

**GIANNI DE FRAJA**

# **BENVENUTI IN INGHILTERRA**



**Istruzioni per l'uso ai tempi della Brexit**

### 3. A tavola

Nel libro *La regina e io*, Sue Townsend, meglio nota in Italia per la serie di libri in cui narra le vicende di Adrian Mole, immagina le conseguenze della vittoria del partito repubblicano alle elezioni parlamentari. Il libro è fantapolitica, quindi, al contrario di quanto avviene di solito, i vincitori mantengono le promesse della vigilia, e la regina perde il posto di lavoro. Con lei vengono posti in esubero anche gli altri membri della famiglia reale che sono pagati per le funzioni pubbliche che svolgono. Siamo pur sempre in Inghilterra, e anche i cambiamenti costituzionali seguono le norme implicite di civiltà. Quindi, come tutti i lavoratori che hanno perso il posto, e con esso lo stipendio e i vari benefici, case tenute palazzi servitù yacht treni aerei e tutto il resto, la famiglia reale acquisisce però il diritto all'assistenza statale che spetta a chi si trova nella loro situazione. Finita la monarchia, i membri della famiglia Windsor diventano così cittadini come tutti gli altri, e in quanto tali hanno diritto al trattamento di legge, spartano, ma civile e dignitoso: niente esilio per gli ex sovrani, e a maggior ragione niente processi e decapitazioni, o umiliazioni continue come quelle riservate dal regime all'ultimo imperatore cinese nel film di Bernardo Bertolucci. Dato che ha già una certa età, alla regina, oltre al reddito di cittadinanza e agli altri benefici, come l'esenzione dal pagamento del canone tv, un'addizionale automatica alla pensione nei mesi in cui la temperatura esterna scende al di sotto di un certo valore, l'esenzione dai ticket sui medicinali e i «meals on wheels», i pasti caldi giornalieri consegnati a domicilio dal furgone comunale, viene anche assegnato un alloggio in un quartiere di edilizia popolare. Nel film di Bertolucci, non appena riconoscono l'ex imperatore, gli altri prigionieri della rivoluzione cinese gli si inchinano

di fronte. Per niente ossequiosi, invece, i nuovi vicini dell'ex monarca la accolgono come accoglierebbero qualunque nuova vicina anziana, la cui famiglia, come quella di molti degli altri residenti, ha la sua quota di stramberia. Il successo del libro è dovuto all'efficace descrizione della continua e sincera sorpresa con cui i reali scoprono il modo di vita delle classi più basse della popolazione. Questa sorpresa è credibile. La diversa conoscenza dei costumi e della vita degli estremi opposti della scala di agiatezza è molto asimmetrica: se infatti documentari e pettegolezzi offrono a tutti veloci e approssimative sbirciate nella vita quotidiana della famiglia reale, l'osservazione in direzione opposta è molto meno frequente.

Una delle cose che sorprendono l'ex regina è la scoperta della quantità di tè che viene bevuto: non può entrare in casa di qualcuno senza che le venga offerta una tazza di tè. Anni di esperienza diplomatica la inducono a comportarsi nello stesso modo. Presto, le vicine che la visitano ricevono, appena aperta la porta, un benvenuto «would you like a cup of tea?». Confermo. Molti anni fa fui testimone di un incidente stradale. Un motociclista cercò di superararmi in una curva cieca, purtroppo nell'istante preciso in cui arrivava un camioncino in direzione opposta, con conseguenze fatali. Il poliziotto incaricato dell'inchiesta venne a trovarmi qualche giorno dopo per raccogliere la mia testimonianza. Il *coroner*, una figura a metà tra il magistrato e il medico legale, stabilì poi che la mia presenza non era necessaria all'inchiesta, e la mia partecipazione all'incidente si concluse nella mia cucina a Bristol, con il poliziotto che trascriveva a mano le mie risposte alle sue domande. Appena mi resi conto che la cosa sarebbe durata piuttosto per le lunghe, gli offrii una *cup of tea*, che egli accettò volentieri. Alla prima ne seguì una seconda e una terza a ruota. In Italia, naturalmente, non si offrirebbe il tè ma il caffè, o, nel bellunese e in altri luoghi in montagna, un bicchiere di vino o una grappa. Il luogo comune che gli inglesi bevano il tè regolarmente corrisponde alla realtà. Ciò che invece non descrive il comportamento collettivo è che quella del tè sia una cerimonia formale, con un servizio elegante, il manico della tazza tenuto tra tre dita, e magari con il mignolo sollevato. E in particolare che sia un'attività monopolizzata dalle classi sociali alte. In realtà, come scopri la regina nel libro di Sue Townsend, il tè è una bevanda consumata soprattutto dalle classi popolari. Se un sondaggio chiedesse la bevanda preferita agli elettori che hanno votato a favore e contro la Brexit, in maggioranza i primi indicherebbero il tè, i

