



## QUANDO LO «CHEF» GEORGE ORWELL ROSOLÒ A PUNTINO LA CUCINA INGLESE

Stenio Solinas a pagina 24

### il personaggio

**LA RACCOLTA** Una serie di testi «sociali»

# Quando lo «chef» George Orwell rosolò a puntino la cucina di Sua Maestà

Nel 1946 il Governo chiese allo scrittore, e poi bocciò, un testo sul cibo inglese...

Stenio Solinas

Nel 1946, il British Council, il cui compito era far conoscere ed espandere il «Made in Britain» fuori dai confini insulari, affidò allo scrittore George Orwell (1903-1950) l'impegnativo compito di trasformare la cucina britannica in un oggetto di gusto e non di disgusto.

Usciti vittoriosi dalla Seconda guerra mondiale gli inglesi si erano amaramente accorti che la grandezza di un tempo non sarebbe più tornata e che era la mediocrità l'orizzonte sociale, economico e politico verso cui potevano tendere. Messo bruscamente alla porta Winston Churchill, le elezioni dell'anno prima avevano visto infatti i laburisti come primo par-

tito e con la maggioranza assoluta in parlamento, un fatto mai accaduto nella storia nazionale. Si trattava di una rivoluzione, perché portava con sé le nazionalizzazioni come modello economico, il Welfare come modello sociale, la liquidazione delle colonie come modello politico. Ma era anche la sconfessione di un passato prossimo, quegli anni Trenta per i quali nessuno provava nostalgia, ma solo rabbia e dove proprio il Partito conservatore, ovvero quello dell'allora premier sconfitto, aveva brillato per insipienza politica e impreparazione militare.

C'era insomma nell'aria un desiderio di maggior giustizia sociale, di minori differenze di classe, di sicu-

rezza e di pace, e per farla breve, il socialismo inglese si trovava fra le mani un Paese da plasmare e che, per di più, attendeva con fiducia di essere plasmato.

Va aggiunto che il razionamento bellico subito dagli inglesi soprattutto negli ultimi tre anni del conflitto e mantenuto anche a guerra finita, pur se non

aveva abolito le differenze di classe, che restavano un «must» della vita pubblica e civile del Paese, aveva, come dire, dato un giro di vite spartana a quello che nella propaganda fascista contro «la perfida Albione» era pur sempre stato «il popolo dei cinque pasti» (anche se in realtà erano quattro...) e quindi favoriva l'idea di una rieducazione alimentare da un lato, di un nuovo appeal culinario dall'altro. Il



socialismo stava in - somma cercando di forgiare «un uomo nuovo», democratico, va da sé, rispetto al gentleman che aveva imperato fra le due guerre e che ora appariva irrimediabilmente fuori moda.

Perché il British Council scegliesse George Orwell per la «battaglia culinaria» è presto detto. Era uno scrittore socialista, aveva conoscenze di primo piano su quella che era la *working class* britannica perché ne aveva fatto parte; proveniva dalla *upper class*, ovvero dai gentlemen di cui sopra, e quindi era in grado di neutralizzare gli elementi negativi ed esaltarne i positivi ancora esistenti; durante la guerra era stato un suddito leale.

George Orwell si mise al lavoro e nel giro di poco fece avere all'ente il suo dattiloscritto. Che venne pagato, ma non venne pubblicato!

Che cosa aveva dunque scritto di così terribile, su di un argomento tutto sommato risibile, l'autore di *Omaggio alla Catalogna* e di *La strada di Wigan Pier*? «Pubblicarlo per i lettori

del continente sarebbe spiacevole e poco saggio» diceva il responsabile del Publications Department nel rimandarglielo indietro.

Davvero Orwell si era rivelato una quinta colonna al servizio dello (chef) straniero?

Un aiuto a chiarirci le idee ce lo dà ora questo libro, *La cucina britannica* (La vita felice, pagg. 110,

euro 12; traduzione di Marta Suardi e Francesco Vitellini; con testo inglese a fronte), che raccoglie una serie di testi - fra cui quello «incriminato» da cui siamo partiti - che George Orwell scrisse fra il 1943 e il 1946, e che variano dalla difesa dei pub alla difesa del tè, a un'esposizione ragionata del «British Cookery» dall'inizio alla fine, dal breakfast all'ultimo briciolo di biscotti e all'ultima fetta di plumcake da consumare nel *dinner* serale o *high tea* o *tea* che dir si voglia, a seconda della coscienza di classe di chi si metteva a tavola. Una cucina e un'alimentazione tipica, osservava, «di un umido Paese nordico, in cui il burro abbonda e gli olii ve-

getali scarseggiano»; dove, pur essendo un'isola, non esiste una cultura ittica, «il pesce fritto nell'olio, di cui la classe operaia è grande estimatrice, è piuttosto sgradevole» e i vegetali, a parte le patate, sono bistrattati a causa dell'errata cottura: «Il cavolo viene solo bollito, un metodo che lo rende quasi immangiabile, mentre cavolfiori, porri e zucche sono di solito soffocati da una salsa bianca insapore». Il che rimandava alla celebre definizione fatta da Voltaire un paio di secoli prima: «La Gran Bretagna ha un centinaio di religioni e una sola salsa»...

Queste riflessioni Orwell le scriveva per un pubblico inglese e venivano pubblicate dalla stampa inglese, ma, particolare non secondario, di là da quelle critiche, Orwell era un convinto sostenitore delle peculiarità della cucina inglese, quella del *joint*, ovvero l'arrosto, del *Yorkshire Pudding* che lo accompa-

gnava, del *Christmas Pudding*, ovvero il dolce natalizio per eccellenza...

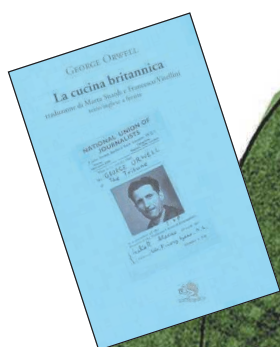
Il problema era, scriveva però il *gourmet* Orwell rivolgendosi al pubblico europeo, che se uno straniero sbarca nel Paese trova solo ristoranti economici orribili, dove la cucina inglese degna di questo nome è rarissima. Quanto agli hotel e ai ristoranti costosi, lì impera la cucina francese, a un punto tale da aver reso vero un luogo comune: «La migliore cucina inglese è semplicemente quella francese»...

Se a ciò si aggiunge che nei pub, altra ipotetica meta privilegiata dei turisti, «di norma non si vende nessun cibo, se non patatine e panini insipidi», e che la legislazione sulla vendita di alcolici minacciava di rendere vera la sarcastica previsione di un artista iconoclasta come Wyndham Lewis, «il proibizionismo, ma senza spacci clandestini», si comprende come l'impresa di Orwell si rivelasse disperata, ma non seria. «È improbabile che riusciremo ad attrarre turisti finché l'Inghilterra sarà considerata un Paese con cibo scadente e statuti incomprensibili. Per cui non si può far molto al riguardo, ma prima o poi il razionamento finirà»...

Ci mancava il razionamento, si dovranno esser detti i funzionari del British Council, le mani nei capelli, mentre si passavano quel testo in lettura. Gli aumentarono il compenso da venti a trenta ghinee e rispedirono il testo al mittente. L'unico elemento che il British Council non aveva considerato nell'affidargli quell'incarico era che Orwell preferiva la verità alla propaganda.



**MAESTRO**  
George Orwell  
(1903-1950)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104652-IT08D0