la muerte biológica y casi política de Franco, yo contestaba que la única revolución cultural sería haber sido la gastronómica (Montalbán 2003: 15).

Si potrebbe andare oltre gli anni settanta, ma in questo lavoro sempre per questioni di spazio ci concentriamo sugli inizi letterari di Luján e Perucho nell'ambito della gastronomia, con un riguardo ai testi che, quasi contraddicendo l'anti-cosmopolitismo tradizionalista suggerito da Montalbán, non sono frutto di un pellegrinare interno nel proprio paese, alla scoperta delle cucine regionali o locali per descrivere e capire l'identità culturale plurale della Spagna, ma che invece dedicano un'attenzione alla gastronomia in generale intesa come un'arte che ha origini antiche, fatta di ingredienti (carni, spezie) ma anche posaterie, che hanno una storia che appartiene non tanto a un paese o nazione concreto, ma evocano una cultura più ampia ed intrecciata, fatta di scambi e di relazioni, sulle rotte del Mediterraneo, mare in comune. In tale senso, questi primi testi di gastronomia di Luján e Perucho (ma avremmo potuto dire anche di Cunqueiro) volutamente sono ricchi, se non addirittura costruiti in buona parte grazie a riferimenti letterari, artistici e culturali eruditi.

«La cocina veneciana antigua y moderna» pur non formando parte della sezione «Coma bien» ma di un monografico, come dicevamo, su Venezia, contiene gli elementi più caratteristici della prosa del giornalismo gastronomico che Luján andava costruendo sulle pagine di *Destino*. Infatti, l'autore, oltre all'analisi concreta di un determinato cibo, gustandolo, non rinuncia all'erudizione né ad un presunto rigore storico, per esprimere, attraverso una raffinata ironia, la sua opinione personale che spesso si colora di una malinconica denuncia, una velata critica socioculturale, confermando così, fra le righe, il suo impegno come scrittore-giornalista-intellettuale. L'articolo che pare abbia velleità quasi enciclopedica è diviso in cinque parti, «La fastuosa cocina de las especias», «Una aportación veneciana: el tenedor», «Otra aportación veneciana: la polenta», «la cocina actual» e «los vinos». Luján muove dal passato storico veneziano più ricco, più glorioso, evocando quadri e libri, fra Rinascimento, Cinquecento, Seicento e Settecento, avendo ben chiaro la capacità tutta veneziana di influenzare, con i suoi «conceptos gastronómicos» (52), le altre culture, sfruttando, anche sul piano culinario, l'essere «el gran portal oriental, que ha traído a la cocina europea las especias, el uso del maíz como comestible y el tenedor» (54). È infatti noto l'episodio -seppur storicamente discutibile- dell'origine veneziana dell'uso della forchetta che qui Luján si compiace di raccontare, ricordando il fastoso banchetto per il matrimonio fra il doge Domenico Selvo e Teodora, figlia dell'imperatore Costantino, quando per la prima volta il «tenedor, que había sido usado ya por los griegos clásicos y que de ellos pasó a los bizantinos» culminando «de Bizancio a Venecia» permise «que una novedad tan útil y tan sensata como ésta» non fosse più vista simile ad una «depravación casi diabólica». Sono, però, altri due i dettagli che vogliamo sottolineare, estrapolandoli dalla dotta ricostruzione enogastronomica imbandita dal direttore di *Destino*; da un lato, l'uso positivo e vitale delle spezie e, dall'altro, la preferenza per la carne di maiale rispetto a quelle di manzo. Sono questi