secondi il caffè. Così i miei genitori, in visita in un periodo in cui avevamo i muratori in casa, osservarono sorpresi le loro onnipresenti tazze di tè: cilindrica, stretta, cioè dal diametro inferiore all'altezza, con il manico, senza piattino. Alcuni si portavano un termos da casa, altri avevano un bollitore, l'onnipresente *kettle*, altri ancora chiedevano il permesso di usare il nostro. È rarissimo l'operaio, il muratore o l'idraulico che sul lavoro non consumi grandi quantità di tè, spesso zuccherato, oltre naturalmente, come ogni inglese, con un'aggiunta di latte. Il tè è una bevanda popolare: negli uffici, una generazione fa, era figura tipica quella della *tea-lady*: circolava per i corridoi con un carrello e distribuiva tazze di tè agli impiegati. Le stesse *tea room*, diffuse nei villaggi di vacanza considerate da alcuni l'apoteosi della raffinatezza, sono viste come pittoresche e certo non frequentate regolarmente, come lo sarebbero i nostri bar, da chi vuole una breve pausa durante il lavoro.

Le differenze di abitudini alimentari tra i due gruppi in cui ho approssimativamente diviso la popolazione non si limitano certo al consumo di tè e caffè. Nel libro *Noblesse Oblige*, Nancy Mitford (si veda il capitolo 1) spiega che una delle più evidenti differenze dei gruppi sociali che lei distingue in U e non-U, è nell'atteggiamento verso tutto ciò che circonda il cibo. Non deve sorprendere: il cibo è una delle attività sociali più importanti, e in tutto il mondo il modo in cui ci si nutre è un chiaro indicatore dello stato e della gerarchia sociale. Una prima differenza è nel nome stesso dei pasti. La strada fra U e non-U si separa subito dopo colazione, nota a tutti come *breakfast*: a ora di pranzo i gruppi U si avviano verso il *lunch*, chiamato *luncheon* se formale ed elegante, mentre i non-U consumano il *dinner*. Questa differenza rimane, anche se i gruppi U e non-U sono cambiati. Un collega può bussare al mio ufficio poco dopo mezzogiorno per chiedere se voglio pranzare (*have lunch*) con lui; se l'idraulico dice che viene a ripararmi il rubinetto all'ora del *dinner*, devo aspettarmi che arrivi in casa verso mezzogiorno. Alan Bennett, il grandissimo osservatore degli inglesi, soprattutto quelli meno istruiti, ha intitolato *Dinner at Noon* un programma televisivo sulle vacanze di certi gruppi sociali con ambizioni di apparire sofisticati. Titolo laconico, che evoca bene alberghi pretenziosi in località di vacanza quali Scarborough o Blackpool, con cibo scadente, dalla crema di gamberi servita in un bicchiere a una fetta di prosciutto, tra uno e due centimetri di spessore, cotta

velocemente in padella e servita con un elegante cerchio di ananas (sì, succede; e no, non saprei proprio perché), anch'esso cotto brevemente in padella, per finire con *cheese-cake* o *pavlova*. Il tutto servito su eleganti tovaglie di pizzo, sulle quali, per ogni persona, è schierato un vero e proprio battaglione di posate, il cui scopo primario sembra essere quello di imbarazzare l'ospite, costretto a osservare furtivo che posata prende il vicino. Il Ritz non annuncerebbe mai *dinner at noon*: sia perché al Ritz non si pranza a mezzogiorno, sia soprattutto perché al Ritz il pranzo proprio non si chiama *dinner*.

