

# A CHE ORA SI MANGIA?



Il banchetto di William Hogart (1755).

*M'alzo alle nove della mattina, fo colazione con ottima cioccolata... Lavoro fino a mezzogiorno, passeggiò fino alle due... Desino spesso fuori... Dopo pranzo non mi piace lavorare né passeggiare. A volte vo al teatro, e più spesso faccio la partita fino alle nove di sera; rientro però a casa prima delle dieci, e prendo due o tre cioccolatini con un bicchier di vino annacquato: questa è la mia cena (Carlo Goldoni, Parigi, 1787)*

**A** che ora si mangia? Ormai, praticamente a tutte le ore! Non è detto che ciò sia un bene per la nostra salute, ma forse anche sì. Ogni giorno spuntano del resto nuove ricerche scientifiche che affermano tutto e il contrario di tutto. Qui però parliamo di un libro. L'ha scritto Alessandro Barbero e si intitola appunto "A che ora si mangia?" edizioni **Quodlibet**. Racconta come si siano fissati gli orari dei pasti tra la fine del '700 e l'inizio dell'800 in Europa, e in particolare come l'orario del pranzo si sia spostato sempre più tardi, fino alla sera. Un fenomeno interessante per lo storico come per il linguista, giacché provocò mutamenti lessicali che sono ancora oggi oggetto di discussione. Ve ne anticipiamo qualche passaggio.

Il nome di un pasto può essere legato sia al suo orario, sia alla sua consistenza. Oggi sembrerebbe prevalere decisamente l'orario: conversando con due storici inglesi, entrambi mi hanno confermato che per loro un pasto consumato all'una non può che chiamarsi *lunch*, anche se è formale e prolungato. Nel XVIII e XIX secolo termini come *dîner*, *dinner* e pranzo portano invece con sé la connotazione, molto forte, di pasto principale della giornata.

Bisogna tener conto che all'epoca chi poteva permetterselo mangiava, e beveva, enormemente di più di quanto non si usi oggi; ma il soprappiù era quasi tutto concentrato nel pranzo, che non comprendeva mai, neppure nella piccola borghesia, meno di quattro o cinque piatti, di cui almeno due di carne. Chi desiderasse una conferma può andare a vedere i menu («Note di pranzi») con cui



Pellegrino Artusi conclude la sua *Scienza in cucina* (1891); si tratta, beninteso, di pranzi con invitati, ma chiariscono comunque quali fossero le abitudini della borghesia - i piatti di carne, in ciascuno di questi menu, sono almeno tre se non quattro, un lessato, un umido, un fritto e un arrosto. E non si trattava della prassi di una ristretta élite, giacché l'autore, nella prefazione alla trentacinquesima edizione, si vanta di aver già venduto 283.000 copie del suo libro.

L'idea che ci fosse un pasto nettamente più importante degli altri spiega come mai molti avessero addirittura l'abitudine di non cenare affatto. Federico il Grande, che pranzava «alle dodici precise», in tarda età aveva smesso di cenare, anche se non di invitare a cena: quando gli ospiti, alle dieci, si mettevano a tavola, lui si ritirava e andava a letto. Kant, secondo De Quincey, si alzava al mattino presto, prendeva diverse tazze di tè e lavorava senza mangiare nulla fino al pranzo, che cominciava all'una e quando c'erano ospiti poteva durare anche fino alle quattro o alle cinque; il filosofo poi andava a letto presto e ovviamente non cenava.

Quella di non cenare è, beninteso, un'abitudine individuale: fino ai primi anni dell'Ottocento nella letteratura e nei diari la cena è menzionata quasi altrettanto spesso del pranzo; è però sempre evidente che si tratta d'un pasto meno sostanzioso. Perciò lo spostamento degli orari del pranzo non va confuso con un semplice mutamento nella terminologia, ma comporta una diversa collocazione oraria del pasto più importante, intorno a cui tutta la giornata si articola, e con essa la stessa percezione del tempo: espressioni come «l'après-dîné» o «nel dopopranzo» erano comunemente usate per dire «nel pomeriggio». «La realtà, afferma Barbero, è che gli orari dei pasti sono una costruzione culturale e cambiano non solo da un paese all'altro, ma da una classe sociale all'altra e anche da un'epoca all'altra.»

Tra la fine del Settecento e i primi anni dell'Ottocento l'aristocrazia a Londra e a Parigi modificò gli orari dei pasti quotidiani. Il pranzo, considerato all'epoca il pasto principale del giorno, venne consumato sempre più tardi, fino alle cinque, alle sei, alle sette del pomeriggio, mentre veniva introdotta una robusta colazione, il *déjeuner à la fourchette*, a metà mattinata, e scompariva la cena serale. La nuova moda venne adottata nel corso dell'Ottocento dalle classi medie e si diffuse lentamente anche in paesi come la Germania, l'Italia, la Russia, gli Stati Uniti. I contemporanei notarono con interesse questo cambiamento e ne discussero i motivi; la spiegazione più probabile è che le classi dirigenti avessero trovato un nuovo modo per sottolineare la distanza rispetto alla borghesia e il divario fra capitale e provincia, nonché fra paesi moderni e paesi culturalmente arretrati. **F.R.**