

Il gusto delle parole in Marguerite Duras

Scrivere, *sciversi*, cucinare

Annalisa Comes

Il leone verde

A mia madre.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: foto per gentile concessione di Jean Mascolo;
©istockphoto.com/Stephane Debov

Illustrazioni: pp. 16, 18, 49: ©shutterstock.com/Kuzmina Aleksandra;
pp. 27, 33: ©flickr/manhhai; p. 51: ©shutterstock.com/Vectorgoods
studio; p. 77: ©shutterstock.com/R.Wilairat;

p. 79: ©shutterstock.com/StocKNick; pp. 92, 94: ©shutterstock.com/
Goderuna; p. 95: ©shutterstock.com/kuzmicheva.

Le foto alle pp. 6, 12, 45, 73 sono una gentile concessione di Jean
Mascolo, che l'Autrice ringrazia sentitamente.

ISBN: 978-88-6580-351-6

© Copyright 2021

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel. 011 5211790

info@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

*Scrivo tutte le mattine, ma senza un orario, mai, se non
per cucinare. Sapevo quando dovevo intervenire
perché il cibo bollisse o perché non si bruciasse.
E anche per i libri lo sapevo. Lo giuro. Tutto, lo giuro,
non ho mai mentito in un libro. E neppure nella vita.
Eccetto agli uomini. Mai.*

M. Duras, *Scrivere*, 1993



Scrivere, *scriversi*... cucinare

Non si può scrivere senza la forza del corpo.¹

La scrittura varia e densa di Marguerite Duras non lascia mai indifferenti, così come la sua personalità originale, intransigente, ma anche contraddittoria. Amata, idolatrata oppure odiata, la sua produzione rappresenta un punto di rottura e ha dato non poco filo da torcere a parecchi tentativi di categorizzarla in movimenti letterari o culturali che a ragion veduta scivolano via come attraverso i misteriosi meandri dei tanti orizzonti di acque e terre dei suoi paesaggi. Ma tanto le etichette si sciogliono, quanto più resta la presenza fisica e l'impronta di un corpo – oggi quello della sua scrittura, – anzi delle sue scritture – continuamente divorato e divorante.

Poco o affatto interessata alla questione dello stile, come ha più volte affermato,² la sua scrittura si forgia negli anni – a partire soprattutto da *Moderato cantabile* (1958) – in un processo che cerca di oltrepassare l'*attraverso* della lingua attingendo direttamente ai

1 M. Duras, *Écrire*, Gallimard, Paris, 1993, p. 24. Traduzione dell'autrice.

2 Come nell'intervista con Bernard Pivot durante la trasmissione "Apostrophes" (su France 2, emissione del 28 settembre 1984) in occasione dell'uscita del romanzo *L'amante*.

sensi, direttamente alla fisicità, alla geologia delle parole. Una scrittura del corpo e dei corpi che fa tabula rasa di connettivi, grammatica e sintassi, dove anche i soggetti fluttuano, in un procedere erratico come le sue indimenticabili mendicanti.

Duras non parte da una storia, da un tema o da un'idea e non ricerca programmaticamente una dimostrazione o una rottura estetica, tenta di scrivere in un grado zero, primitivo, da un prima alogico, atemporale, astorico. Ciò che può velocemente afferrare di questo non-luogo prima del verbo, del tempo e della storia – sono solo fugaci frammenti.³

È il prima della Creazione, il prima sospeso dell'Inizio, e di ogni inizio:

La terra era sterminata e vuota, le tenebre erano sulla faccia dell'abisso e lo spirito di Dio si librava sulla superficie delle acque. (Bereshit, 1,2-3)

È, soprattutto, il *luogo* del suo vissuto, dell'infanzia, e quello precipuo dell'amore nella sua essenza, momento del vissuto che dalla buia afasia primordiale,