Quando l'idraulico ha finito di riparare il mio rubinetto, verso le 5, ci potrebbe annunciare che va a casa a prendere il tè, *my tea*. Dopo averlo salutato e ringraziato, potrei chiedere alla signora De Fraja che sta portando il glicine se vuole un tè, *a cup of tea*. Non confonda l'omonimia dei pasti: il *tea* dell'idraulico consiste nella cena, una pietanza e probabilmente una forma di dolce, senz'altro caldo d'inverno; è inoltre raro che lo accompagni con alcol. Il *tea* che porto alla signora De Fraja consiste, se sono in vena di convenevoli, di un vassoio con due tazze di tè, latte ma non zucchero, e un paio di biscotti. I bambini, U e non-U, mangiano il *tea*. Anche gli animali: «Hai dato il tè al gatto?» è una domanda normalissima. In parte questo origina dal fatto che la definizione corretta di *dinner* è «il pasto principale della giornata», e la relativa importanza dei pasti, in Inghilterra, dipende dalla classe sociale: per i non-U è a metà giornata, per gli U in serata. Chi consuma il *dinner* di sera, quindi, lo fa verso le 8, di rado più tardi. Invece, alle 6.30 l'idraulico ha finito di cenare e si siede sul divano a guardare un po' di televisione; le *soap opera* e i telegiornali sono attorno a quest'ora, quello locale alle 6.30 sul primo canale della BBC, o alle 5.30 su ITV, il canale privato. È abbastanza raro che la televisione sia accesa durante i pasti. Molti hanno la televisione in cucina, ma è accesa più durante la preparazione dei pasti che mentre si mangia. Piuttosto diffusi sono invece vassoi con il lato inferiore imbottito, da appoggiare sulle ginocchia per guardare la tivù mangiando seduti sul divano. Se non è andato al pub subito dopo lasciata casa mia, per una o due pinte con gli amici prima di tornare a casa a fine lavoro, l'idraulico potrebbe andarci dopo cena. In ogni caso andrebbe a piedi, dato che il pub è quello vicino a casa: «vado al local», potrebbe dire a sua moglie. Questo perché il consumo di alcol è un'occasione quasi esclusivamente

sociale. Il luogo comune che il pub sia il centro della vita di un villaggio e di un quartiere è nel complesso corretto. Si va al pub per far due chiacchiere con gli amici, o con il proprietario, magari seduti sempre allo stesso tavolo. Il pub è la cosa più simile alla passeggiata italiana, che in Inghilterra fanno solo gli indiani: chi ne ha occasione faccia un salto tra le 6 e le 8 di sera nel *golden mile*, in Belgrave Road a Leicester, la strada al centro del quartiere della comunità indù, dove vedrà gruppi di amici e famiglie, molti in abbigliamento tradizionale, fare «le vasche», illuminati dalle brillanti vetrine dei negozi di coloratissimi sari, sgarbanti gioielli, e spezie e ingredienti indiani.

Chi si reca al lavoro con i mezzi pubblici va spesso al pub con i colleghi alla fine della giornata, prima di prendere il treno, la metropolitana o l'autobus che lo riporterà a casa. I pub hanno molto in comune fra loro, molto più dei bar in Italia. In Inghilterra il pub è nettamente distinto dal *wine bar*, dal *cocktail bar* e dal *night club*, benché anche questi servano birra. Al banco del pub ci sono le birre alla spina, *lager* (birra bionda, a pressione, spesso di importazione, servita fredda), *beer* o *ale* (bruna, non frizzante, servita a temperatura ambiente) e *stout* (di cui la Guinness è una marca). Coca-Cola, limonata e simili sono anch'essi venduti alla spina. Le bottiglie di birra (lager di importazione, tra cui molte quelle italiane, da Nastro Azzurro a Peroni a Moretti) e degli analcolici sono in bassi frigoriferi dietro al banco, quelle dei superalcolici sono esposte a testa in su, non come nei bar italiani. Non tutti i pub hanno la televisione: dove c'è è sintonizzata su stazioni che trasmettono calcio; e non tutti servono da mangiare, con il menù scritto in gesso sull'apposita lavagna e il cibo preparato in modo svogliato, con il frequente uso del microonde. Il neologismo *gastropub* descrive l'anello di congiunzione tra questa insipida mediocrità e il buon ristorante dove è necessario prenotare. Li tenga presente il lettore che sfoglia Tripadvisor incerto su dove cenare.

Moltissimi pub sono di proprietà delle birrerie, e qui la scelta della birra alla spina è limitata alla produzione del proprietario, obbligato però per legge a vendere almeno una birra non sua. Il lettore interessato a birre artigianali e a bassa produzione cerchi dunque le *free house*: pub non legati a una fabbrica specifica, che quindi sono liberi di vendere quello che preferiscono. I nomi stessi dei pub, raffigurati in uno stemma appeso all'esterno, hanno un nonsoché in comune: ci sono oggetti, animali, personaggi storici

o mitologici, associati nel subconscio dell'inglese all'idea di pub. Chieda il lettore a un amico inglese qualche esempio di nomi frequenti di pub: i suoi esempi saranno senz'altro tra i risultati di una ricerca in rete. I tre sul podio, che certo l'amico includerà, sono il Leone Rosso, la Corona, e la Quercia Reale. L'edificio stesso, non solo il nome, spicca: come certi colori per certi animali, un pub si imprime sulla retina di un inglese molto più degli edifici circostanti. Unito alla loro diffusione territoriale, questo rende il pub ideale per fornire indicazioni stradali. Al conducente del furgone della consegna a domicilio giunto nella zona giusta, ma incerto sull'indirizzo esatto, un italiano direbbe «passi un semaforo, giri subito a destra, poi vede un bar, una farmacia, casa mia è sopra la farmacia». Un inglese invece, «giri a destra al semaforo, casa mia è la terza dopo il "George and Dragon"».

