

# Da la «madeleine» da Proust al «Strudel» furlan

In essai davart ils dulutschims da la memoria

DA GUIU SOBIELA-CAANITZ

■ **Marcel Proust (1871–1922), naschì e mort a Paris, è in dals principals scrittors franzos da l'emprim quart dal tschientaner passà. Cun in episodi da ses vast roman «A la recherche du temps perdu» è Proust vegnì famus en il mund da la psicologia.**

La 'madeleine' è ina pastizaria creada a Commercy (Lorena) en il 18avel tschentamer d'ina femna numnada Madeleine. Tge personalitad ha lura scuvert quella pastizaria? Duas teorias: Ubain retg Ludovic XV da Frantscha (1710–1774), ubain ses sir duca Stanislas/Stanislaw Leszczyński da Lorena (1677–1766), anteriur retg da Polonia. «Uschia declera Proust sia teoria da la memoria. Sco uffant survegniva'l da sia onda 'madeleines' pitschnas (...) en té. Sco creschì ha'l badà che mangiare ina 'madeleine' evochescha puspè il context da sia uffanza (...). La 'madeleine' simbolisescha quel passà che surgescha arbitraramain (...). I para ch'il passà saja tar Proust il temp dominant da la cundiziun umana. Il carstgaun è essenzialmain nostalgìa» (1). Le Nouveau Petit Robert 2008 dat sut il chavazzin «madeleine» questa definiziun: «3 (allusion à l'expérience de la madeleine de Proust) Objet, sensation qui fait resurgir d'agréables souvenirs» (p. 1500). Proust sez scriva: «Jau hai mess tranter ils lefs in tschadunin té nua ch'jau aveva bagnà in toc 'madeleine'. Ma gist cur che quel sitg maschadà cun mieulas ha tutgà il tschiel da la bocca, (...) lur ha in plaschair daletgavel dumagnà mai (...). Jau era tuttenina vegnì indifferent als midamaints da la vita, a ses desasters, a sia curtezza illusorica» (2).

## Pastizaria e cultura

Quest citat da Proust stat en in essai (v. nota 2) publictà 2016 da la linguista Maria Cristina Castellani, lezza giada docente da pedagogia interculturala a l'Università da Genua e scheffa dal Departament da cultura da la provinza da Genua. Ses essai stat sut il motto: «Ognuno di noi ha la sua 'madeleine'» (p. 9). Co statì cun quella da l'autura? Ella scriva:

«L'Apfelstrudel' da la tatta e da la mamma è mia 'madeleine' persunala la pli ferma ed enragischada» (p. 92). Uss ils detagls: «I dat pliras modas da preparar quel dessert tipic dal mund tudestg. La tradiziun gastronomica furlana da mamma e da tatta era quella da l'Europa centrala (...). En Friul datti fusiuns cun las cuschinas da l'Austria e da la Slovenia (...). Il 'Strudel' è tipic dal Trentin e dal Tirol dal sid, el vegn mangià en l'entira Austria ed en la Slovenia limitrofa, ma sia derivanza è tirca. Gea, il 'Strudel' è ina da las squisitas ideas che la cuschina ungaraisa, sco era l'austriaca, han surpiglià da la tirca (...). La maila (...) è l'ingredienza fundamentala en l'emplenida da lezza rolla da pasta, ensem cun ivettas, nuschepls da pinia e chanella (...). Il 'Strudel' cun maila era la pastizaria da noss natalizis, e quai strusch tiev u fraid. Betg cun groma, ni cun crema da vaniglia, sco ch'ins fa en il Tirol dal sid u en Trentin (...). Mia tatta na fascheva betg il 'Strudel' rectangular, quai che fiss stà pli simpel, mabain en furma da crutschin, pia da mesaglina, sco in cornet grond (...). La mesaglina fa endament la derivanza orientala dal 'Strudel' (...). Per mai tanscha la savur da chanella, maila, paintg culà e pasta en il furn per turnar [en spiert] en la stanza nua che las duas damas ma beneventan» (pp. 118–119 e 122–123). L'autura da quest cudesch cultural davart l'art da cuschinar è ussa pensiunada, ma anc adina activa. Ella è gist vegnida en Engiadina a far visitas ed ha admirà la privadientscha e l'architettura da las chasas d'Ardez. Sco autura d'ovras didacticas ha'là regalà intgins volums a l'ami da la lingua taliana che scriva questas lingias, t. a. «I dolci del ricordo» (v. nota 2), plinavant in agen raquint da Nadal per l'Unicef ed in manual da pedagogia interculturala: Era l'Italia è in pajais d'immigraziun. I s'enclergia che l'autura crititgescha il razzissem dals novs manaders da ses pajais. Grazie mille, Cristina!

**1. Proust et la Madeleine – La-Philosophie. com: Cours, Résumés & Citations**

**2. Cità en: Maria Cristina Castellani, I dolci del ricordo. De Ferrari (Genua, www.deferrarieditore.it) 2016, pp. 44–45.**