³ Ancora nell'intervista con Bernard Pivot, Duras cerca di raccontare il procedimento della sua scrittura: «Dicevo che la scrittura corrente che cercavo da così tanto tempo, l'ho trovata. Adesso ne sono sicura. [...] scrittura corrente, direi quasi distratta, che corre, che ha fretta di afferrare le cose più che di dirle, vede. Parlo della cresta delle parole, è una scrittura che è come se corresse sulla cresta, per andare veloce, per non perdere». E ne *La vita materiale* scrive: «Scrivere non è raccontare storie. È il contrario di raccontare storie. È raccontare tutto insieme. Raccontare una storia e l'assenza di questa storia. Una storia che si svolge attraverso la sua assenza»: M. Duras, *La vita materiale*, traduzione di Laura Guarino, Feltrinelli, Milano, 1988, p. 34.

tenta il discorso che immette nella storia e apre all'altro e alla creazione: un balbettio che solo *dopo* si fa principio creatore e ordinatore, istituendo separazioni e limiti, ma rivelando anche una irriducibile incomunicabilità.

In Duras tutte le scritture riconducono all'amore e ogni amore è come se rinviasse al vissuto del primo, divorante e tragico amore, quello della madre e per la madre. Una Madre creatrice che forgia e la forgia con il suo inchiostro nero di passione, di desiderio, di attese, di assenza, di morte. In quello la scrittrice intinge (e attinge), a quello resterà devotamente fedele e prigioniera.

La scrittura si fa quindi, *naturalmente*, o meglio secondo natura, con il corpo e prima di tutto attraverso quelle facoltà del corpo elementari: l'olfatto, il tatto, il gusto, principalmente, ma anche la vista e l'udito. Non sono elementi simbolici ma lettere-segni, forme, nomi e procedimenti narrativi costituzionali, potremmo dire.

L'amore e il desiderio rinviano spesso al divoramento (e quindi alla morte): sono i rituali del pasto del nero boa lucente dell'omonimo racconto e del suo opposto, quello che "strangola" la signorina Barbelet nel suo corsetto di pizzo da vergine. Compagno nei romanzi, come in *Moderato cantabile* (1958), in *Distuggere, lei disse* (film del 1960 tratto dall'omonimo romanzo), ne *L'amante* (1984), ne *L'amante della Cina del nord* (1991), e nei film che Duras ha scritto e diretto, o di cui ha curato il soggetto e scritto la sceneggiatura, come *Hiroshima mon amour* (di Alain Resnais, 1959). Il divoramento (che è il vissuto "intraducibile" di Duras) non può dispiegarsi in una lingua formalizzata

che comunica, segnala semmai, con la scrittura, l'inquietudine ferina, lo stupore muto dell'apparizione,⁴ la solitudine: tutto ciò che solo i bambini, gli amanti e i folli possono cogliere in quanto esseri al "limite" o fuori della compagine sociale. Ma il magma primordiale è, per Duras, soprattutto il femminile, che sembra racchiudere e condensare – a partire dal proprio vissuto – queste tre attitudini che non possono essere addomesticate: Duras bambina, Duras amante (e tutte le donne che amano nei suoi romanzi e nei suoi film, colte all'apice del loro desiderio), Duras "la pazza" (e le mendicanti; la follia de *Il rapimento di Lol V. Stein*; *Il viceconsole*; *Distruzione lei disse* e *L'amore*). Così il linguaggio, necessariamente, si prosciuga fino a polverizzarsi, come i legami sociali propri del linguaggio: restano frammenti, rimane il fare solitario della scrittura.

Ma quello che non scompare e che forse rappresenta il tragico della sua scrittura, è, nell'impossibilità, nell'intraducibile, il *desiderio* della comunicabilità.

⁴ Si legga per esempio in M. Duras, *Emily L.*, Minuit, Paris, 1987, pp. 153-154: «Vi ho detto anche che era necessario scrivere senza correzioni, non per forza velocemente, a tutta velocità, ma seguendo se stessi e il momento che si attraversa, proprio quel momento, gettare la scrittura fuori, maltrattarla quasi, sì, maltrattarla, non sottrarre niente alla sua massa inutile, niente, lasciarla intatta con il resto, non adattarla, né velocità, né lentezza, lasciare tutto allo stato di apparizione», mia la traduzione.

