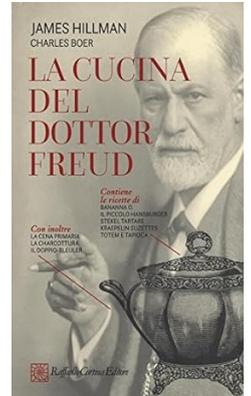




Dal lettino al tavolino

E' universalmente noto come padre della psicoanalisi, ma chi avrebbe mai detto che Sigmund Freud amasse il cibo e che proprio la cucina avesse un posto di rilievo nella sua vita? Lo scopriamo nel libro **'La cucina del Dottor Freud'** scritto da James Hillman, altro psicoanalista di fama internazionale, e illustrato da Jeff Fisher. Il volume è corredato da una documentazione all'altezza della scienza psicanalitica. La sua storia editoriale descrive le vicissitudini relative alla pubblicazione: fu dato alle stampe a New York nel 1985, in Italia è stato pubblicato circa dieci anni dopo, nel 1996, da Raffaello Cortina e poi ristampato nel 2016 in una nuova edizione e veste editoriale.



'La cucina del Dottor Freud' intreccia ricordi e casi clinici con grande ironia, e vengono descritte molte ricette. Secondo una rilettura delle pagine dei diari, delle lettere e dei racconti della figlia Anna, il vero 'pallino' del viennese dallo sguardo penetrante erano proprio i fornelli. Come dire che l'analisi dell'inconscio non si fa distesi su un divano ma seduti a tavola!

Lo stufato avete mai pensato che può essere 'stressato' come gli umani? Una strana prospettiva. *Meta essenziale della psicoanalisi è l'arte di preparare uno stufato nevrotico anziché subirlo o diventarne una vittima. [...] Durante la cottura dello stufato, la vista si appanna e il lento sobbollire (così essenziale alla sua riuscita) diventa una furiosa turbolenza che a volte può persino far saltare il coperchio. Il paziente perde la cognizione di ciò che c'è nel tegame, dimentica perché sta intorno a quel fornello, e butta via lo stufato come se fosse acqua sporca: è caduto in pieno nello stufato nevrotico (a pagina 229 del libro).*

Leggendo il libro possiamo, attraverso le ricette, conoscere molto del dottor Freud. Si parte dalle memorie culinarie del capitolo iniziale con i primi ricordi legati al *Fillettes Mignon* sino all'ultimo capitolo, il decimo, con *Le mie ultime ricette per l'umanità* in cui tra le dolci rimembranze descrive i *biscotti da favola* (all'anice) e delle fantastiche frittelle di mele della madre (*Le frittelle della madre di Hilda Doolittle*).

Biscotti! Avrei dovuto fare più biscotti! I biscotti all'anice erano di grande aiuto specialmente per quei pazienti che non capivano il significato delle favole dell'infanzia. [...] E' insito nella natura umana cercare di alleviare l'angoscia dietro cui si nasconde la paura infantile di essere mangiati. Si potrebbe pensare che un bel biscotto basti a superare questa paura. Ma la formula bambino = biscotto genera una tale angoscia che questa si tramuta nel bisogno compulsivo di biscotto. Così mangiare un biscotto ci salva dal pericolo di essere divorati. [...] Un biscotto al giorno toglie l'analista di torno... (a pagina 231 del libro).

Come non preparali nel bistrot? Ecco la ricetta dei buonissimi **biscotti da favola** così come la incontriamo nel libro ... *mi dicevano spesso i pazienti, infatti, che avrei dovuto mettere su una fabbrica di biscotti, così buoni erano i miei famosi biscotti da favola (probabilmente perché i bambini non erano abituati a biscotti che avessero dentro tanto liquore) [...] Mescolate due etti di burro fuso a mezza tazza di zucchero di canna, due uova, un quarto di tazza di melassa, mezza tazza di Brantwein tedesco (o qualsiasi acquavite*



preferiate), due cucchiaini di anice, un cucchiaio di noce moscata, un cucchiaino di bicarbonato di sodio, un cucchiaino di cannella, e circa quattro tazze di farina (la pasta dovrebbe staccarsi dal mestolo). Quando l'avrete ben tirata, ritagliate i biscotti usando le forme prescelte e disponeteli su una piastra imburrata. Metteteli in forno a medio calore (circa dieci minuti) finché saranno dorati e i bordi bruniti (la parte centrale rimarrà morbida a causa dell'acquavite) (pagina 231 e 232).

Freud aveva ragione: i biscotti sono morbidissimi e golosissimi. La forma che ho dato ai 'biscotti da favola' è quella di un cerchio. Analizzando questa forma, potremmo dire, che secondo gli studi condotti in psicoanalisi da Carl Gustav Jung, rappresenta l'archetipo dell'individuazione psichica ossia l'affermazione del proprio Sé. Se 'voliamo più bassi' possiamo parlare di semplici ciambelline! Lettura molto particolare per chi conosce la psicanalisi ma anche per quelli che vogliono avvicinarsi a questa disciplina senza leggere un saggio dotto e talvolta noioso per i 'non addetti'.

Il libro fa parte delle raccolte della **sala Infodiv**. tra i documenti che trattano di culinaria, è collocato **DIV 641.5.HIL.1**

Questo prezioso 'vademecum del piacere' è farcito di ricette che mescolano tradizione viennese, gastronomia ungherese, sapori moravi (la Moravia terra natale del Dottore) e umori yiddish. Dalle fettuccine libido, al barattolo dei *déjà-vu*, dalla crostata edipica alla torta paranoica, dalle fragolone inconsce al *prandium interruptum*. E leggendo scopriamo che per Sigmund niente ha mai eguagliato l'anatra arrosto con salsa di mele della mamma Amalia. Amata e odiata (anche per uno psicanalista il rapporto materno era controverso!). Inoltre, l'aver una consorte che mangiava solo cibo *kasher* lo portò a un'opera di seduzione da farle superare le superstizioni. E perseverando, riuscì nel suo intento: farle gustare un arrosto di maiale in agrodolce. Che dire: la vita per tutti è fatta di 'Totem e... ragù'!

MRC