Anche l'alcol acquistato in negozio viene spesso consumato in un'occasione sociale: verrà probabilmente bevuto in un gruppo di amici, guardando assieme la partita di calcio in televisione. Oppure durante il barbecue, un altro rito importante e diffuso: alle prime giornate tiepide, i supermercati e i macellai preparano vassoi per il barbecue, e nelle zone residenziali il profumo dell'erba appena tagliata si mescola con l'aroma di carne alla griglia, hamburger, würstel o salsicce, costolette di agnello, cosce o ali di pollo marinate. Questi verranno poi consumati, in giardino, pioggia o sole, annaffiando naturalmente il cibo con abbondanti quantità di birra e vino.

Vedremo nel capitolo 8 l'universalità del pasto di Natale, ma il «Sunday dinner», o anche «Sunday roast», è un rito altrettanto ferreo e ugualmente diffuso. Molto più sostanziale del pranzo dei giorni lavorativi, immancabilmente costituito di carne arrosto, cioè cotta in forno assieme alle patate, con verdure bollite per contorno (*greens* per i non-U, *vegetables* per chi parla U), e altrettanto immancabilmente concluso da un dessert. Molto spesso si fa a mezzogiorno, nel qual caso è seguito, la sera, da un pasto più leggero, chiamato *supper*.

Per svilupparsi e prosperare, la cucina tradizionale, i cui ingredienti sono scelti con attenzione e i cui pasti sono preparati con cura in campagna, ha bisogno di tempo e spazio. Una campagna fertile e variata come quella inglese li ha forniti per secoli, quindi, almeno fino alla rivoluzione industriale e all'esodo nelle città, in Inghilterra si dedicava al cibo la stessa passione che Pellegrino Artusi descrive per la sua Italia. Nelle cucine buie,

sporche e fetide degli slum vittoriani o, più tardi, dove viveva chi lavorava nelle fabbriche del nord descritte dai «giovani scrittori arrabbiati», quali Alan Sillitoe in *Sabato sera, domenica mattina*, il pasto non è un rito familiare: si mangia per nutrirsi e accumulare abbastanza energia per lavorare il giorno successivo.

L'Italia ha una tradizione contadina più recente. I meno giovani ricordano certo la pasta o il pane fatto in casa. Inoltre, giunte in città, le classi medie tendevano a riprodurre i modi di vita delle generazioni precedenti: molti condomini costruiti nell'urbanizzazione fino al secondo dopoguerra hanno una stanza da letto, vicina alla cucina e alla zona giorno, chiaramente intesa come stanza della domestica. E la domestica veniva spesso da zone di campagna, e aveva sia il tempo sia la *forma mentis* per dedicare tempo ed energia alla preparazione del cibo.

La guerra prima e le tessere annonarie poi hanno dato il colpo di grazia ai pochi residui di tradizione culinaria inglese sopravvissuti allo svuotamento delle campagne. Durante il razionamento, conclusosi solo a metà degli anni Cinquanta, la produzione alimentare era del tutto concentrata su pochi ingredienti scelti in qualche ministero per massimizzare la quantità di proteine, non certo per fornire menù raffinati. Il razionamento comunque permetteva uova zucchero e farina, e così la preparazione di torte è sopravvissuta allo sterminio, rimanendo nel cuore della popolazione e assicurando, mezzo secolo dopo, il successo della competizione televisiva di pasticceria che incontreremo tra breve. I pochi libri di cucina cercavano disperati di offrire un minimo di varietà, suggerendo menù settimanali che prevedono una colazione, sempre salata e cotta, dalle uova strapazzate, a pancetta e pomodori in padella, alle aringhe affumicate; un pranzo, ovviamente chiamato *dinner*: flan di formaggio accompagnato da carote a fettine e seguito da frutta bollita; rotolini di salmone in lattina seguiti da torta di mele con crema; e una cena, *supper*: omelette, minestra di patate, formaggio su pane tostato. E come abbiamo visto, la domenica l'arrosto, cotto in forno, meglio il triplo del tempo giusto che cinque minuti in meno, accompagnato dalle immancabili patate e da tre verdure diverse, carote, piselli e cavolfiore, un terno sicuro, naturalmente bollite al punto di scioglimento. Il pasto principale prevede una pietanza con contorno e patate in qualche forma, il carboidrato di base, arrostite la domenica, in altri giorni lessate, in purè o fritte, tutto servito assieme, sullo stesso piatto.