*Il cibo è fatto davvero per tutti. Come la vita,
è davvero per tutti. Non la letteratura...*⁵

È Marguerite Duras stessa a esplicitare una corrispondenza fra l'attività di scrittura e quella della cucina. Hanno lo stesso "andamento", principiano dalla medesima solitudine, ma sono entrambe manifestazioni di un movimento verso l'altro.

In un'intervista pubblicata ne *La vita materiale* (1987), racconta:

Spesso, a Neauphle, mi mettevo a cucinare nel primo pomeriggio. Succedeva quando gli altri non erano in casa, quando erano al lavoro o in gita agli Stagni d'Olanda, o dormivano nelle camere. Allora avevo il pianterreno della casa e il parco tutto per me. Quelli erano i momenti della mia vita in cui sentivo chiaramente che li amavo e volevo il loro bene. Il tipo di silenzio che si lasciavano alle spalle quando se ne andavano lo ricordo bene. Rientrare in quel silenzio era come reimmergersi nel mare. Era felicità e al tempo stesso uno stato molto preciso di abbandono a un pensiero in divenire, era un modo di pensare o forse di non pensare – non è molto diverso – e già, di scrivere.⁶

⁵ Duras, *La cuisine de Marguerite*, Benoît Jacob, Paris, 1999, p. 7. Traduzione dell'autrice.

⁶ M. Duras, *La vita materiale*, op. cit., p. 51.

A tre anni dalla sua morte, nel 1999, il figlio di Duras, Jean Mascolo, cura, insieme a Michèle Kastner, la pubblicazione di un singolare libretto intitolato: Duras, *La cucina di Marguerite*, (Duras, *La cuisine de Marguerite*, non tradotto in italiano) per le edizioni parigine Benoît Jacob.⁷ Il libretto contiene testi estratti da varie interviste di Duras – come quella con Jérôme Beaujour del 1986 – e ricette autografe provenienti da un *Cahier rouge* che Duras chiamava il *Cahier du Camion*, accompagnate da suggestive fotografie in bianco e nero della casa – e della cucina – di Neauphle-le-Château (Yvelines), e delle stesse ricette autografe. L'intento, come spiega la pagina introduttiva, è quello di offrire un'immagine non pretenziosa dell'amore di Duras per la convivialità e la cucina, che considerava altrettanto creativa della scrittura. Era stata Duras stessa a pensare la pubblicazione del *Cahier rouge* ne *La vita materiale*, rinunciandovi in vista di una pubblicazione autonoma e in accordo con l'editore P.O.L., progetto che poi venne abbandonato.

Tuttavia, pochi mesi dopo l'uscita di quel libretto, Yann Andréa, compagno di Duras degli ultimi sedici anni di vita e suo curatore letterario, ne vieta la riproduzione e il commercio a nome Duras, scatenando non poche polemiche e una battaglia legale che gli dà ragione. Le parole che Jean Mascolo impiega per spiegare la pubblicazione, per sostenerne il senso e chiarirne l'intento di omaggio e di ricordo pieno di affetto, oltrepassano la semplice giustificazione rispetto

⁷ Duras, *La cuisine de Marguerite*, op. cit. Il libretto (68 pagine) non è tradotto in italiano. Sono a mia cura le traduzioni delle citazioni e delle ricette.

all'accusa di "oltraggio" fatta all'immagine di scrittrice denunciata da Andréa.⁸ Ma forse, anche questa è una piccola storia nella storia delle tante facce dell'amore.

