

## Μ. Προυστ *Αναζητώντας τον χαμένο χρόνο*

Και σε λίγο, μηχανικά, εξουθενωμένος από την πληκτική μέρα και την προοπτική ενός θλιβερού αύριο, έφερνα στα χείλη μου μια κουταλιά τσάι όπου είχα αφήσει να μουλιάσει ένα κομμάτι **μαντλέν\***. Αλλά τη στιγμή που η γουλιά, ανακατεμένη με τα ψίχουλα του γλυκού, άγγιξε τον ουρανίσκο μου, σκίρτησα, προσέχοντας κάτι καταπληκτικό που συνέβαινε μέσα μου. Μια γλυκιά απόλαυση με είχε κυριεύσει, απομονωμένη, χωρίς να ξέρω την αιτία της. Μου είχε ξαφνικά κάνει τις περιπέτειες της ζωής αδιάφορες, ακίνδυνες τις καταστροφές της, ανύπαρκτη τη συντομία της, με τον ίδιο τρόπο που επενεργεί ο έρωτας, πλημμυρίζοντάς με με μια πολύτιμη ουσία: ή, μάλλον, η ουσία αυτή δεν ήταν μέσα μου, ήμουν εγώ. Είχα πάψει να νιώθω τον εαυτό μου μέτριο, τυχαίο, θνητό. Από πού μπορούσε να μου έρχεται αυτή η έντονη χαρά; Αισθανόμουν πως ήταν συνυφασμένη με τη γεύση του τσαγιού και του γλυκού αλλά και πως την ξεπερνούσε απεριόριστα, πως δεν μπορούσε να είναι της ίδιας φύσης. Από πού ερχόταν;

[...]

Και ξαφνικά παρουσιάστηκε η ανάμνηση. Αυτή η γεύση ήταν η γεύση του μικρού κομματιού της μαντλέν που την Κυριακή το πρωί στο Κομπραί (τη μέρα εκείνη δεν έβγαινα πριν απ' την ώρα της λειτουργίας) μου πρόσφερε η θεία μου η Λεονί, όταν πήγαινα να της πω καλημέρα στο δωμάτιό της, αφού πρώτα το βουτούσε στο τσάι ή στο φλαμούρι της. Η όψη της μικρής μαντλέν δεν μου 'χε θυμίσει τίποτα πριν να τη γευτώ· ίσως γιατί, έχοντας δει συχνά από τότε μικρές μαντλέν, χωρίς όμως να τις δοκιμάσω, πάνω στα ράφια των ζαχαροπλαστείων, η εικόνα τους είχε εγκαταλείψει εκείνες τις μέρες του Κομπραί για να δεθεί μ' άλλες πιο πρόσφατες, ίσως γιατί, απ' αυτές τις αναμνήσεις τις εγκαταλειμμένες τόσο καιρό έξω απ' τη μνήμη, δεν επιζούσε τίποτα, όλα είχαν διαλυθεί· οι μορφές -κι αυτή ακόμα του μικρού κοχυλιού της ζαχαροπλαστικής, τόσο στρουμπουλά αισθησιακού κάτω απ' τις αυστηρές κι ευλαβικές πτυχές του- είχαν διαλυθεί ή, κοιμισμένες, είχαν χάσει τη δύναμη της επέκτασης που θα τους επέτρεπε να ξαναδεθούν με τη συνείδηση.

---

\*Η μαντλέν του Προυστ μυθοποιήθηκε τα επόμενα χρόνια και κατέληξε να ταυτίζεται με οποιοδήποτε φαγητό μάς φέρνει δάκρυα νοσταλγίας, ενώ το κοχυλένιο σχήμα της –που είναι τυχαίο, επειδή το 1750 τα μεταλλικά καλούπια ήταν πολύ στη μόδα– έγινε συνώνυμο του σοφιστικέ ευρωπαϊκού φαγητού. Κι όπως όλα τα σοφιστικέ φαγητά, είναι πιο σημαντικοί οι συνειρμοί που προκαλούν από το ίδιο το φαγητό.

Η μαντλέν είναι ένα τέτοιο γλυκό. Απλό, σχεδόν απλοϊκό, με τα βασικά υλικά για κέικ μέσα σε ένα καλούπι σχήματος αχηβάδας, που αποκτάει μυθικές διαστάσεις στους χώρους όπου σερβίρεται, στο Salon Proust του παρισινού Ritz για παράδειγμα, όπου η γαλλική βερσιόν του English tea, το «à la française», ξεκινάει με μια μικροσκοπική μαντλέν, τοποθετημένη μεγαλοπρεπώς μέσα σε ένα στυλάτο μπολ κινέζικης πορσελάνης. Αντί για τσάι φλαμουριάς, η μαντλέν περιχύνεται με καυτό γάλα αρωματισμένο με λεμόνι, σοκολάτα ή φράουλα, μέχρι το υγρό να καλύψει τον πυθμένα του μπολ. Έπειτα πρέπει να κάνεις υπομονή και να περιμένεις μέχρι τα αρώματα να ενσωματωθούν στη μαντλέν πριν τη δοκιμάσεις.

«Τις φουρνίζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230°C που έχει κάψει ήδη 10 λεπτά. Μόλις φουρνίσουμε, σβήνουμε τον φούρνο για 3-4 λεπτά, ενώ είναι μέσα το γλυκό, και ξαναάβουμε στους 180°C. Η ζύμη, τα υλικά μας και οι τεχνικές βοηθούν να δημιουργηθεί αυτό το πολύ υπέροχο "βυζάκι" που πετάγεται προς τα πάνω και είναι επιτυχία της μαντλέν.

Το σχήμα κοχυλιού το δίνει η φόρμα, η οποία πρέπει να είναι μεταλλική, όχι σιλικόνης, πάντα και μόνο μεταλλική – έτσι πρέπει να ψήνονται και όλα τα κέικ, γιατί δεν έχουμε διαστολή-συστολή.