Questo è poi seguito dal dolce, quasi sempre cotto, detto *pudding* (linguaggio U) o *sweet* (non-U); l'unico riconoscibile al pubblico italiano è la torta di mele, l'*apple pie* delle torte in faccia e dei film americani, che non ha niente a che fare né con lo strudel né con la crostata: si tratta semplicemente di mele cotte in una teglia, con sfoglia sopra e sotto e spruzzate di zucchero una volta pronte. Altri esempi sono il *bread and butter pudding*, un budino di pane e burro: fette di pane vecchio mischiate con uova, zucchero e un po' di cannella, cotte poi in forno e servite con panna liquida; il rotolo di marmellata, servito con *custard*, crema; il *crumble*, ancora ottimo e semplicissimo: per farlo basta coprire frutta (l'ideale colore, sapore e consistenza è dato da un misto di mele e more) con burro, farina, avena e zucchero mescolati e cuocere per mezz'ora in forno medio; il *trifle*, la zuppa inglese di qualche ristorante italiano. Molti ristoranti oggi offrono versioni sofisticate di questi dessert, in alternativa ai dolci di importazione, dalla panna cotta al tiramisù. Il modo migliore per farsi un'idea di questi sapori tradizionali, e spendere poco, rimane quello di visitare una mensa scolastica o aziendale o, per il turista affrettato, il self-service di supermercati quali ASDA, Tesco, Sainsbury, o un po' più su, Waitrose.

La scomparsa dell'interesse per il cibo è particolarmente sorprendente, visto che nell'epoca vittoriana e all'inizio del XX secolo i pasti erano eventi importanti per le numerose famiglie della borghesia media e alta. Le famiglie illustrate da P.L. Travers in *Mary Poppins* e da J.M. Barrie in *Peter Pan* sono forse un gradino più su rispetto a quello cui poteva aspirare un insegnante o un impiegato di banca, ma si trattava solo di un gradino, non di un miraggio distante come i grandi palazzi di campagna dove viveva l'aristocrazia delle grandi tenute, e dove il personale domestico si contava in decine. I signori Banks impiegano, oltre alla tata Mary Poppins, una cuoca e una governante, mentre queste tre funzioni venivano svolte dalla stessa persona in famiglie di livello appena inferiore nella scala sociale, ma era chiaramente possibile per i lettori di *Mary Poppins* identificarsi con i protagonisti. Chi copriva posizioni socialmente visibili, ma pur sempre decisamente secondarie, manteneva certamente personale domestico. Cucinare, far la spesa e gestire l'economia domestica erano senz'altro attività importanti per chi lavorava all'Old Rectory, anche a giudicare dalla qualità delle cantine sotterranee, con una ventina di scaffali in muratura per la conservazione del vino e un altro locale in cui, in assenza di frigoriferi,

venivano conservati i cibi più deperibili, come prosciutti, formaggi, mele, cipolle, patate. La cuoca senza dubbio doveva saper far da mangiare bene, e la cucina vittoriana ed edoardiana era elaborata e ricca, con ingredienti importati da vari angoli dell'impero. Il gelato era molto diffuso nell'Inghilterra del XIX secolo, agevolato dal frequente traffico di navi che attraversavano il mare del Nord per portare neve e ghiaccio dalla Norvegia a Newcastle e Hull, e da lì nel resto del paese, per la produzione e la conservazione dei gelati. È semplicemente inconcepibile che un'aristocrazia diffusa come quella inglese, squisitamente internazionalista, che collezionava antichità romane e greche e dipinti europei, assumeva musicisti italiani e tedeschi, una classe sociale che si sentiva «arrivata» quando poteva mandare i propri rampolli a far il «grand tour», il viaggio di formazione in Europa, non si dilettaesse anche nei cibi che venivano serviti sui tavoli chic in tutto il resto d'Europa. E come in tutte le società europee, i parvenu e le classi professionali cercavano di imitare comportamenti e atteggiamenti delle classi più alte.