due dettagli che ritroveremo anche in Perucho, quando egli sceglierà di includere, nei suoi scritti, la propria passione per la gastronomia. Concludendo il suo articolo sulla «La cocina veneciana antigua y moderna», Luján si serve della descrizione di alcuni piatti veneziani poco noti per infiammare una sua personale *querelle* contro il «consumo de carne» che «actualmente se basa, cómo no, en la tristísima y odiosa ternera» proprio perché «en España andamos por caminos parecidos» (54). Come ha notato Julià Guillamon, un tratto specifico delle cronache culinarie di Luján e Perucho fu sempre il protratto ed evidentemente ossessivo elogio della carne di maiale contro ogni altra tipologia di carne, tanto da definirli, con le loro stesse autoironiche parole: «toxicómano del cerdo» (Guillamon 2016). In quest'ottica, Luján torna ad insistere come solo l'uso proprio delle spezie nella cucina veneta come «en toda Italia» -a differenza che in Spagna- non si possa accusare «a los italianos de falta de imaginación y monotonía» (54) nel cucinare le carni siano esse bianche o rosse.

Il viaggio fra i sapori della serenissima servono al direttore di *Destino* per lodare le spezie, così importanti per la fortuna anche economica della repubblica veneziana, quale opportunità per dare maggior gusto a carni altrimenti monotone e sicuramente rappresentano un augurabile pizzico di sapore/sapere extra iberico da aggiungere alla cultura culinaria ispanica. Non sorprende che anche il testo di Perucho, nello stesso numero di *Destino*, sia un racconto molto breve su pregiate e duttili polveri intitolato «Los venenos de Venecia». Il testo non parla direttamente né di cucina né di gastronomia, ma degli ingredienti appunto delle varie e complesse spezie, base essenziale per poter 'cucinare' i veleni. Così, Perucho, riconoscendo anch'egli la fortuna portuale della serenissima quale cruciale luogo di passaggio per gli aromi provenienti da diverse culture, riesce a costruire un ritratto di Venezia molto particolare. Si tratta specificatamente, ancora una volta, della Venezia bizantina, porta d'Oriente, città molto potente, ma allo stesso modo misteriosa, a tratti macabra, esoterica, regno di ambigui sperimentatori, bisognerebbe proprio dire, in odor di alchimia.

El antimonio, el mercurio y el fósforo causaban asimismo muertes horrosas, mezclados con polvo de hasta unicornio. Marco Polo había divulgado, después de sus celebrados viajes por Oriente, las propiedades afrodisíacas de este cuerno, pero hasta muchos años después no se descubrió que fijaba y daba vigor al veneno (Perucho 1967: 89).

Come Luján, anche Perucho inserisce nel suo breve ma denso articolo, frammenti di testi di altri libri. Concretamente, trascrive un frammento di un sonetto di Tommaso Campanella (1568-1639). L'erudizione e l'intertestualità esplicita con inserti, trascrizioni di varie opere più o meno letterarie (biografie, memorie, diari, lettere) ma anche reperti storici (trattati, manuali di vario genere o documenti ufficiali), dal tardo Medioevo all'Epoca Moderna, come ben noto, sono sempre presenti nelle prose dello scrittore, sia nei testi di finzione, sia in quelli dove non c'è nessuna intenzione affabulatoria, rendendo il confine tra *fiction* e *non-fiction* quasi inesistente, o comunque difficile da distinguere. Anche questo breve testo non sfugge a questa scelta stilistica fra l'arguto saggio erudito e l'ennesimo caso di fittizia storia apocrifia. Come ha indicato Julià Guillamon:

Lidia Carol Geronès. Nèstor Luján e Joan Perucho, ‘gastrófogos’ al servizio della serenissima:
racconti di cibi e spezie sulle rotte del Mediterraneo d’Oriente

