

Il cibo e gli inglesi: una tavola panculinaria

*Renzo S.
Crivelli*

Università di Trieste

*L'*arte di mangiare e quella di stare a tavola: due dati sociologici, questi, che contraddistinguono una cultura e che ne forniscono taluni livelli qualitativi. Ma non è detto che due simili funzioni siano sempre abbinatae. Nello specifico inglese, per esempio, la seconda sembra sopravanzare la prima, ed è opinione diffusa che, “se nel Continente la gente possiede buon cibo, in Gran Bretagna la gente possiede essenzialmente buone maniere di stare a tavola”. Del resto, cosa c'è di più nobile di un popolo che non ha tempo per cucinare ma soltanto tempo per mostrare quanto è civile in una sala da pranzo! Qualcuno, infatti, potrebbe affermare che chiunque voglia costruire un impero non può permettersi sprechi culinari, né tanto meno deleteri ozi postprandiali (anche Annibale, indulgendo con i cibi a Capua, ha finito per sconfiggere se stesso). A voler essere maligni con i sudditi di sua maestà, si potrebbe aggiungere che la stessa cosa vale anche per il sesso (è noto l'assioma per cui questo piacere carnale non si addice al popolo di Albione), con la convinzione che tutto ciò che richiama la matrice animale non può avere cittadinanza “imperiale”.

Di contro, sempre a proposito di stereotipi immaginari, è cosa assodata che i latini attribuiscono al cibo una vasta rilevanza sociale, considerando che la condivisione di quell'“animalità” sortisca, più che buone maniere nello stare a tavola (magari ad opportuna distanza gli uni dagli altri), ottime maniere nel condividere lo stesso peccato. Una complicità, questa, che ha dato più frutti sul piano relazionale che su quello politico e strategico. Ma tornando agli inglesi, non era forse Bernard Shaw ad osservare che “se gli inglesi riescono a sopravvivere al loro cibo, possono

sopravvivere ad ogni cosa”? Lui poteva ben dirlo, visto che non era inglese bensì irlandese, ma gli inglesi li frequentava assiduamente. Eppure, come accade sempre quando si vuole generalizzare, anche gli inglesi hanno piatti degni di nota, a cominciare dal *roast beef*, che però è una cosa che si cucina quasi da sé...

Per fare un altro esempio, basti pensare alla descrizione di un pranzo inglese contenuta nella *Forsyte Saga (A Man of Property)* di John Galsworthy, in cui si accenna, forse troppo sinteticamente, ad “una zuppa chiara, coda di manzo, con un buon bicchiere di porto” come ad un saggio emblematico di “vera, solida cucina inglese”. Lo scrittore, infatti, annuncia molto più di quel che la suddetta descrizione lascia trapelare, sconfinando quasi subito in una sperticata lode del ristorante - che risulta essere a Londra ma francese - dove è possibile gustare “le buone cose mangiate nei tempi lontani”, ottemperando ad una gastronomia “senza pretese, saporita e nutriente”. Una gastronomia composta, in questo caso, anche da “una magnifica costata, con patate sfarinate di contorno”: sempre per stare nel novero dei “cibi tradizionali”, quelli semplici, per l'appunto, e sicuramente “senza pretese”. Ma, come conferma Galsworthy subito dopo, ciò non vuole dire che si debba rinunciare al vero “contorno” di un pasto: l'ambiente raffinato in cui viene servito, unitamente all'eleganza delle posaterie e del vasellame, a cominciare dal nobile vetro che incornicia una porzione di porto.

Joyce, che era irlandese e aveva alle spalle un'altra tradizione culinaria, ci fornisce la memorabile descrizione di un pranzo a Dublino nel racconto “The Dead”, contenuto in *Dubliners*:

“Un'oca grassa e dorata era stata posta a un capo della tavola, mentre all'altro capo, sopra uno strato di carta crespata e rametti di prezzemolo, giaceva un grosso prosciutto già privo di cotenna e cosparso di pane grattugiato, ornato di una bella carta che ne avvolgeva l'osso, e, accanto al prosciutto, vi era un grosso pezzo di manzo alle spezie. Tra questi due estremi correavano file parallele di piatti di contorno: due cupole di gelatina, rossa e gialla: un piatto basso pieno di blocchi di bianco mangiare e di marmellata rossa; un vassoio verde a forma di foglia con un manico a stelo, su cui erano posati grappoli di uva porporina e mandorle sgusciate; e un altro uguale, su cui erano collocati, in un solido rettangolo, fichi di Smirne. Al centro della tavola erano state collocate, come sentinelle davanti ad un'alzata che sosteneva una piramide di arance e di mele americane, due panciute caraffe antiche, di cristallo: una contenente porto e l'altra sherry scuro”.

Non c'è che dire, qui l'ambiente conta meno (si tratta della casa delle zie di Gabriel Conroy e siamo in un contesto borghese), ma quale dovizia di cibi e quale grazia nel presentarli ai commensali! Certo sappiamo che nella realtà Joyce aveva poche occasioni di trovarsi una tavola sontuosamente imbandita, specie nel periodo trascorso a Trieste, quando le sue condizioni economiche erano assai precarie (e in aggiunta, come è risaputo, la sua compagna non aveva nessuna propensione per la cucina). Pure, in una lettera a Nora del 20 dicembre 1909, scritta durante un breve soggiorno a Dublino, ecco che la sua attenzione per il cibo riemerge poderosamente, con toni che lo avvicinano a quell'idea del "buon cibo tradizionale" di cui parla Galsworthy:

"Oh adesso ho fame. Il giorno che arrivo fai fare da Eva un pudding da tre soldi e fai una salsa alla vaniglia senza vino. Vorrei un arrosto di manzo, minestra di riso, capuzzi garbi, puré di patate, budino e caffè nero... Vorrei uno stracotto di maccheroni, un'insalata mista, prugne cotte, torroni, tè e presnitz, oppure no, vorrei stufato d'anguilla, o polenta".

Non ci è dato sapere se queste richieste fossero soddisfatte, al suo ritorno a Trieste. Certo, la dicono lunga sull'immaginario "gustativo" di uno dei maggiori scrittori del XX secolo, anche se la sua matrice irlandese attenua sicuramente il duro giudizio fornito fin qui sulla "pochezza" della tradizione gastronomica degli inglesi.

Eppure, in fin dei conti, è proprio la cucina anglosassone - davvero unica in questo e quindi paradigmatica - a fornirci un variegato modello di arte... panculinaria. Come è noto, infatti, l'Impero importò sempre, oltre alle grandi derrate alimentari delle colonie, anche le cucine tipiche di quei popoli conquistati, sicché a Londra è sempre stato possibile gustare - anziché i pochi piatti tipici locali - le primizie cinesi, indiane, vietnamite, pakistane, accanto a manicaretti greci, italiani, francesi, e così via. Tant'è che, nonostante il famoso elogio che George Orwell tributò alla cucina inglese nel 1946 sull'"Evening Standard" - in cui figuravano tutti i "raffinati" cibi introvabili fuori dall'isola (dal guazzetto di frattaglie alla marmellata di zucchine alla *pudding* dello Yorkshire alle focaccine ai *muffins* alle mele in pasta fatte in forno alla crostata di melassa) - bisogna concludere che, se gli inglesi dedicarono poco tempo alla cucina per conquistare il mondo, furono i colonizzati a conquistare (almeno quello!) i loro stomaci. Quegli stessi stomaci che poi si sarebbero sciolti nel piccante aroma del *curry*.