Il cibo di qualità veniva preparato soprattutto da cuochi e cuoche professionisti che lavoravano a tempo pieno in casa. Non si andava al ristorante per il piacere di mangiare fuori, dato che si veniva serviti meglio a casa propria, ma quando non c'era alternativa, come per esempio in viaggio: in alberghi per chi poteva permetterselo, o in locande di basso livello per chi non poteva. La figura occupazionale del cuoco, anzi della cuoca, professionista, che lavora in casa, sparisce però improvvisamente, sia per le nuove possibilità di lavoro per un'ampia porzione della manodopera femminile, che una generazione prima avrebbe potuto scegliere solo tra l'attività agricola e andare a servizio, sia per la perdita di reddito e di stato sociale della piccola e media borghesia. Così, per un breve periodo dopo la guerra, erano pochi quelli che venivano serviti a tavola. Le stazioni di servizio delle autostrade e catene di ristoranti di importazione, soprattutto dagli Stati Uniti, furono i primi posti in cui si andava a mangiare con la famiglia senza che ci fosse qualche occasione proprio speciale, nel qual caso ci si recava al ristorante di un albergo. Le coppie andavano non al ristorante, ma prima al pub e poi al cinema. Esistevano sì ristoranti nelle comunità di immigrati, ma erano frequentati per lo più da clienti della stessa nazionalità, per cui il pasto di casa, in un ambiente simile a quello che avevano lasciato in patria, era soprattutto un pensiero nostalgico al paese di origine.

Come la cultura antica nei monasteri durante il Medioevo, la tradizione gastronomica inglese viene mantenuta in vita ai margini economici e geografici della società. Jane Grigson, scomparsa nel 1990, è tra le pioniere della rinascita del cibo tradizionale inglese. Creando un modello bibliografico seguito poi da molti altri scrittori, si è messa letteralmente in viaggio per il Regno Unito, nelle campagne e nei villaggi di pescatori, cercando, e trovando, pub tradizionali, mercati di prodotti tipici locali, frutto di tecniche antiche, la *clotted cream* della Cornovaglia, il rabarbaro forzato dello Yorkshire, numerosi formaggi a piccolissima produzione. Scriveva una colonna settimanale sull'*Observer*, poi raccolta nel libro *English Food*, pubblicato nel 1974. Prima di lei, molta della letteratura culinaria era destinata a sofisticati consumatori istruiti, come il libro di Elizabeth David sul cibo italiano, illustrato da Renato Guttuso e pubblicato nel 1954. Ancora negli anni Sessanta spiegava che Soho era l'unica zona del paese dove si poteva comprare salame o prosciutto crudo, olio d'oliva, perfino pasta. L'olio d'oliva in realtà si poteva comprare anche in farmacia, dove veniva venduto come rimedio contro il mal d'orecchio. Gli spaghetti, singolare in inglese: «spaghetti is good», invece furono l'oggetto di uno dei più celebri pesci d'aprile della storia. È tradizione, tra i giornali e gli altri media, cercare di pubblicare il primo di aprile notizie false ma divertenti. Il vincitore della sfida semi-ufficiale tra le varie redazioni è chi inventa la bufala più credibile. Nel 1957, la BBC presentò come notizia di chiusura del telegiornale principale un breve filmato di preoccupati contadini svizzeri, che si lamentavano del fatto che quell'anno il raccolto degli spaghetti era andato male e che quindi avrebbero subito una riduzione nei ricavi e difficoltà economiche: cercando in YouTube «spaghetti crop failure», il lettore troverà un delizioso clip dove valligiani in costumi tradizionali arrampicati sugli alberi carichi di spaghetti espongono i loro timori. A Bristol, alla fine degli anni Ottanta, invitai a cena due colleghi, uno dei quali era un sofisticato *bon viveur*, e introdussi loro l'aceto balsamico, che avevo importato in una bottiglietta con l'etichetta fatta a mano da papà. Molti degli ospiti al nostro matrimonio hanno assaggiato il prosecco per la prima volta trent'anni fa, importato per l'occasione dai miei genitori, temo in involontario contrabbando. Oggi prosecco e aceto balsamico si trovano nel più umile supermercato: in due generazioni l'ignoranza abissale del cibo italiano si è trasformata in convinto benvenuto.