La gent relaciona l’obra de Joan Perucho amb l’erudició i la bibliofilia: pensen que és una literatura de biblioteca. I tenen raó: els seus llibres són plens de jocs intertextuals. Als anys quaranta i cinquanta, quan encara escrivia poesia, va començar a citar, manipular i imitar estils. El 1960, quan publica *Les històries naturals*, aquest recurs ha esdevingut habitual de la seva escriptura. En el mateix moment comença a col·laborar a la revista *Destino* i una mica més tard a *La Vanguardia*, amb uns textos que barregen la narració, la història, el comentari crític i l’article d’opinió i que molt sovint introdueixen citacions d’altres escriptors. La veu del narrador unifica tots aquests materials dispersos. Perucho acabarà recollint aquests textos en llibres: *Galeria de espejos sin fondo*; *Roses, diables i somriures*; *Aparicions i fantasmes*; *Nicéforas y el grifo*; *Los misterios de Barcelona*. Alguns d’aquests volums, publicats originalment en castellà, donaran lloc, més endavant, a llibres catalans: *Incredulitats i devocions*; *Carnet d’un diletant*; *Les delícies de l’oci*. De tots aquests títols, *Botànica oculta* (que es va publicar primer en castellà com a *Botànica oculta o el falso Paracelso*) i *Els balnearis* (originalment *Historias secretas de balnearios*), són els més originals. Reconstrueixen ambients d’època, amb personatges que semblen sortits d’un còmic, i barregen la realitat i la fantasia, dades erudites i invencions delirants. Perucho va anar consolidant aquest estil, amb el qual se sentia molt segur. Fins i tot va inventar un nom per anomenar aquests textos barrejats d’article, narració i erudició: històries apòcrifes. Hi ha un joc intel·ligent amb la creació, la recreació, la paròdia i la ironia. I com que deixa veure els fils que hi ha per sota —de vegades els articles semblen embastats—, van molt bé per estudiar com funciona, en el seu cas, la literatura metaliterària (Guillamon 2020: 181).

Restiamo in questa atmosfera di erudizione saggistica e intertestualità affabulatrice, senza rinunciare ad una punta di mistero alchemico, nei due scritti che di seguito analizziamo, sia perché appartengono sempre a quell’epoca della primigenia scoperta del potenziale narrativo del raccontare le gioie dell’arte e della tecnica culinaria, sia perché ci riportano alla ossessiva disputa sulla carne, di cui dicevamo sopra.

Il primo scritto, «De la màgia a la cuina», che fu raccolto in *Roses diables i somriures*, libro che pubblicò nel 1965 la casa editrice di Barcellona, Destino, è interessante perché, anzitutto, è uno dei primi testi di Perucho sulla gastronomia e, in secondo luogo, perché contiene il tipico stile narrativo peruchiano. Attraverso l’ibridazione di generi e il gioco intertestuale, sfruttando una voce *off* onnisciente, l’autore del testo parla di cucina come un’arte magica, fra alchimia e protoscienza, senza rinunciare a produrre, ironicamente, un tipico falso storico, funzionale alla propria ricostruzione narrativa. Qui l’autore di *Les històries naturals* entra quasi a gamba tesa nella lunga storia della cucina catalana, introducendo alcuni estratti di quel curiosissimo esempio di ricettario della *Renaixença* che fu *La Cuynera Catalana*, un ricettario pratico anonimo scritto in catalano nel 1831. Lo storico delle idee e filologo gironino, Pep Vila i Medinyà, recentemente ha così riassunto i contenuti di tale curioso libro di cucina, indirizzato a lettrici donne e pubblicato per la prima volta a Barcellona nel 1838: «tractat anònim de cuina moderna, escrit i editat en català, adreçat a una certa burgesia, a les classes mitjanes del país que tenien cuinera o minyones.» (Vila 2017). Perucho, attualizzando gli estratti dal ricettario, probabilmente cosciente di parlare di un libro il cui autore o autori potevano forse essere avvicinati agli «ideals i els objectius de la Renaixença en el sentit que si hi ha una llengua, uns costums, un dret, també hi ha d’haver una cuina» (Vila 2017), sceglie volutamente, però, di invertasi

Lídia Carol Geronès. Nèstor Luján e Joan Perucho, ‘gastrófogos’ al servizio della serenissima:
racconti di cibi e spezie sulle rotte del Mediterraneo d’Oriente

un vero e proprio autore del testo, nella figura di Manuel Ribera i Ortolà, un personaggio alquanto bizzarro e misteriosamente assente dei libri di storia.