Il libretto è ancora oggi molto popolare fra gli appassionati della scrittrice ed è reperibile in librerie antiquarie e siti dedicati. Negli ultimi anni inoltre ha ispirato e continua a ispirare, numerosi recital e spettacoli teatrali, come quello a cura di Corinne Mariotto (Compagnie de la Dame, con Corinne Mariotto, Prix du Festival *Le Coup de Chapeau* 2017), in tournée dal 2016 e di Laurent Sauvage alla Scène Thélème (Parigi 2017), con Marine de Missolz e Guy Prévost.⁹

La cucina di Marguerite contiene 30 ricette che spesso prendono il nome di chi gliele ha date o dei luoghi in cui conviene mangiarle (*Le polpette di Melina la*

8 Cfr. Jean Mascolo, *Pourquoi Yann Andréa veut-il interdire Duras: la cuisine de Marguerite, édité par le fils de celle-ci? Le nom de la mère, du fils et le non de l'exécuteur littéraire*, in «Libération», 23/IX/1999: www.liberation.fr/tribune/1999/09/23/pourquoi-yann-andrea-veut-il-interdire-duras-la-cuisine-de-marguerite-ecrit-par-le-fils-de-celle-ci-_284315/

9 A questi si può aggiungere lo spettacolo-performance teatrale: *La cuisine de la pensée/la pensée en cuisine* realizzato dalla compagnia Les guêpes rouges – théâtre per il festival LAC 2016 (2 aprile 2016) a Clermont-Ferrand (ideazione, montaggio sonoro e regia di Rachel Dufour. Con: Yolande Barakrok, Rachel Dufour, Anne Gaydier, Pierre-François Pommier, Sandrine Sauron. Con le voci di Colette, Marguerite Duras, Gilles Deleuze, Amélie Nothomb, Patrick Modiano, François Sagan, Marie-Hélène Lafon).

greca¹⁰; *I piccoli paté della nonna di Michèle Muller*¹¹ per i picnic all'isola Sainte-Marguerite e passeggiata a mare, *Il bollito Anne-Marie Derumier alla coda di manzo*), e si apre con una ricetta asiatica, il *Thit Khô*, «piatto nazionale della Cocincina, dell'Annam e del Tonchino», accanto a cui, sulla pagina di sinistra, come un testo a fronte, è collocata una bella fotografia in bianco e nero della città di Sadec. D'altronde il piatto, accompagnato dal riso, si ritrova nelle primissime pagine del romanzo del 1991, *L'amante della Cina del nord*.¹²

Non è l'unica ricetta asiatica – vi si trovano infatti ancora le indicazioni per la *Cottura del riso*, la *Frittata vietnamita*, l'*Insalata cinese* oltre al *Curry alla reunionese* e il *Nasi Goreng. Piatto indonesiano di Ingrid Therme*¹³ (a cui si può aggiungere lo *Spare ribs*: costine di maiale servite con un riso caldo al curry e uvette) –, ma certo, questo aprirsi di scenario su uno spazio così importante della vita e della scrittura di Marguerite Duras, l'Indocina francese, dov'è nata e ha vissuto fin quasi ai diciotto anni, sottolineata dalla forza evocativa della fotografia, è già un'indicazione precisa.

10 Si tratta dell'attrice, cantante e politica greca Mélina Mercouri (1920-1994). Compare nel film di Jules Dassin *Alle 10:30 di una sera d'estate*, tratto dall'omonimo romanzo di Marguerite Duras (*Il pomeriggio del signor Andesmas. Alle dieci e mezzo di sera, d'estate*, traduzione di Gioia Zannino Angiolillo e Dianella Selvatico Estense, Einaudi, Torino, 1996).

11 Curatrice, fra le altre cose, del sonoro nel film di Marguerite Duras *Nathalie Granger* (1972), del montaggio ne *La femme du Gange* (1974).

12 Duras, *La cuisine de Marguerite*, op. cit., p. 22.

13 Amica e vicina di casa di Marguerite Duras a Neauphle-le-Château.

L'universo della scrittrice è attraversato da questo vissuto ora violento ora magico, e ancora nostalgico e doloroso, e dai paesaggi, dai profumi, dal gusto intenso e speziato dei cibi di quei luoghi.



THIT KHÔ

È il piatto nazionale della Cocincina, dell'Annam e del Tonkino.

Non lo troverete in Francia perché in Indocina la carne si taglia con il grasso e la cotenna insieme, il che la rende una carne completa: il grasso si mangia con la carne, e con la gelatina ci si fa una salsa molto saporita.

