



Saggi

I volubili tempi della tavola dal Settecento alla modernità

Un dotto pamphlet dello storico Alessandro Barbero

CARLO CARUSO

■ *A che ora si mangia?* è domanda che abbiamo rivolto tutti, in forma più o meno diretta, a genitori, ad amici, a ospiti, a gestori di pensioni. È anche il titolo dell'agile libretto di Alessandro Barbero con il quale si allude al significato socio-culturale che l'orario dei pasti ha via via acquisito nel corso negli ultimi duecento e più anni. L'interesse per il libro, uscito diversi mesi fa, non accenna a diminuire: segno che per fare divulgazione di alta qualità occorrono competenze di alta qualità. Come nei programmi televisivi che lo hanno reso noto al grande pubblico, Barbero è sempre informato, preciso, brillante; né dimentica mai di essere uno studioso e di avere come tale la responsabilità di offrire al lettore fatti e notizie non di comune dominio, in modo accessibile e gradevole, ma dopo averne coscientemente vagliato l'attendibilità al lume di una critica serrata. Il libro narra come i pasti della giornata siano andati mutando nel corso degli anni a causa, principalmente, del progressivo spostamento del pasto principale - il *dîner* dei Francesi, il *dinner* degli Inglesi - dal mezzogiorno verso la sera. Dopo avere oscillato alquanto durante quel lungo periodo, l'orario generale dei pasti si è riattestato sulle posizioni di partenza, quasi nulla fosse mutato; ma una curiosa confusione nel-

la designazione dei pasti mostra che così non è. In italiano, per la maggioranza dei parlanti, la «colazione» è la colazione del mattino; ma è noto l'uso, più ricercato, di riferirsi al pasto del mattino come alla «prima colazione», a quello del mezzogiorno come alla «colazione» («pranzo» per i più), e a quello della sera come al «pranzo» («cena» per i più). La confusione, prima che lessicale, è etimologica. *Déjeuner* e *dîner*, così come l'italiano *desinare* e altre forme analoghe, provengono entrambi da una formazione latina *dis+ieiunare*, cioè "interrompere il digiuno" che si riflette anche nell'inglese *breakfast* (letteralmente: "rompidigiuno"). Illuminante è quanto registra il *Dictionnaire de la langue française* (1863-72) di Émile Littré: *dîner* è «pasto che si usava prendere, e che ancora si prende nelle campagne e nelle città di provincia, a mezzogiorno o poco prima»; e subito sotto precisa: «Oggi, a Parigi e altrove, il pasto che si prende tra le cinque e le sette di sera». Alla voce *déjeuner* («il pasto del mattino»), ecco anche la variante *déjeuner-dîner*, ovvero *grand déjeuner*, «che si fa più tardi del *déjeuner* ordinario»: il che sembra confondere ancor più le idee, ma rivela forse l'antesignano del *brunch* (*breakfast + lunch*). Barbero sottolinea come questa rivoluzione nell'orario dei pasti e nella loro nomenclatura risalga a usi esclusivi dell'alta società no-

bilare e borghese franco-britannica dell'Ottocento, il cui influsso ha lasciato segni copiosi. Chi ricorda la canzone *Lady is a Tramp*, ricorderà che «she gets too hungry / for dinner at eight»: il precoce appetito «fuori orario» rivela la «vagabonda» (per non dire di peggio) del titolo, cioè la non-appartenente alla classe altolocata di coloro che «pranzano» tardi. Ma la realtà è sempre più variegata di quanto non mostrino le mode elitarie: basti citare le già rammentate alternanze pranzo/cena, *dîner/souper*, *dinner/supper* per il pasto serale, o gli usi ancora attuali nel nord dell'Inghilterra, dove il pasto della sera si chiama «tea» e lo si prende tra le cinque e le sei; e d'altro canto il cosiddetto rito del *five o'clock tea*, o semplicemente *five o'clock*, già negli anni Venti del Novecento lo si officiava - quantomeno a Londra - intorno alle quattro del pomeriggio.

Il libro presenta grande ricchezza e varietà di testimonianze da lettere, libri di memorie e di viaggio, manuali di *bon-ton*, dizionari, enciclopedie, romanzi: organizzate con rigore e non senza uno spiccato senso dell'umorismo (elegantissima la stoccata, giocosa ma precisa, inferta nell'ultima pagina ad Alberto Arbasino, reo di un «errore di etichetta» per eccesso di snobismo). Anche impressionano le dimensioni dei pasti di un tempo, specie di quelli ottocenteschi:

testimone principe Pellegrino Artusi, dal cui testo sacro, *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891), Barbero riporta menù pantagruelici. La convivialità era allora virtù maggiormente coltivata di quanto non sia oggi: posso testimoniare di mia scienza che il ricettario tardo-ottocentesco che si conservava - perché semidistrutto dall'usura - in una busta di plastica nella casa dei miei genitori a Genova, *La cucciniera genovese* «di G. B. Ratto padre e figlio» (1893), non prevedeva dosi per meno di dodici persone, più spesso per ventiquattro; e ai due autori parevano dosi ordinarie. Quando poile circostanze erano straordinarie, straordinari erano anche gli esiti. Piacerebbe sicuramente a Barbero una piccola avventura del principe di Metternich durante un viaggio attraverso la Svizzera nel 1815. Il principe aveva calcolato di fermarsi a Martigny proprio per evitare eccessi culinari; senonché l'oste, riconosciuto, lo aveva riverito con un pasto (senza dubbio un *dîner*) di ventinove portate. Alquanto aggravato, Metternich si avvia verso Sion; ma lì c'è la deputazione della Dieta del Vallese che lo attende al varco, cioè alle porte della città, per condurlo al municipio e festeggiarlo con un ricevimento di settantanove portate: 108 in quattro ore! Nei successivi otto giorni Metternich ebbe cuore di sedersi a tavola solamente cinque volte.



PIERRE-AUGUSTE RENOIR (1841-1919), *La colazione dei canottieri*, (1880-1882), olio su tela, cm.129,5X172,5, Phillips Collection, Washington D.C.



ALESSANDRO BARBERO A CHE ORA SI MANGIA?

Approssimazioni storico-linguistiche all'orario dei pasti (secoli XVIII-XXI)

QUODLIBET, pagg. 87, € 10

