

ELZEVIRO

Dickens, Orwell e la cucina inglese oltre il gusto

PAOLO LAGAZZI

Che il cibo non sia solo, per gli esseri umani, un mezzo di sopravvivenza, che il modo di prepararlo e offrirlo sia decisivo per la civiltà, la cultura, il benessere fisico e spirituale, è un concetto presente in molti modi nella storia del mondo. Nella Gran Bretagna dell'Ottocento Charles Dickens si occupò spesso di temi legati agli alimenti e alla cucina. Nelle sue riviste "Household Words" e "All the Year Round", lui o giornalisti legati alle sue idee dedicarono molta attenzione, in sintonia con la *Physiologie du Goût* di Brillat-Savarin e con le nuove prospettive della medicina e della scienza, all'influenza del cibo non solo sulla fisiologia dell'uomo ma anche, o soprattutto, sulla sua natura morale, sulla sua immaginazione, sul suo carattere, sulla sua ragione, sulle sue percezioni. Questo non è tutto. Appassionato indagatore del mondo proletario e operaio, della sua fame perenne e della sua angosciata ricerca nell'alcol di un palliativo alle ingiustizie sociali, Dickens era convinto - e lo dichiarò a più riprese nei suoi articoli - che l'Inghilterra avrebbe dovuto imparare l'arte di cucinare dalla Francia: una cucina più sana e gustosa, capace di utilizzare in modo creativo, ma senza inutili sprechi, anche gli ingredienti più semplici, avrebbe ridotto le tensioni fra i poveri e i ricchi portando la nazione a un grande banchetto collettivo. Tra la fine della seconda guerra mondiale e il primo dopoguerra anche George Orwell dedicò una parte delle sue riflessioni alla cucina inglese e ai suoi rapporti con la società. Erano anni difficili: perfino dopo il crollo del nazismo gli inglesi dovettero accettare per qualche tempo il razionamento. Un volumetto appena uscito (*La cucina britannica, testo inglese a fronte, La Vita Felice*, pagine 116, euro 12,00) raccoglie quattro testi concepiti da Orwell su questa falsariga. Il più importante, steso nel 1946 e intitolato appunto *British Cookery*, fu commissionato allo scrittore dal British

Council per rilanciare sul piano internazionale l'immagine di una nazione considerata di solito poco attraente dal punto di vista culinario. Orwell parte

da una celebre, sarcastica osservazione di Voltaire (la Gran Bretagna ha «un centinaio di religioni e una sola salsa») per contestarla, pur

riconoscendo pecche e limiti della gastronomia inglese. Da un lato è vero che la tradizione dei fornelli, dei taglieri e delle pentole inglesi sconta una sorta di monotonia, di ruvidezza di fondo: la sua natura è «semplice, piuttosto pesante e forse un po' primitiva». Da un altro lato, però, è indubbio che con i suoi ingredienti-base sa comporre non pochi piatti gradevoli. Il catalogo dei principali fra essi, percorso dall'autore con sottili tocchi di humour, è davvero godibile: cominciando dal breakfast accompagnato dal tè, zuccherato dagli operai, bevuto amaro dai borghesi e dall'alta società, il panorama si apre via via ai quattro pasti della giornata, si focalizza soprattutto sul *joint* (l'arrosto di manzo, montone o maiale), sui modi di cucinare le patate, sulle diverse salse (non una sola come credeva Voltaire!), sul *pudding*, «uno dei più grandi vanti della cucina britannica», sullo *shortbread*, sugli *scone*, sulle ciambelle, sui *crumpet*... Dall'insieme di questa sorta di *rêverie* emana un profumo leggermente esotico o fiabesco che potrebbe ricordare l'Alice di Carroll quando, in *Wonderland*, beve un liquido in cui avverte un sapore-odore «misto di torta di ciliegie, crema, ananasso, tacchino arrosto, croccante e crostini caldi imburattati»... Benché le critiche di Orwell alla cucina inglese (soprattutto la poca cura con cui sono preparate le verdure e il troppo uso di zucchero) siano, tutto sommato, piuttosto contenute, il testo venne pagato all'autore dal British Council ma restò inedito perché lo si ritenne poco in grado di magnificare quella cucina. Due anni dopo, nel suo grande romanzo *1984*, lo scrittore tornò a parlare di cibo in una prospettiva del tutto diversa. Nel mondo distopico, ma tragicamente capace di prevedere non pochi aspetti del nostro oggi, di quel libro memorabile, la cucina è un insieme di «maledetti misteriosi sapori», di puzza di cavoli bolliti mista a odori aciduli di metallo o ad acri sentori di fumo. Ambientando il romanzo in una spettrale *no man's land* che potrebbe essere qualsiasi luogo, Orwell non parla più di cucina inglese quanto, piuttosto, delle derive della civiltà di fronte all'avanzata del disumano. Difendere la qualità del cibo dai rischi del grigiore, dell'aridità o del pensiero unico, ci dice in queste pagine lo scrittore come gettandoci un messaggio in bottiglia, non è un compito che riguarda gli chef, è un'impresa che tocca in profondità la nostra anima ancora più che il nostro stomaco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il modo di preparare e consumare il cibo racconta il carattere di una società nel rapporto con la civiltà