Manuel Ribera i Ortolà és un personatge gairebé desconegut de la nostra història, i a penes si tenim d’ell alguna notícia realment certa. Sabem que va néixer a Vic, a la primera meitat del segle XIX i es mullerà amb una pubilla rica de Reus, de la qual ignorem el nom. Es dedicà a les arts ocultes i fou perseguit per la clerecia local. Emigrà a Paris i, després, a Nàpols, on es feu amic de Gasparone Spatolino. D’ell aprenqué l’experiència alquímica i el punt de cocció exacte de les famoses *tagliatelle*. Sembla que es feu remarcar com a bruixot. (Perucho 1987 [1965]: 79).

Tale paternità fittizia serve per dare una contestualizzazione europea-mediterranea a coloro che probabilmente scrissero (anonimamente) il ricettario, suggerendo l’uso discreto, ma fondamentale, delle spezie, qualità caratteristica e vivo simbolo della cucina, ponte tra diverse culture e popoli. Il narratore continua la presentazione di questo personaggio, se non vero ben inventato, con due dati biografici relativi alla cucina, l’aver scritto appunto un improbabile libro di ricette catalane, ma anche l’aver inventato un avveniristico congegno per le bevande. Tali informazioni malgrado, come abbiamo visto, non siano storicamente provate, reali, attendibili, sono presentate però volutamente come possibili, quasi credibili. Perucho direbbe sono fatti accettabili seppur apocrifi.¹

Investigacions recents li atribueixen la paternitat d’un llibre oblidat: *La Cuynera Catalana*. També inventà una màquina de coure, d’elegant disseny, per a fer sifó. Hom pot veure aquesta màquina, conservada com una relíquia, en el menjador de la fonda «Casa Botella» de Reus (79).

Tale apocrifa finzione introduce sei ricette: «Carn Trinxada a la Catalana, Peus de porc relleos, Salsa a la catalana dita alioli, Bacallà ab mel i Congre sech».

La prima ricetta, «Carn Trinxada a la catalana», ci permette di collegarci all’ ultimo testo che vorremmo cui analizzare: «El Babau i l’art de trinxar». Tale testo venne raccolto nel libro *Monstruari fantàstic*, pubblicato per la casa editrice di Barcelona, Galba, nel 1976, ma che si pubblicò qualche anno prima come finzione saggistica in *Destino*. Nella stessa linea del precedente testo, «De la màgia a la cuina», qui si prova a parlare di un altro classico fra i testi della gastronomia spagnola/iberica, il *Manual del perfecto cocinero, cocinera y repostero*, libro tradotto al castigliano dall’edizione francese, da Mariano de Rementería y Fica, e stampato presso la Imprenta de L. Amarita a Madrid nel 1828. Anche in questo caso l’articolo di Perucho si apre con la presentazione del personaggio storico, ma adesso con un personaggio realmente esistito, precisamente, appunto, il suo traduttore, Mariano

1 Secondo Julià Guillamon sono apocrifi per Perucho i testi in cui si: «Reconstrueixen ambients d’època, amb personatges que semblen sortits d’un còmic, i barregen la realitat i la fantasia, dades erudites i invencions delirants. Perucho va anar consolidant aquest estil, amb el qual se sentia molt segur. Fins i tot va inventar un nom per anomenar aquests textos barreja d’article, narració i erudició: històries apòcrifes. Hi ha un joc intel·ligent amb la creació, la recreació, la paròdia i la ironia. I com que deixa veure els fils que hi ha per sota —de vegades els articles semblen embastats—, van molt bé per estudiar com funciona, en el seu cas, la literatura metaliterària.» (Guillamon 2020a: 127)