Thit: carne

Khô: cibo essiccato. Qui gamberetti essiccati, che compongono il nuoc-mâm.¹⁴

Ingredienti

carne di maiale

6/8 zollette di zucchero

nuoc-mâm¹⁵

olio

riso bianco (come accompagnamento)

Fate bollire la carne di maiale. Una mezz'ora dopo spegnete il fuoco. Aggiungete un po' del brodo di carne

¹⁴ Duras, *La cuisine de Marguerite*, op. cit., p. 11.

¹⁵ Il *nuoc-mâm* – o quella che Duras chiama altrove anche “salsa indocinese” – è una salsa a base di pesce fermentato in salamoia (simile al *garum* dei Romani), uno degli ingredienti assolutamente necessari, da avere sempre a casa. Compare infatti nella sua lista di essenziali (si veda a p. 49). Originario della cucina vietnamita, è il condimento di base nella cucina asiatica, dal gusto molto forte; si usa come il sale nella cucina occidentale e deve essere dosato con parsimonia (talvolta diluito).

in una piccola casseruola con 6-8 zollette di zucchero e fate caramellare. Quando lo zucchero imbrunisce e fuma aprite le finestre per l'odore, allontanatevi dai fornelli e versate nel caramello qualche cucchiaino raso di *nuoc-mam*: quasi subito si formerà un caramello al *nuoc-mam*. Versate il tutto nel brodo di maiale. Fate fondere il resto del caramello nella piccola casseruola in più volte se necessario e aggiungete l'olio. Fate cuocere ancora per circa 3/4 d'ora-1 ora.

Si conserva per più giorni. Si può fare lo stesso piatto con il pesce. Sono cresciuta con questo piatto, che si mangia con il riso bianco.

Bevande: tè caldo leggero.



Bibliografia

Bibliografia essenziale delle opere di M. D.

Marguerite Duras (1950), *Una diga sul Pacifico*, traduzione di Giulia Veronesi, Einaudi, Torino 1951.

Marguerite Duras (1953), *I cavallini di Tarquinia*, traduzione di Einaudi, Torino, 1958.

Marguerite Duras (1954), *Giornate intere fra gli alberi*, traduzione di Laura Guarino, Feltrinelli, Milano, 1989 (quarta edizione marzo 2019); Marguerite Duras, *Des journées entières dans les arbres*, édition d'Arnaud Rykner, Paris, Gallimard, 2012.

Marguerite Duras (1958), *Moderato cantabile*, traduzione di Raffaella Pinna Venier, Feltrinelli, Milano, 1986; si veda ora l'edizione a cura di Rosella Postorino (traduzione e postfazione), Nonostante edizioni, Trieste, 2013.

Marguerite Duras (1962), *Il pomeriggio del signor Andesmas. Alle dieci e mezzo di sera, d'estate*, traduzione di Gioia Zannino Angiolillo e Dianella Selvatico Estense, Einaudi, Torino, 1996.

Marguerite Duras, *Il viceconsole* (1966), traduzione di Angelo Morino, Feltrinelli, Milano, 1986 (M. Duras, *Le vice-consul*, Gallimard, Paris, 1966).

Marguerite Duras (1967), *L'amante inglese*, a cura di Edda Melon, Einaudi, Torino, 1988.

Marguerite Duras, *Nathalie Granger* suivi de *La femme du Gange*, Gallimard, Paris, 1973.

Marguerite Duras, Xavière Gauthier, *Les parleuses*, Les Éditions de Minuit, Paris, 1974/2013.

M. Duras, *Les enfants maigres et jaunes*, in «Sorcières: les femmes vivent», n. 1, 1975, pp. 37-38.

[Marguerite Duras], *Pas mort en déportation*, in «Sorcières: les femmes vivent», 2, 1976, pp. 53-54.

Marguerite Duras, *La soupe aux poireaux*, in «Sorcières: les femmes vivent» 1, 1976, p. 36.

Marguerite Duras, *L'Éden Cinéma*, Mercure de France, Paris, 1977.

