



Tra intingoli ed inchiostro.

IL CIBO NEL MONDO DI

— *Jane Austen* —



©2015 Mara Barbuni

Immagine di copertina tratta da:

<https://nttreasurehunt.wordpress.com>

*La Jane Austen Society of Italy (JASIT) promuove
la conoscenza e lo studio di Jane Austen, la sua vita,
la sua opera e tutto ciò che è legato ad essa,
attraverso qualunque attività utile a realizzare tale scopo,
nel nome dell'arricchimento culturale personale e condiviso.*

www.jasit.it

info@jasit.it

Tra intingoli ed inchiostro.
Il cibo nel mondo
di Jane Austen

Mara Barbuni



Introduzione

Nei sei romanzi canonici di Jane Austen non troviamo dettagliate descrizioni di tavole imbandite, ma poiché gli eventi delle trame convergono spesso sulla socialità, e la socialità è necessariamente legata all'occupazione di mangiare e bere, possiamo immaginare che i personaggi stiano sempre spiluccando o sorseggiando qualche cosa. L'aspetto dell'alimentazione influenza, totalmente o episodicamente, la personalità di alcuni di loro: ad esempio, Mr. Woodhouse (*Emma*) appare ossessionato dal cibo, il Dr. Grant (*Mansfield Park*) è essenzialmente riconoscibile grazie al suo fortissimo appetito, e a Marianne (*Ragione e sentimento*), Fanny (*Mansfield Park*) e Jane Fairfax (*Emma*) capita di rifiutarsi di mangiare in periodi di intensa sconsolazione.

Questo breve contributo, che si ispira al saggio di Maggie Lane, *Jane Austen and Food* (disponibile solo in lingua inglese), tenta di presentare il valore del cibo nella vita e nei romanzi di Jane Austen, con un approccio che sia, più che letterario, sociale e di costume.

Indice

<i>Il cibo nella famiglia Austen</i>	p. 7
<i>Menu, abitudini e orari dei pasti</i>	p. 11
<i>Pietanze «insolite» nell’Inghilterra di Jane Austen</i>	p. 17
<i>Il cibo nei sei romanzi canonici</i>	p. 19
<i>Fonti</i>	p. 22

Il cibo nella famiglia Austen

Negli anni trascorsi a Steventon l'economia domestica della famiglia Austen era in larga parte autosufficiente. Oltre che un uomo di chiesa, infatti, Mr. Austen era un contadino, che lavorava la propria terra. La parrocchia di Steventon disponeva di soli tre acri di terreno, ma Mr. Austen affittò i 200 acri di Cheesedown Farm da Thomas Knight, grazie alla cui attività il Rettorato poté godere di carne di maiale, montone, grano, piselli, orzo e luppolo, nonché di avena e fieno per i cavalli. In una lettera del 1 novembre del 1800 Jane Austen scrive che con i prodotti in eccedenza, che venivano venduti, si poteva ricavare un profitto di 300 sterline all'anno. Mrs. Austen si occupava della latteria e del pollaio, dove razzolavano anatre, polli e tacchini. Nell'orto si coltivavano patate, erbe aromatiche, fragole e uva; gli Austen allevavano le api, da cui ricavano il loro miele, e producevano la loro birra. Il pesce e la selvaggina erano recapitati in casa dai figli cacciatori (Henry era particolarmente portato).

Dall'esterno giungevano solo merci particolarmente pregiate, come il tè, il caffè, il cioccolato, lo zucchero, le spezie, il vino, la frutta secca e gli agrumi: questi prodotti erano tenuti sotto stretta sorveglianza dalla stessa Jane, che, come apprendiamo da una sua lettera, era custode delle chiavi della cantina e della dispensa (lettera del 27-28 ottobre 1798). Non sappiamo dove gli Austen si rifornissero di queste leccornie, ma è probabile si trattasse della maggiore città nelle vicinanze, Basingstoke.

Anche se la famiglia Austen poté sempre permettersi una cuoca, Mrs. Austen svolgeva le mansioni di «governante» (*housekeeper*), e si avvaleva dell'aiuto di alcuni servitori, che però erano gente semplice, spesso inesperta e bisognosa di una guida costante. Era lei insomma a supervisionare l'amministrazione della casa e della cucina; quando le Austen si trasferirono a Chawton, il ruolo di *housekeeper* fu ereditato da Cassandra (come il film *Miss Austen Regrets* sottolinea con grande attenzione e delicatezza).

Il termine inglese *housekeeper*, «governante», richiede forse un chiarimento. Nelle lettere e nei romanzi Austen lo usa per indicare la persona che gestisce l'amministrazione della casa – che può essere sia un membro della famiglia sia una delle domestiche. Se a Longbourn questo ruolo è affidato a Mrs. Hill, a Pemberley a Mrs. Reynolds, a Sotherton a Mrs. Whitaker, a Donwell a Mrs. Hodges, e così via, nelle dimore meno pretenziose è la moglie del padrone di casa ad assumersi le responsabilità della *housekeeper*: è il caso di Charlotte Collins, di Mrs. Dashwood al Barton Cottage e, quasi sicuramente, di sua figlia Elinor quando avrà sposato Edward e di Fanny quando sarà divenuta la signora Bertram.