de Rementería y Fica, «un gran cuiner espanyol de final del segle XVIII» (Perucho 1986: 333). Qui però Rementería giornalista, traduttore e professore madrileno, nato il 1786, ha la funzione di dare verosimiglianza al racconto proprio perché, oltre ad essere stato un grande cuoco, fu un gran maestro nell’arte di ‘trinxar’, vale a dire, del macinare, cioè fare a piccoli pezzi la carne. Il testo prende così un’atmosfera meno magica o alchemica, ma più horror-fantastica, come se il cucco fosse un assassino che fa a pezzi le sue vittime. Serve forse una prova per tale agghiacciante ipotesi? Perucho non esita a servicela: da chi può aver imparato Rementería l’innegabile maestria artistica del ‘trinxar’? Semplice, risponde Perucho, niente meno che da una creatura fantastica del folklore europeo, cara anche a Giacomo Leopardi, che ne ha immaginato, studiandolo, l’etimo: il Babau.²

[Rementería] De retorn a Espanya trobà en un poblet d’Àvila el Babau, petit animal depredador, que esquarterava les seves víctimes, bo i desossant-les prèviament i netament. D’ell aprengué Rementería l’art de trinxar. [...] Tanmateix, Rementería fou el mestre indiscutible i inquestionable i, instat per nombrosos libreters, donà a l’estampa, a les seves velleses, *L’Art del cuiner* (Madrid, 1829), que consitueix, en el fons, el tractat més complert d’Art Cisòria. Esperit lleial, Rementería confessa, en el pròleg, el seu deute envers el Babau, que conservà en la seva companyia a posentat en una gàbia flexible de bambú. (333-334)

Nelle *Storie dipinte* da Buzzati del 1958 (figura 1), il Babau appare, sia descritto che propriamente illustrato, per presentarci la sua misteriosa apparizione. Nella prosa di Perucho invece, se ci può sembrare difficile accettare l’improbabile storico incontro fra il Babau e Mariano de Rementería y Fica, senza dubbio il gioco della finzione erudita è in qualche modo capovolto rispetto al testo su *La Cuynera Catalana*, non più dal personaggio irrealista ad un testo esistente, ma da un personaggio storico verosimile si è accompagnati a far la conoscenza di un presumibilmente falso personaggio, un mostro fantastico. In ogni caso, entrambi i testi sono congeniali occasioni per poter parlare sapidamente, e far parlare con gusto, dell’arte di cucinare spagnola e del suo rapporto con l’Italia.

2 «La voce popolare *bobò* che significa presso di noi uno spauracchio de’ fanciulli simile al $\mu\omicron\mu\mu$ ec. dei greci, alle Lammie de’ latini ec. [2704] (V. il mio Saggio sugli errori popolari) non è altro che un sostantivo formato dalle due voci *ban ban* (colla solita mutazione dell’*au* in *o*), o piuttosto le stesse due voci sostantivate, e ridotte a significare una persona o spettro che manda fuori quelle voci *ban ban*. Le quali sono voci antichissime e comuni ai greci che con esse esprimevano l’abbaiare dei cani, e quindi fecero il verbo $\beta\alpha\acute{\upsilon}\zeta\epsilon\upsilon\upsilon$; ai latini che ne fecero nello stesso senso il verbo *banbari*, e a noi che ne abbiamo fatto *baiare* e quindi *abbaiare* (se pur questi verbi non vengono dal suddetto latino), onde il francese antico *abaier* e il moderno *aboyer* de’ quali verbi vedi il Dizionario di Richelet. Vedi anche la pag. 2811.-13. Ma dall’esprimere la voce de’ cani, le parole *ban ban* passarono a significare una voce che spaventasse i fanciulli. Vedi la Crusca in *Ban*. Quindi il nostro *Bobò* sostantivo di persona. Presso i francesi *bobo* è voce parimente puerile che significa un *petit mal*, cioè quello che le nostre balie dicono *bua*, la qual [2705] voce fu pur delle balie latine, ma con altro significato, cioè con quello che le nostre dicono *bumbù*, o come ha la Crusca, *bombo*. Vedi Forcellini. I Glossari non hanno nulla al proposito. (20. Maggio 1823.)» Giacomo Leopardi *Zibaldone di pensieri* versione epub pos.49.16