Marguerite Duras (1978), *I miei luoghi. Conversazioni con Michelle Porte*, traduzione di Tommaso Gurrieri, Edizioni Clichy, Firenze, 2013.

Marguerite Duras (1981 e 1984), *Outside*, Albin Michel Paris (ried. P.O.L., Paris, 1984).

Marguerite Duras (1984), *L'amante*, traduzione di Leonella Prato Caruso, Feltrinelli, Milano, 1985.

Marguerite Duras (1985), *Il dolore*, traduzione a cura di Giovanni Mariotti e Laura Guarino, Feltrinelli, Milano, 2019.

Marguerite Duras (1987), *La vita materiale*, traduzione di Laura Guarino, Feltrinelli, Milano, 1988.

Marguerite Duras, *Emily L.*, Minuit, Paris, 1987.

Marguerite Duras (1991), *L'amante della Cina del nord*, traduzione di Leonella Prato Caruso, Feltrinelli, Milano, 1992.

Marguerite Duras (1993), *Scrivere*, traduzione di Leonella Prato Caruso, Feltrinelli, Milano, 1994. (M. Duras, *Écrire*, Gallimard, Paris, 1993)

Marguerite Duras (2006), *Quaderni della guerra e altri testi*, traduzione a cura di Laura Frausin Guarino, Feltrinelli, Milano, 2008.

Marguerite Duras, *Œuvres complètes*. Édition publiée sous la direction de Gilles Philippe. Avec la collaboration de Bernard Alazet, Christiane Blot-Labarrère, Marie-Hélène Boblet, Brigitte Ferrato-Combe, Robert Harvey et Julien Piat, 4 tomes, Gallimard, Paris, 2011-2014

Filmografia

Marguerite Duras, *Détruire dit-elle*, (90 min.), Francia 1969, con Catherine Sellers, Michael Lonsdale, Henry Garcin, Nicole Hiss, Daniel Gélin, Max Thor, Alissa, Bernard Allione.

Marguerite Duras, *Nathalie Granger*, (1h 23 min.), Francia 1972, con Jeanne Moreau, Lucia Bosè, Gérard Depardieu, distr. Films Molière.

Marguerite Duras, *La femme du Gange*, (1h 25 min.) Francia 1974, con Catherine Sellers, Christian Balthaus, Gérard Depardieu, Dyonis Mascolo, distr., Benoît-Jacob.

Marguerite Duras, *India Song*, (120 min.), Francia 1975, con Delphine Seyrig, Michael Lonsdale, Claude Mann.

Marguerite Duras, *Des journées entières dans les arbres*, (96 min.) Francia 1977, con Madeleine Renaud, Bulle Ogier, Jean-Pierre Aumont.

Marguerite Duras, *Agatha ou les lectures illimités*, (1h 30 min.) Francia 1981, con Bulle Ogier, Yann Andréa, Marguerite Duras, prod. Berthemont, distr. Benoît-Jacob.

René Clément, *La diga sul Pacifico*, (1h 43 min.), Italia-Francia 1957, con Silvana Mangano, Anthony Perkins, Richard Conte.

Alain Resnais, *Hiroshima mon amour*, (soggetto e sceneggiatura di Marguerite Duras, 91 min.), Francia-Giappone 1959, con Emmanuelle Riva, Eiji Okada, Stella Dassas, Pierre Barbaud, Bernard Fresson.

Peter Book, *Moderato cantabile*, (1h 31 min.), Italia-Francia 1960, con Jeanne Moreau, Jean-Paul Belmondo, Pascale de Boysson.

Jean Mascolo, Jean-Marc Turine, *Autour du groupe de la rue Saint-Benoît. De 1942 à 1964. L'esprit d'insoumission* (documentario, 5h), Benoît Jacob Vidéo, 1992.

Rithy Panh, *Una diga sul Pacifico*, (1h 15min.), Belgio, Cambogia, Francia 2008, con Isabelle Huppert, Astrid Bergès-Frisbey, Gaspard Ulliel, Randall Douc

Emmanuel Finkiel, *La douleur*, (2h 7min), 2017, con Mélanie Thierry, Benoît Magimel, Benjamin Biolay, Grégoire Leprince-Ringuet, Emmanuel Bourdieu.