Se Jane Grigson ha attaccato le malusanze alimentari del consumatore istruito, e senza dubbio, ahimè, contribuito all'aumento del prezzo delle ostriche, che una volta si usavano soprattutto come aggiunta di proteine a uno spezzatino di manzo quando c'era poca carne, Delia Smith ha svolto la stessa funzione per il resto della popolazione. Prima di lei, per una serata in cui si invitano a casa amici colleghi e conoscenti era elegante e ricercato offrire da bere vino, accompagnato da ciotole piene di cubetti di ananas e di formaggio. Il titolo del suo primo libro, come gli altri non tradotto in italiano, è «come imbrogliare in cucina». Dà un'idea del progetto della sua carriera professionale: eliminare il mistero e la difficoltà dalla preparazione di un pasto fatto per bene. Se per risparmiare tempo e ridurre la probabilità di disastri è necessario usare purè in polvere e carne o tonno in scatola, il gioco vale la candela. Ha venduto 21 milioni di libri nel Regno Unito: entrando in una casa in Inghilterra, la probabilità di trovare Delia sugli scaffali della cucina è quindi davvero molto alta.

Il ruscello iniziato da queste pioniere è oggi un'alluvione inarginabile. In televisione è semplicemente impossibile evitare i programmi di cucina. Da un lato ci sono quelli condotti da cuochi, ciascuno dei quali cerca di proporre un suo stile particolare, culinario e televisivo, dallo schizzato Jamie Oliver alla procace Nigella Lawson, le cui mani ingigantite sullo schermo martoriano gli ingredienti, a Gordon Ramsay, con più sfuriate ai suoi dipendenti, le parolacce coperte dai *biiiiiiip* della pudica censura della BBC, che ricette vere e proprie, preceduti da un altro pioniere, Keith Floyd, i cui libri non sono tradotti, che spesso presentava il suo programma settimanale in evidente stato di ebbrezza. In altri programmi, membri del pubblico competono tra di loro in fantasiosi *X-factor* culinari. In una serie, tre o quattro coppie fanno a turno nell'invitare a casa e cucinare per gli altri partecipanti. Questi, quando fanno i giudici, demoliscono da esperti gastronomi le creazioni dell'anfitrione. Il programma più popolare di questi ultimi anni è il *Great British Bake-off*: la «super pasticceria britannica». Un indice di ascolto televisivo misurato in decine di milioni, presentato dall'ultra-ottantenne Mary Berry, è la sfida settimanale per l'eccellenza nella preparazione di paste e torte, dolci e salate. Come nel pattinaggio artistico, ci sono gli esercizi obbligati, nei quali ai concorrenti è richiesto di preparare classici senza tempo, per esempio la torta profiteroles, la pizza margherita, la quiche lorraine. Negli «esercizi liberi», gli aspiranti chef invece cercano di impressionare i giudici

con la loro fantasia e la loro abilità. Il successo in questo programma, così come per l'analogo nella canzone popolare, può costituire il trampolino di una carriera nei media. Il vincitore del 2016, la telegenica Nadiya Hussain, è stata poi impiegata dalla BBC per presentare una breve serie di programmi sul cibo e le tradizioni culinarie del Bangladesh, il paese di origine della sua famiglia, e sarà tra i giudici per la prossima serie del programma.

L'atteggiamento inglese verso il consumo di bevande alcoliche genera fiumi di inchiostro e struggente introspezione nei media, non solo quelli dei consumatori istruiti. Non passa mese senza che qualche episodio susciti una raffica di elzeviri e dibattiti televisivi, se non interrogazioni parlamentari. Ceneri sono sparse sui capi e schiene vengono autofustigate. La decadenza del costume, la mancanza di disciplina, «o tempora o mores!» si sbraita a destra, magari chiedendo il ritorno alle punizioni corporali a scuola o al servizio militare obbligatorio. Un futuro che promette solo insuccessi e difficoltà economiche per vasti settori della popolazione, la disuguaglianza economica rampante generata dal capitalismo sfrenato, la distruzione di una solidarietà sociale sostituita dall'edonismo individuale ed egoistico: questi, si rimugina a sinistra, sono i fattori che spingono a cercare sollazzo nell'alcol, con le conseguenze che vediamo giornalmente, insistendo più su un aspetto che su un altro a seconda che si tratti di episodi di vandalismo o scontri tra tifosi a una partita di calcio, o la tragica fine della figlia di Paul Channon, ministro dei Trasporti miliardario nell'era Thatcher, morta nel 1986 per le conseguenze di eccessivo consumo di alcol durante una festa tra studenti a Oxford.

È vero che gli inglesi bevono in modo smodato. È vero anche che il consumo pro capite di alcol in Inghilterra è minore che in Italia. La media del consumo di alcol nasconde però una sostanziale differenza nella distribuzione da un individuo a un altro e, per un dato individuo, nella distribuzione da un giorno all'altro. Ciò determina la maggiore visibilità del consumo, sia più seri problemi di ordine pubblico. In Italia è abbastanza comune bere uno o due bicchieri sia a pranzo sia a cena. In Inghilterra molti invece consumano questa quantità settimanale in una singola serata, al pub o al night club, per giunta non diluita dal cibo di un pasto.

