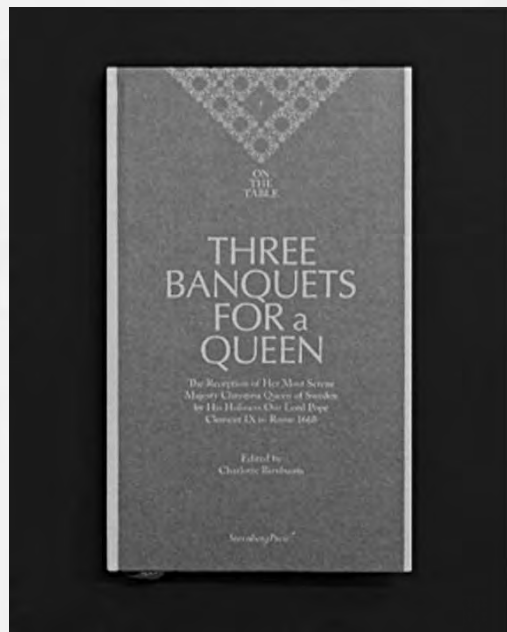


## THREE BANQUETS CHRISTINA, GRETA, ANTONIO AND SALVADOR

by costanza paissan



"I was born covered in hair from my head to my knees, except for my face, arms and legs." Thus Queen Christina of Sweden began telling me her story without me having actually asked her to and, moreover, without sparing me the intimate details. She told me of her birth in December 1626, and of her first cries in the Swedish winter, in such a low tone that it was taken for a boy's. She remembered her parents' and midwife's surprise at discovering that she was, in fact, a girl, and her father's pride in a daughter capable of tricking everyone even as a newborn. She retraced, in light sketches, her courageous walk through the world, walking a tightrope of sexual ambiguity, extravagance and mystery: virile queen of a Lutheran country who converted to Catholicism, able to abdicate but never abandon her obsession with power, welcomed by popes and cardinals despite the homosexual scandals which surrounded her, an enthusiast of alchemy but so interested in the thinking of Descartes as to compel him to move to the cold of Stockholm in order to be her teacher, indirectly causing his death from pneumonia. Contradictions and failures came in endless succession into the life of this character who is so difficult to ignore. I have in mind Greta Garbo's marble face in *Queen Christina* (the 1933 film about the Swedish sovereign), framed by that unforgettable white collar so similar to a blade, or by a tray for a decapitated head.

Thus, with Garbo's head on a tray, Christina speaks to me through a wonderful little book purchased by chance, *Three Banquets for a Queen*, written by Charlotte Birnbaum for Sternberg Press (the first book in a series titled *On the Table* which explores the links between food and art). I was expecting to

read just another book about gastronomic history and to learn about another facet of the strange geometric solids created by the shapes of food and art. Instead I discovered a queen from the 1600s able to speak to me about herself and to accompany me in the discovery of the baroque banquets which were organized in her honor in 1668, in Rome and Castelnuovo di Porto.

In their successions of triumphs, theatrical tricks, metamorphoses, automations and continuous formal reworkings, the three banquets described in the book through the words of the author, the abbot Antonio degli Effetti, are perfect examples of the dialogue between food and the visual arts. "There was amazement as in a flash, and everything was beautifully made," writes degli Effetti. The description of the meals is a long sequence of inventions of absolute fantasy: "Ham cooked in wine and shaped like a tortoise, from whose back grows a date tree adorned with a festoon of laurel made out of butter pastry and filled with a cream of pistachios, sugar, and cinnamon." The author attempts in his prose to recreate the effect of astonishment and wonder, in a sort of stylistic stammering which appears as the perfect description of baroque culinary art: "I observed candied hams covered in iced sugar and I thought the salt was candied and the sugar salty [...] a grudging half-heartedness [...] one could taste salt flavored with sugar, and sugar gently sharpened with salt."