Critica e altri testi

Dina Sherzer, *Violence Gastronomique dans Moderato Cantabile*, in «The French Review», vol. 50, no. 4, 1977, pp. 596–601.

Laure Adler, *Marguerite Duras*, Gallimard, Paris, 1998.

Duras, *La cuisine de Marguerite*, Benoît Jacob, Paris, 1999 (fuori commercio).

Marie-Claude Martin, *Livres: Marguerite Duras: La Cuisine de Marguerite. Réalisé avec des restes – textes déjà publiés, photos jaunies, bouts de papier – «La Cuisine de Marguerite» met le vin à la bouche*, in «Le Temps», 8/5/1999.

Jean Mascolo, *Pourquoi Yann Andréa veut-il interdire “Duras: la cuisine de Marguerite”, édité par le fils de celle-ci? Le nom de la mère, du fils et le non de l’exécuter littéraire*, in «Libération», 23/IX/1999.

Catherine Bouthors-Paillart, *Duras la mètisse. Mètissage fantasmagorique et linguistique dans l’oeuvre de Marguerite Duras*, Librairie Droz S. A., Genève, 2002.

Eva Ahlstedt, *Le cycle du Barrage dans l’oeuvre de Marguerite Duras*, Acta Universitatis Gothoburgensis, Göteborg, 2003.

Odile Perrissin-Fabert, *La passion dévoratrice chez Marguerite Duras*, in *Marguerite Duras: l’existence passionnée. Actes du Colloque de Potsdam 18 - 24 avril 2005*, hrsg. von Benjamin Cieslak und Yve Beigel, Univ.-Verl., Potsdam, 2005, pp. 82-89.

Jean Vallier, *Marguerite Duras. La vie comme un roman*, Textuel, Paris, 2006.

Pierluigi Ligas, *De mots de la chair à la chair des mots: le ‘portrait’ d’Hélène Lagonelle dans L’Amant de Marguerite Duras*, in *Femme de paroles, paroles de femme. Hommage à Giorgio De Piaggi*, Publif@rum 3 2006: <http://farum.it/publifarumv/n/03/ligas.php>

Hélène Caron, *Le cru, le cuit et le pourri dans Le vice-consul de Marguerite Duras*, in «Voix plurielles», vol. 8, n. 1 (2011), pp. 138-155.

Julia Kristeva, *Sole nero*, traduzione di Alessandro Serra. Nuova edizione italiana con una Introduzione, Donzelli, Roma, 2013.

Sandra Petrigani, *Marguerite*, Neri Pozza, Vicenza, 2014.

Désirée Schyns, *Une autotraduction éblouissante. La douleur (1985) de Marguerite Duras, lecture croisée avec Cahiers de la guerre et autres textes (1943-1949)*, in Fouad Laroui et Sabine van Wese-mael (éd.) *Littératures d’ailleurs et aujourd’hui. Liber amicorum offert à Ieme van der Poel*, Zellige, 2014, pp. 29-43.

Flore, *Ricordi lontani. Scritti di Marguerite Duras*. Prefazione di Laura Adler, ediz. italiana, francese e inglese Postcart Edizioni, Roma, 2016.

Flore, *L’odore della notte era quello del gelsomino. Scritti di Marguerite Duras*, Postcart Edizioni, Roma, 2020.

Najet Limam-Tnani, *L'Amant de Marguerite Duras: album de photos ou film virtuel?*, in «Littératures», 78 (2018), pp. 123-133.

Isabelle Daussaint-Doneux, *Marguerite Duras, là où nourriture et boisson se font être et non être*, in Benoît Verdier et Anne Parizot (dirs), *Du Sens à l'expérience. Gastronomie et œnologie au prisme de leurs terminologies*, Éd. et Presses universitaires de Reims, Reims, 2018, pp. 23-35.