Così il sabato sera il centro cittadino, poche ore prima una tranquilla isola pedonale dove facevano acquisti coppie di pensionati e mamme con i passeggini, diventa una zona di battaglia: tra sirene e luci blu lampeggianti

delle volanti o delle ambulanze e giacche fluorescenti dei poliziotti a cavallo, ragazze in minigonna e poco altro vomitano ai bordi del marciapiede, e gruppi di maschi ebbri di birra e testosterone battagliaano per l'effimera gerarchia sociale della serata. Non credo proprio però che se improvvisamente l'alcol evaporasse da tutte le bottiglie i centri delle città diventerebbero sereni e pacifici di notte come lo sono di giorno. Chi ha bisogno di scatenarsi usa l'alcol come lubrificante, ma in assenza di alcol troverebbe senz'altro meccanismi alternativi per ottenere lo stesso fine. Il fatto che la situazione sia simile nei paesi scandinavi, spesso addotti a modelli di società armoniosa, suggerisce che si tratti di un fenomeno più culturale che strettamente legato alla situazione economica di breve periodo.

Questo è vero anche per i consumatori istruiti. Molti non bevono vino durante la regolare cena in famiglia. Se invece sono invitati a un *dinner party*, e non è il loro turno come autista designato, allora si rifanno delle serate astemie durante la settimana lavorativa. Lo stesso per i giovani: in Inghilterra sarebbe inconcepibile vedere un gruppo di studenti universitari festeggiare in pizzeria il compleanno di uno di loro senza accompagnare il pasto con alcolici, o senza che il pasto sia seguito da una visita a un locale in cui si beve. In occasione di un festeggiamento, per esempio un matrimonio, un anniversario, la riunione degli ex studenti, in Italia si fa una grande «mangiata», in Inghilterra (e Scozia e Galles e Irlanda) una grande bevuta.

In altri termini, l'atteggiamento verso l'alcol degli inglesi, a tutti i livelli sociali, è diverso – l'economista in me suggerisce di qualificare «diverso» come «in modo statisticamente significativo» – da quello degli italiani. In Inghilterra ha molto più valenza di ribellione. Io bevevo vino ai pasti fin da piccolo, magari diluito in acqua; quand'ero al liceo, se c'era motivo di fermarsi al bar dopo la scuola o durante la passeggiata pomeridiana, non ero certo l'unico che chiedeva «un'ombra» (per il lettore non veneto: un semplice bicchiere di vino, unica specificazione il colore, «ombra de bianco», «ombra de rosso»). Nel frattempo, i miei coetanei, in Inghilterra, dovevano farsi acquistare alcol dai loro amici nei pub e berlo di nascosto. Mio cognato Mark, più vecchio di me di dieci anni, racconta ancora come il proprietario del pub che gli aveva a lungo servito abbondanti quantità di birra e di whisky, rimase di sale quando Mark gli rivelò una sera che era lì per festeggiare con gli amici il suo diciottesimo compleanno. L'età legale

per il consumo d'alcol è appunto diciotto anni, e il responsabile del pub ha l'obbligo di verificare l'età di tutti i suoi clienti, pena la perdita della licenza all'esercizio: ogni volta che lo aveva servito aveva rischiato di restare senza lavoro. La prossima volta che il lettore visita un pub, potrà notare, appesa al muro con una certa evidenza, la dichiarazione ufficiale del tribunale locale, con il nome di chi ha il permesso di vendere alcol. La stessa dichiarazione si trova in ogni supermercato; qui, addirittura, quando alla cassa c'è un minorenne, il lettore che stia acquistando birra potrà vedere il cassiere chiamare una collega, che procederà lei a passare la lattina davanti al lettore del codice a barre. Come se il semplice contatto diretto tra un minorenne e un contenitore di alcolici bastasse a scatenare un'incontrollabile tentazione a imboccare la strada dell'etilismo.

Questo atteggiamento accomuna i giovani delle due Inghilterre. Le scuole che frequentano, le costose e raffinate Eton e Cheltenham College e le scuole della periferia urbana nelle cui aule vandalismo, droga e sesso sono ben più frequenti delle lezioni, per distanti che siano tra loro, hanno però un aspetto in comune: per i loro studenti, ribellarsi alle regole, prima fra tutte il divieto di consumare alcol, è un obbligatorio rito di passaggio.