Lidia Carol Geronès. Nèstor Luján e Joan Perucho, ‘gastrófogos’ al servizio della serenissima:
racconti di cibi e spezie sulle rotte del Mediterraneo d’Oriente



Figura 1 Il Babau – Illustrazione di Dino Buzzati, *Le storie dipinte* (1977 [1958])

In un suo recente scritto *Babel Food. Contro il cibo kultura* l’antropologo Franco La Cecla ha suggerito, con *vis* polemica, che la cucina è forse il primo vero, più importante e fecondo luogo non di incontro, ma di fraintendimento fra culture diverse che non solo nel cucinare non si intendono ma che proprio grazie a tale intrinseco difetto di comunicazione sono in grado di reinventarsi creando nuovi sapori, ibride interconnessioni che paradossalmente possono persino rafforzare le differenze culturali approfondendole.

«Il gusto è orale come il linguaggio e liminale come l’eros», dice Barthes, ma l’oralità e l’intimità del gusto sono solo due degli elementi di una cucina abitata. C’è la memoria, c’è l’attesa, c’è il risultato: i piatti somigliano più a dei motti di spirito che a dei fonemi, sono delle composizioni che devono avere un certo effetto e che si offrono all’aspettativa di chi è talmente avvezzo da distinguere e da riuscire a ridere. È per questo che essere bi o pluriculinari è più raro e difficile che essere bilingui o plurilingue. Un’altra cucina la si può in genere solo assaggiare, ma non farla propria; non se ne abbiano a male i sostenitori del multiculturalismo. (La Cecla 2016: 122)

Lidia Carol Geronès. Nèstor Luján e Joan Perucho, ‘gastrófogos’ al servizio della serenissima:
racconti di cibi e spezie sulle rotte del Mediterraneo d’Oriente

Ci sembra che anche il tentativo di Luján e Perucho di varcare le porte fra le culture per rivelare nello specifico il legame fra oriente e occidente, attraverso Venezia e, più in generale, fra Italia e Penisola Iberica, richiami la necessità dell’equivoco che può dar vita a nuovi imprevedibili sapori, che magari finiscono per diventare la base fondante e indiscutibile della cultura che quasi per errore li ha fatti suoi dislocandoli, fraintendendoli più o meno consciamente.

Nel libro di Luján e Perucho, *El libro de la cocina española: gastronomía e historia*, Venezia porta d’Oriente, ci sembra compaia poche volte ma con una sua importanza cruciale. Nel testo scritto a quattro mani, la città veneta è soprattutto antecedente, luogo di transito per dar gusto ai piatti celebrati dalla cucina iberica, diventando, di fatto, la nota di colore che permette di rivelare -quasi scomparendo- la particolarità di un piatto tipico. Un sapore presente, fortemente caratterizzante seppur quasi impercettibile visto che «ni la escuela veneciana del viejo maestro Ticiano consiguió dar una pincelada tan rica como la de una cebolla bien frita.» (Luján/Perucho 2003: 231). Così, Venezia si mostra soprattutto per aver regalato alla cucina iberica, sia essa catalana o in generale spagnola, il peculiare sapore/colore di due spezie che vengono dall’Oriente: la cannella e lo zafferano. Resta solo da rivelare e ricordare -questo lo scopo dell’erudizione giocosa dei due autori gastrofaghi- tale legame storico culinario che altrimenti passerebbe quasi irriconoscibile, impercettibile al gusto di un *comilón* appagato ma distratto e inconsapevole.