The dishes are interspersed with surprising creations of aspic and sugar, which portray mythological scenes, personifications of virtue, historical and religious figures, real and fantastical animals, landscapes and theatrical actions. The great artists of the era themselves experimented with the art of the triumph of the table: the organizer of one of the banquets given for Christina of Sweden was none other than Gian Lorenzo Bernini. Even da Vinci, Titian, Jacopo Sansovino – besides many other artists – partook in these ephemeral performances, confirming the continuity between the visual arts properly understood and the creations of the table, as part of the widest chapter of festivals and ceremonies. Banquets created an atmosphere of magic and wonder among the guests, and there is no doubt about the eminently artistic character of these performances, a true and proper *gesamtkunstwerken* of a strongly surrealist character. Says degli Effetti: "The eyes of the beholders delighted in the beauty of the carvings, figures, prints, and reliefs which were covered with elegant embellishment by exuberant pastries; their sense of smell delighted in the fragrances which breathed from them, and so touch delighted in their tenderness, taste in the loveliness of their flavor; finally, the guest's ears were refreshed at each course of the dinner by short arias composed for such banquets, to entertain and delight them."

Christina, recipient of these wonders, was herself part of the artistic creation, one of the many participants in this symbolic and at the same time concrete theater.

Dali said that "beauty is edible, or it isn't," thus transforming the "imaginary excess beauty, always there and always absent" of Bréton into something concrete and "always present" which says: "eat me!" (thus spoke, according to him, Gaudi's Parc Guell columns and the architectural and artistic shapes of Art Nouveau). After Christina, Greta and Antonio even Salvador contributes to the account. There is an image which ties everything together: one of the lithographs in *Les di-*

*ners de Gala*, an imaginative cookbook illustrated by the Catalan artist in 1971, shows a tray with two turtles from whose backs sprout tree trunks. The artist imagines a culinary art that satisfies all the senses, like the one which served Christina three centuries before. *Les cannibalismes d'automne*, *Les caprices pincés princiers*, *Les suprêmes malaises lilliputiens*, *Les Je mange Gala* are some of the titles of selections from the book, whose illustrations seem like dreamlike versions of Christina's banquets.

In a dialogue which cuts across time and unites various eras, Dali appears as a master of the baroque table, thus fulfilling his childhood dream of becoming a chef and confirming the vision of beauty and art as objects of an oral appropriation, of the primal instinct to eat the object of one's desire and of one's own aesthetic experience.

\*\*\*

"Nacqui coperta di peli dalla testa ai ginocchi, all'infuori del viso, le braccia e le gambe". La regina Cristina di Svezia ha iniziato a raccontarmi la sua storia senza che glielo avessi veramente chiesto e per di più senza lesinare in dettagli intimi. Mi ha raccontato della sua nascita nel dicembre del 1626. Mi ha fatto sentire il suo primo vagito nell'inverno svedese, dal tono talmente basso da essere scambiato per quello di un maschio. Ha ricordato la sorpresa dei genitori e delle levatrici alla scoperta che si trattasse invece di una bambina, l'orgoglio del padre per una figlia capace di ingannare tutti sin da neonata. Mi ha fatto ripercorrere con un leggero tratteggio la sua coraggiosa passeggiata nel mondo, in bilico sul filo dell'ambiguità sessuale, della stravaganza e del mistero: regina virile di un Paese luterano che si converte al cattolicesimo, capace di abdicare ma di non abbandonare mai l'ossessione per il potere, accolta dai papi e dai cardinali del tempo nonostante gli scandali omosessuali che la circondano, appassionata di alchimia ma talmente interessata al pensiero di Cartesio da costringerlo a trasferirsi nella fredda Stoccolma per farle da insegnante, causandone indirettamente la morte per polmonite. Contraddizioni e fallimenti si susseguono senza sosta nella vita di questo personaggio così difficile da ignorare. In più ho in mente il volto di marmo di Greta Garbo in *Queen Christina* (il film del 1933 sulla sovrana svedese), incorniciato da quell'indimenticabile colletto bianco simile a una lama, o a un vassoio per una testa decapitata.

Così, con la testa della Garbo su un vassoio, Cristina mi parla attraverso un bel libricino comprato per caso, *Three Banquets for a Queen*, curato da Charlotte Birnbaum per Sternberg Press (prima uscita della collana *On the table* che esplorerà il legame tra cibo e arte). Mi aspettavo di leggere "solo" un libro di storia gastronomica e di scoprire un'altra faccia dello strano solido geometrico creato dalle forme del cibo e dell'arte. Invece ho incontrato "anche" una regina del Seicento in grado di parlarmi di sé e accompagnarmi alla scoperta dei banchetti barocchi che furono organizzati in suo onore nel 1668, tra Roma e Castelnuovo di Porto.