Emilie Ollivier, *La Cuisine de Marguerite, la création durassienne de la plume aux fourneaux*, in «Nouvelle Fribourg», n. 5, juin 2020.

Ruth Cruickshank, *Eating, drinking and re-thinking: Marguerite Duras's Moderato cantabile (1958)*, in «Forum for Modern Language Studies», Vol. 49, Issue 3, July 2013, pp. 300-312.

Jean-Marc Turine, *5, rue Saint-Benoît, 3ème étage gauche Marguerite Duras*, Métropolis, Paris, 2006.

Annalisa Comes, *Scrivere il vuoto dell'attesa*, in «Leggendaria», n. 146 (2021), pp. 16-17.

Sitografia

Fondo IMEC Marguerite Duras:
www.imec-archives.com/archives/collection/duras-marguerite-1914-1996

Société Internationale Marguerite Duras:
www.societeduras.com/la-societe

Voce “Marguerite Duras” in Enciclopedia delle donne, a cura di Emanuela Bonomi:
www.enciclopediadelledonne.it/biografie/marguerite-duras/

France Culture, «Le Bon Plaisir de Marguerite Duras», octobre 1984 (la trasmissione è oggi disponibile solo su richiesta).

Sito della fotografa franco-spanola Flore:
<https://www.flore.ws>

Clémence Allezard, *Le fantômes de Neauphle-le-Château*, France Culture, 24-25/3/2018. Réalisé par François Teste. Archives INA, Sandra Escamez:

www.franceculture.fr/emissions/une-histoire-particuliere-un-recit-documentaire-en-deux-parties/les-fantomes-de-neauphle-le-chateau-12-marguerite-duras-de-neauphle

Indice delle ricette

| | |
|--|----|
| Baccalà di Maria | 94 |
| <i>Borsch</i> bastardo alla francese senza crema | 86 |
| Curry alla reunionese | 76 |
| <i>Dublin coddle</i> (piatto invernale) | 87 |
| Frittata vietnamita | 74 |
| <i>Gaspacho</i> | 92 |
| Il bollito di Anne-Marie Derumier alla coda di manzo | 83 |
| Insalata cinese (per tutte le stagioni) | 34 |
| La bistecca | 58 |
| La cottura del riso | 21 |
| La <i>vichyssoise</i> (zuppa fredda estiva) | 91 |
| La zuppa di porri | 52 |
| Le cosiddette polpette Pojarsky | 80 |
| Le polpette di Melina la greca | 78 |
| Lo stufato | 84 |
| Manzo alla moda | 85 |
| Marmellata di arance amare (in marzo) | 95 |
| <i>Nasi Goreng</i> (piatto indonesiano di Ingrid Therme) | 75 |
| Piccoli pâté della nonna di Michèle Muller | 82 |

| | |
|--|----|
| Pollastrella al sidro | 89 |
| Polpette senza nome | 81 |
| Pâté di fegato di pollo al vino bianco o porto | 90 |
| Rana pescatrice all'americana | 93 |
| Salsa rougail (La Reunion) | 77 |
| <i>Spare ribs</i> | 88 |
| <i>Thit Khô</i> | 17 |
| Uova strapazzate al roquefort | 89 |

Indice

| | |
|---|-----|
| SCRIVERE, SCRIVERSI... CUCINARE | 7 |
| <i>Mango e riso per bambini magri e gialli</i> | 19 |
| <i>Nella profondità della carne cieca</i> | 23 |
| <i>Banchetti</i> | 35 |
| <i>Mangiare di notte</i> | 39 |
| <i>Vuoto, svuotamento, nausea</i> | 40 |
| <i>A casa</i> | 45 |
| <i>Il lato nascosto o l'altra faccia delle cose</i> | 54 |
| <i>Divoramenti</i> | 58 |
| <i>A Parigi si mangia male</i> | 68 |
| <i>Resti</i> | 70 |
| RICETTE | 73 |
| BIBLIOGRAFIA | 96 |
| INDICE DELLE RICETTE | 101 |

Finito di stampare
nel mese di Novembre 2021 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)