Como dice muy bien Pla, a la sopa de pescado catalana no se le ha de poner azafrán y, por lo que a nosotros atañe, evidentemente nos sobra la canela de la receta magistral del viejo maestro Doménech. Entendemos que esta especia debe usarse sólo en muy solemnes ocasiones. Sin embargo, a fuer de hombres objetivos, hemos de señalar que en Cataluña la canela ha sido un importante elemento que aparece en una infinidad de platos, desde los asados de pavo o de gallo hasta las sopas de pescado. Es, a nuestro modo de ver, un resabio medieval de nuestra cocina, que cada vez va teniendo menos adeptos. Pero no olvidemos que durante los grandes siglos de Cataluña, el tráfico con Venecia, con Nápoles y con Génova era constante y la canela en rama era un objeto precioso en el intercambio mercantil (Luján/Perucho 2003: 237).

Ancora più chiaro, per chi lo sa gustare, il legame fra oriente e occidente, via Venezia, per l’uso dello zafferano, ingrediente fondamentale per uno dei piatti più tipici della cultura spagnola, così tipico da essere persino uno stereotipo solo paragonabile alla pizza o alla pasta per gli italiani.

En la paella el azafrán es indispensable. Lo es también con el arroz a la milanesa y menos con la sopa de pescado de Marsella. [...] El maridaje de arroz y azafrán no tiene en España anécdota conocida; en cambio, en lo que a Italia se refiere, presenta una leyenda que nos hace pensar que quizás en este país aprendimos a azafranar el arroz. Pretenden los tratadistas lombardos de gastronomía y otros graves eruditos que no se conoce el nombre del inventor del arroz dorado a la milanesa, pero sí el año exacto de su creación. Según estos estudiosos, fue en pleno siglo XVI, exactamente en 1574. Las crónicas dicen que la creó un discípulo del maestro Valerio de Flandes, el artista que hizo las vidrieras del Duomo de Milán. Este apuesto mozo se enamoró de la hija del viejo maestro flamenco, que era bellísima, como corresponde a toda protagonista de leyenda, pálida y rubia. La pidió en matrimonio y se celebró la boda. En el festín nupcial

Lidia Carol Geronès. Nèstor Luján e Joan Perucho, ‘gastrófogos’ al servizio della serenissima:
racconti di cibi e spezie sulle rotte del Mediterraneo d’Oriente

el joven esposo, para solemnizar el acontecimiento, hizo preparar un plato de su invención, que no era otro que el arroz coloreado con azafrán, especia que venía de Esmirna, vía Chipre y Venecia. El avisado doncel conocía el poder colorante del azafrán y, además, sabía también hasta qué punto era inocuo. Según parece, lo había usado para obtener los tonos amarillos y tostados. Cuando el arroz llegó a la mesa, los alborozados comensales se maravillaron de aquella impresionante fuente de granos de oro viejo, como las pepitas que traían los antiguos ríos ibéricos, y desde entonces se usó el azafrán para condimentar el arroz. Nos dirán que en Valencia se usa también desde tiempo inmemorial. Pero, que nosotros sepamos, no existe un texto anterior al siglo XVI y hasta que lo hallemos hemos de sometemos a la noticia milanese apoyada en crónicas (Luján/Perucho 2003: 230).

Non vogliamo, in conclusione, entrare qui, ne sulla attendibilità della leggenda che due autori scelgono di raccontare sull’uso di colorare e insaporire la *paella* con lo zafferano ne, d’altro canto, addentrarci entro le lunghissime discussioni che fino a tempi recenti si sono fatte su quali siano gli effettivi ingredienti originari delle *paella* (cfr. Vidal-González, P. / Medrano-Ábalos P. / Sáez Álvarez E.J. 2022). Ci sembra che anche in questo caso Luján e Perucho, non senza una voluta spiazzante ironia, vogliano ricordare ai loro lettori (potenzialmente anzitutto spagnoli) come *la paella* che «ha llegado a ser el plato español por excelencia» tanto che «en cualquier país donde un español dé a conocer su nacionalidad, inmediatamente, como un tópico infalible, le citarán los toros, la paella y, quizá, las castañuelas», debba essere gustata rivelandone però l’indiscutibile legame con tutta una storia di un mare in comune, mettendoci sulle rotte del Mediterraneo d’Oriente proprio per la imprescindibile presenza di una «especia que venía de Esmirna, vía Chipre y Venecia» (Luján/Perucho 2003: 230).