Nel loro succedersi di trionfi, trucchi teatrali, metamorfosi, automazioni e rielaborazioni formali continue, i tre banchetti descritti nel libro attraverso le parole dell'autore delle relazioni, l'abate Antonio degli Effetti, sono esempi perfetti del dialogo tra cibo e arti visive. "Era stupore come in un baleno, qualsivoglia cosa fu sistemata a regola d'arte", scrive degli Effetti. La descri-

zione dei pasti è una lunga sequenza di invenzioni di assoluta fantasia: "Prosciutto cotto in vino fatto a foggia d'una tartaruga, dalla schiena di detta tartaruga ne uscirà un albero di datteri adornato con un festone di lauro fatto di pasta di burro ripieno di crema fatta di pistacchi, zucchero e cannella". L'autore tenta di riversare nella propria prosa l'effetto dello sbalordimento e della meraviglia, in una sorta di balbettio stilistico che appare come la perfetta ecfrasi dell'arte culinaria barocca (e non solo): "Notai nella mensa prosciutti canditi, e coperti di gelo di zucchero, onde riconobbi per candito il sale e per salato lo zucchero, [...] una svogliatura incontentabile [...] Si gustava insaporito maggiormente con lo zucchero il sale, con il sale imbruschito soavemente lo zucchero".

I piatti sono intervallati da sorprendenti creazioni di gelatina e zucchero, che ritraggono scene mitologiche, personificazioni di virtù, figure storiche o religiose, animali reali o di fantasia, paesaggi e vere e proprie azioni teatrali. I maggiori artisti dell'epoca si misurano nell'arte del trionfo da tavola: il maestro dell'organizzazione di uno dei banchetti offerti a Cristina di Svezia non era altri che Gian Lorenzo Bernini. Ma anche Leonardo, Tiziano, Jacopo Sansovino e altri artisti del passato si sono cimentati in queste performance effimere, a riprova dell'assoluta continuità tra le arti visive propriamente intese e le creazioni della tavola, inserite nel più ampio capitolo delle feste e delle cerimonie. I banchetti suscitavano un'atmosfera di magia e di meraviglia tra i convitati. Non c'è margine per dubbi sul carattere eminentemente artistico di queste performance, vere e proprie *gesamtkunstwerken* dal carattere fortemente surrealista. Dice degli Effetti: "Godeva l'occhio nella vaghezza degli intagli, figure, stampe, bassi rilievi, coperti con elegante abbellimento di capricciose paste; l'odorato nella fragranza, che spiravano; il tatto nella tenerezza, il gusto nella soavità del sapore; l'udito si ricreava a ogni portata con ariette a proposito per simile mensa diletta e trattenuto".

Cristina, destinataria di queste meraviglie, era lei stessa parte della creazione artistica, una delle tante portate di questo teatro simbolico e concreto allo stesso tempo.

Dali diceva che "la bellezza sarà commestibile, o non sarà", trasformando così la "bellezza immaginaria, eccedente, sempre là e sempre assente" di Bréton in qualcosa di concreto e "sempre presente" che chiede: "mangiami!" (così parlavano secondo lui le colonne del Parc Guell di Gaudi e le forme architettoniche e artistiche dell'Art Nouveau). Dopo Cristina, Greta e Antonio, anche Salvador arriva ad arricchire il racconto. C'è un'immagine a legare il tutto: una delle litografie di *Les dîners de Gala*, immaginifico libro di cucina illustrato dall'artista catalano nel 1971, presenta un vassoio con due tartarughe dai cui dorsi spuntano tronchi d'albero. L'artista immagina un'arte culinaria che soddisfi tutti i sensi, come quella cui assistette Cristina tre secoli prima. *Les cannibalismes d'automne*, *Les caprices pincés princiers*, *Les suprêmes malaises lilliputiens*, *Les Je mange Gala*, sono alcuni dei titoli delle sezioni del libro, le cui illustrazioni sembrano versioni oniriche dei banchetti di Cristina.

In un dialogo libero che attraversa il tempo e unisce varie epoche, Dali appare come un maestro di tavola barocco, esaudendo così il proprio sogno infantile di diventare un cuoco e confermando la visione della bellezza e dell'arte come oggetti di un'appropriazione orale, dell'istinto primario di mangiare l'oggetto del proprio desiderio e della propria esperienza estetica.