

Orwell versione Masterchef è una distopia culinaria

Esce il volume che il grande scrittore di "1984" dedicò al cibo made in England: tante ricette ma anche un affresco d'epoca

di MARINO NIOLA

La Gran Bretagna ha un centinaio di religioni e una sola salsa. Il celebre paradosso di Voltaire suona come una condanna senza appello per la cucina inglese. Che in effetti non ha mai goduto di buona stampa. Al punto che negli anni della Seconda guerra mondiale circolava una barzelletta secondo cui all'inferno la musica è francese, l'organizzazione italiana e la cucina inglese. Del resto, ancora oggi la tavola albionica sembra ai più un autentico incubo gastronomico, la realizzazione di una distopia alimentare. Ma a smentire questi luoghi comuni è proprio un maestro della letteratura distopica come George Orwell che a metà degli anni Quaranta spezza non una ma dieci lance in favore della cucina britannica. Dedicandole un delizioso libretto che adesso esce in edizione italiana con testo originale a fronte nella traduzione di Marta Suardi e Francesco Vitellini.

Il volume raccoglie gli interventi in cui l'uomo che ha creato il Grande Fratello, all'indomani della Seconda guerra mondiale, fotografa la vita quotidiana del Regno Unito alle prese con la scarsità e il razionamento attraverso gli usi e costumi alimentari. Così, nel racconto dell'autore di *1984*, zuppe e arrostiti, stufati e bolliti diventano altrettanti documenti di una storia vivente.

Intanto è il primo a dire che in Inghilterra non si mangia bene. Ma per lui la colpa è tutta dell'industria e dei cibi processati che hanno diffuso un'idea sbagliata e impoverita della gastronomia locale. In realtà, dice Orwell, la buona cucina di tradizione esiste eccome. Ma si fa solo in famiglia, soprattutto nelle

case della piccola borghesia e della classe operaia, che non si sono convertite ai gusti europei. E hanno conservato meglio le vecchie, buone abitudini. Che a giudizio del grande scrittore appaiono perfino sane. In realtà di sano c'è solo il patriottismo di Orwell che gli suggerisce un'affermazione contraria a tutti i decaloghi del mangiar sano. Visto che l'alimentazione britannica di quegli anni fa un uso massiccio di zucchero e di grassi animali.

C'è da dire che la cucina domestica elogiata da Orwell non è roba da gourmet. Ma è un mangiare di sopravvivenza, la cui prima preoccupazione è l'ottimizzazione delle scarse risorse disponibili. In questo senso lo sguardo che lo scrittore getta sulla società inglese di quegli anni è quello dell'antropologo che fa del rapporto con il cibo un indicatore dello stato di salute del Paese. Infatti viene privilegiato l'aspetto pratico della cucina, dal reperimento degli ingredienti che si trovano più facilmente alle tecniche per coniugare nutrimento e godimento. Piatti tradizionali come roast beef, stufati e budini diventano veicoli per riflessioni più ampie sulla cultura britannica, sulla classe sociale e sulle strategie di sopravvivenza quotidiana, da cui emerge uno spaccato unico della vita dell'epoca.

Orwell, per esempio, anticipando le teorie antispreco che oggi vanno per la maggiore, riconosce la monotonia della cucina britannica, ma allo stesso tempo ne apprezza l'onestà e la concretezza. Così quando parla di piatti simbolo come il por-

ridge la sua scrittura non riesce a indovinare la pillola oltre un certo limite tant'è vero che lo definisce una «poltiglia spugnosa». E anche su certi sapori forti come quello del rognone non fa certo sconti. Per esempio la sua descrizione del pudding con la crosta di grasso di rognone addolcita con lo zucchero e ricoperta con fichi, datteri, uvetta e ribes, oppure aromatizzata con zenzero e marmellata d'arancia lascia quantomeno interdetti gli stomaci continentali, soprattutto quelli mediterranei storicamente assuefatti a gusti lievi, vegetali, esotici.

L'autore non salva nemmeno un cibo identitario come il *fish and chips*. Addirittura considera il pesce fritto con le patatine che in Inghilterra si vende a ogni angolo di strada, come il vero nemico della buona cucina casalinga proprio perché si vende già pronto a prezzi stracciati. In un libro sulle abitudini alimentari inglesi non poteva mancare un prodotto simbolo dell'impero britannico e dei suoi consumi esotici come il tè. Che non è solo una bevanda ma un modo di stare insieme e di scandire il tempo sociale. Nonché di sottolineare le differenze tra ceti. I ricchi per esempio prendono il tè con una fetta di torta nel pomeriggio e cenano alle otto di sera. Mentre per la stragrande maggioranza della popolazione tè è il nome del pasto della sera che viene consumato alle sei e mezza. Oltre a riflettere differenze sociali, il tè produce diversificazioni territoriali. I ricchi dell'Inghilterra settentrionale, della Scozia e dell'Irlanda, infatti hanno adottato l'uso degli operai inglesi, in parte perché si adatta meglio agli orari di lavoro e in parte, forse, per distinguersi da quelli del Sud.

Insomma quel che rende queste pagine orwelliane diverse da un li-

bro di gastronomia è il fatto che non si limita alle ricette che pure ci sono e anche tutte realizzabili. In realtà a emergere è la profondità del rapporto tra, cibo società e memoria trasformando la cucina in uno specchio dei sogni e degli incubi, delle passioni e delle tradizioni di un'intera epoca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL LIBRO

La cucina britannica

di George Orwell
La vita felice
pagg. 116
euro 12



La nostra dieta è pesante, forse un po' primitiva
E trae le sue virtù dagli eccellenti prodotti locali

GEORGE ORWELL

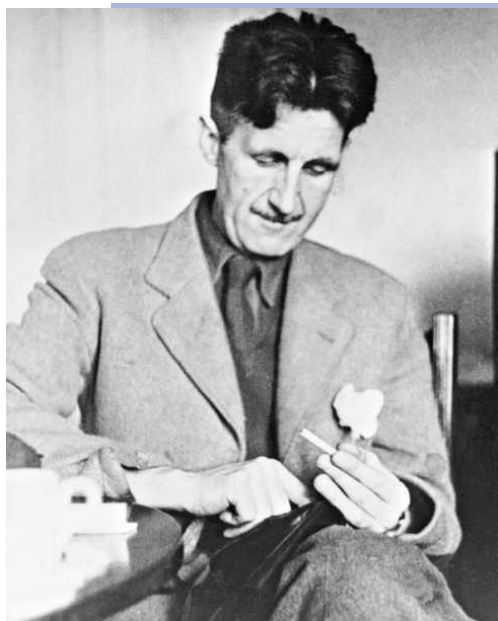
Difende i piatti fatti
in casa, in ottica
antispreco. Il porridge?
"Una poltiglia spugnosa"



LOU PHOTOGRAPHY IMAGES

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104652-IT08DG



GETTY IMAGES ITALIA SRL

↑ George Orwell (Londra, 1903-1950) è autore di capolavori come *1984*, distopia su una dittatura controllata da un Grande Fratello, e *La fattoria degli animali*. Sopra, anni '40: una famiglia inglese a tavola