Lidia Carol Geronès. Nèstor Luján e Joan Perucho, 'gastrófogos' al servizio della serenissima:
racconti di cibi e spezie sulle rotte del Mediterraneo d'Oriente

Bibliografia

- Buzzati, D. (1977 [1958]) *Le storie dipinte*, Milano, Il Libraio di Via Sant'Andrea.
- Del Molino, S. (2016) *La España vacía. Viaje por un país que nunca fue*, Madrid, Turner.
- Guillamon, J. (2015) *Joan Perucho, cendres i diamants. Biografia d'una generació*, Barcelona, Galàxia Gutenberg.
- Guillamon, J. (2016) «Néstor Luján, la cocina como cultura». *La Vanguardia, Cultura/s* 5/11/2016. <https://www.lavanguardia.com/cultura/culturas/20161104/411589211138/nestor-lujan-cocina-culturas.html>
- Guillamon, J. (2020a) *Joan Perucho i la literatura fantàstica*, Barcelona: Empúries.
- Guillamon, J. (2020b) «Joan Perucho, editor pop contra la censura», *La Vanguardia* (22/8/20), <https://www.lavanguardia.com/cultura/20200822/482923704182/joan-perucho-editorial-taber-pop-barcelona-exposicion-libro.html>
- Guillamon, J. (2020c) «Un verano con Perucho», *La Vanguardia* (22/8/20), <https://www.lavanguardia.com/cultura/culturas/20200704/482060139929/joan-perucho-any-perucho.html>
- La Cecla, F. (2016) *Babel Food. Contro il cibo kultura*, Bologna, Mulino.
- Leopardi, G. (2020 [1898-1900]) *Zibaldone di pensieri*, Milano, Feltrinelli.
- Luján N. (1967) «La cocina veneciana antigua y moderna», *Destino*, 22/04/1967, pp. 52-54.
- Luján N. / Perucho, J. (2003 [1970]) *El libro de la cocina española: gastronomía e historia*, Barcelona, Tusquets.
- Martínez-Gil V. (2015). «Modernidad, política e ibericidad en las relaciones literarias intrapeninsulares», dins *Revista de Filología Románica*, Anejo IX, pp. 31-44. https://doi.org/10.5209/rev_RFRM.2015.48176.
- Perucho, J. (1967) «Los venenos de Venecia», *Destino*, 22/04/1967, p. 89.
- Perucho, J. (1986 [1a ed. 1976]) «El Babau i l'art de trinxar», *Monstruari fantàstic*, dins *Obres Completes, vol. II, Narracions, 1*, Barcelona, Edicions 62, pp. 333-337.
- Perucho, J. (1987 [1a ed. 1965]) «De la magia a la cuina», *Roses diables i somriures*, dins *Obres Completes, vol. III, Narracions, 2*, Barcelona, Edicions 62, pp. 79-84.
- Vázquez Montalbán, M. (2003) «Prólogo. La cocina española como problema o como unidad de destino en lo universal», dins Luján, N. / Perucho, J. *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia*, Barcelona, Tusquets, pp. 13-19.
- Vidal-González, P. / Medrano-Ábalos P. / Sáez Álvarez E.J. (2022) «A nightmare glocal discussion. What are the ingredients of Paella Valenciana?» dins *International Journal of Gastronomy and Food Science*, vol. 27, s.p. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100430>
- Vila i Medinyà, P. (2017) «Un traducció castellana de l'emblemàtic llibre *La Cuynera catalana* (Barcelona 1836) amb altres entremesos», *Vedemècum*: <https://mariatoldra.com/2017/08/06/una-traduccion-castellana-de-l'emblematic-llibre-la-cuynera-catalana-barcelona-1836-amb-altres-entremesos/>