Quando gli Austen si trasferirono a Bath, la nuova situazione li costrinse ad abbandonare qualunque attività agricola. In breve, tutto il cibo veniva comprato o fatto recapitare dall'esterno, mentre è probabile che in casa si continuassero a preparare il pane e a produrre marmellate e conserve. Come testimoniano numerose cronache e scritti risalenti all'epoca, il fatto di acquistare il cibo anziché produrlo autonomamente implicava seri pericoli per la salute, dovuti non solo alla scarsa igiene ma anche alla pratica dell'adulterazione. Prima che fosse promulgato il primo *Food and Drugs Act* (1875), praticamente tutti i cibi erano sottoposti all'«intervento» di sostanze estranee, che avevano la funzione di migliorarne l'aspetto: se alla birra si aggiungevano dei coloranti, la farina era spesso «ritoccata» con polvere di gesso. Come ci racconta

Bill Bryson in *Breve storia della vita privata*, persino sabbia, terra, letame di pecora, acido solforico, trementina, arseniato di rame, acetato di piombo e, *last but not least*, cenere d'ossa erano normalmente usati come additivi alimentari. Il latte di città, poi, era di bassa qualità e di scarsissima igiene: spesso era diluito con l'acqua, e come se non bastasse, i contenitori aperti che lo trasportavano per le strade raccoglievano, durante il tragitto, praticamente di tutto (come ci narra, con dovizia di dettagli e anche un po' di esagerazione, Tobias Smollett nel suo romanzo picaresco *Humphrey Clinker*). Altro problema ingente legato all'acquisto del cibo era, prevedibilmente, quello economico. È infatti a Bath che, per la prima volta, Jane inizia a dimostrare particolare apprensione per le questioni finanziarie.

Il mercato coperto della città si trovava vicino alla Guildhall. Bath riceveva carne dalle montagne del Galles, frutta e verdura dai Cotswolds e dalla Valle dell'Evesham, latticini dal Somerset e dal Devonshire, pesce pescato nel Severn e vini importati da Bristol. Nel 1774 a Pultney Bridge aprì la prima «gelateria», ma il gelato era venduto anche nelle prestigiose pasticcerie. Sappiamo che all'epoca Bath vantava due pasticceri rivali: uno di loro, Molland's, in Milsom Street, è passato alla storia perché menzionato in *Persuasione*; l'altro, Gill's, in Wade's Passage, è nominato in *Humphrey Clinker*.

Anche a Southampton – dove, dopo la morte di Mr. Austen, si trasferirono sua moglie, le figlie Jane e Cassandra, l'amica Martha Lloyd¹ e la moglie di Frank, Mary – i cibi dovevano essere

¹ Di Martha Lloyd ci resta un ricettario, conservato oggi al Museo di Chawton (molte donne dell'epoca ne compilavano uno, che poi tramandavano alle generazioni successive). Il quaderno (*in quarto*), autografato, originariamente di 126 pagine, comprende le istruzioni per cucinare, tra le altre cose: zuppa al curry, testina di vitello, foglie di cavolfiore ripiene di carne, stufato di piccione, verdure sottaceto, contorni a base di riso, pastafrolla, budino al limone,

prevalentemente acquistati, ma le donne avevano a disposizione un giardino, dove coltivarono bacche, lamponi e fragole. Sappiamo che in casa era possibile preparare prosciutti e confetture; a Southampton, inoltre, c'era molta disponibilità di pesce fresco, che le Austen erano anche solite regalare ad amici lontani. Dalle lettere apprendiamo che i doni in cibo erano frequentissimi: leggiamo di sogliole, polli, carne di cervo e di maiale, tacchini, fagiani, lepri, formaggio Stilton, mele e marmellata di lamponi, che viaggiavano in lungo e in largo per l'Inghilterra tra una famiglia e l'altra di parenti e di amici.

Trasferitesi nel cottage di Chawton, le Austen iniziarono una fase ancora diversa della loro vita. Jane riprese a scrivere, e forse per questa ragione le sue mansioni in casa erano più leggere rispetto a quelle di Cassandra. Di sua responsabilità erano ancora una volta le scorte di tè, caffè e zucchero, che venivano conservate in una credenza chiusa a chiave in un angolo della sala da pranzo. Suo compito era anche preparare la colazione. Mrs. Austen coltivava patate e piselli nell'orto, e nel frutteto crescevano prugne, albicocche, fragole e ribes. Come a Steventon, si allevavano i polli e le api; si facevano la birra e il pane in casa. Il latte arrivava direttamente da Chawton House. Ad Alton c'era un piccolo mercato, ma per gli acquisti importanti ci si doveva recare a Winchester o a Farnham. Per il tè invece le Austen si rifornivano direttamente dal signor Twining, a Londra.

pancake, vari tipi di creme, pandizenero, vari tipi di *cheesecake*, marmellata di arance, vari sciroppi di frutta.

Menu, abitudini e orari dei pasti

La società descritta da Jane Austen aveva abitudini molto più formali delle nostre, e l'etichetta, anche nei riguardi della tipologia e degli orari dei pasti, era particolarmente importante e severa.

A Chawton l'orario della colazione era alle nove, cioè piuttosto presto per le abitudini del tempo. A Godmersham, ad esempio, si faceva colazione alle dieci (come a Barton Park in *Ragione e sentimento* o a casa di Mr. Gardiner in *Orgoglio e pregiudizio*). Una colazione consumata ancora più tardi era «di moda» nei ceti più alti: in *Orgoglio e pregiudizio*, quando Elizabeth riceve il messaggio con cui Jane la informa di aver preso il raffreddore e di dover rimanere a Netherfield, la colazione a Longbourn è già finita, ma quando Lizzy arriva a casa di Mr. Bingley, dopo la sua lunga camminata (tre miglia) fra i campi, trova le signore a tavola, intente proprio a far colazione.

Tali abitudini lasciavano parecchio tempo libero tra il risveglio e il primo pasto della giornata: Jane lo occupava suonando il pianoforte o scrivendo lettere, in altre famiglie si era soliti dire le preghiere; molti gentiluomini andavano a fare una passeggiata corroborante (le donne uscivano a passeggio generalmente più tardi, nel pomeriggio, quando non erano in vacanza).

Le colazioni georgiane erano molto diverse sia da quelle della generazione precedente – a base di pane, formaggio e birra – sia dalle colazioni vittoriane e di epoca edoardiana, durante le quali si servivano uova strapazzate, rognone e *kedgeree* (un piatto

composto da riso e pesce). Nell'era georgiana, a colazione si consumavano soprattutto pane, torte e bevande calde, approfittando di quella vera e propria rivoluzione dei costumi che era dipesa, naturalmente, dall'arrivo in Gran Bretagna di tè, caffè e cioccolata (dalla Cina, dall'Etiopia e dal Messico, rispettivamente). Tra il 1693 e il 1793 il consumo del tè crebbe del 400%; all'epoca di Jane Austen le foglie di tè – ampie varietà di tè verde e tè nero – non arrivavano ancora dall'India, ma solo dalla Cina. Gli Austen bevevano principalmente tè, e non caffè, a colazione, mentre è alla tavola del Generale Tilney (*L'abbazia di Northanger*) che si beve parecchia cioccolata, accompagnata da una sorta di pregiato *pan brioche*. Ospite a Stoneleigh Abbey, Mrs. Austen descrive una colazione a base di «cioccolata, tè e caffè, torta di prugne, *pound cake*, panini caldi e freddi, pane e burro e pane tostato». A Bath Jane assaggiò i cosiddetti *bun* («rovinandomi lo stomaco»), panini dolci decorati con semi di cumino immersi più volte nella melassa.

Dopo colazione, le donne che non dovevano occuparsi di faccende domestiche più urgenti si mettevano a cucire, e dalle dodici all'una potevano dedicarsi alle *morning calls* («visite del mattino»). La parola *morning* («mattino»), evidentemente, aveva un significato diverso da quello attribuitole oggi. La giornata era divisa nettamente dal pasto denominato *dinner*, perciò l'intero periodo prima del *dinner*, a qualunque ora esso si consumasse, era *morning*; e dopo il *dinner* era *evening* («sera»). Solo la sera, generalmente, uomini e donne si ritrovavano insieme, dopo un'intera giornata trascorsa separati e intenti a occuparsi di attività ben distinte.

Nel corso della storia l'orario del *dinner* è andato fluttuando. In origine si trattava di un pasto a metà giornata – dunque di un «pranzo», potremmo dire – consumato da chi lavorava duramente sin dalle prime luci. Con il procedere del diciottesimo secolo e con l'aumentare del numero dei «ricchi» che non lavoravano, l'orario del

dinner si spostò sempre più in avanti, fino a raggiungere le sei del pomeriggio o addirittura le sette – assumendo per noi il significato di «cena». Non è un caso, ad esempio, che a Barton Cottage e a Hartfield (*Emma*) il *dinner* sia alle quattro, alla parrocchia di Mansfield alle quattro e mezza, ma a Netherfield alle sei e mezza.

Una delle ragioni di questa oscillazione oraria è che la società «alla moda» desiderava sempre distinguere le proprie abitudini da quelle della gente comune, e non faceva che spostare in avanti il proprio *dinner* non appena le altre classi sociali erano riuscite a sincronizzarsi. Un esempio molto divertente di quella parte del ceto medio che tentava di allinearsi ai costumi dell'alta società proprio in merito all'orario dei pasti è rappresentato dal personaggio di Mrs. Gibson in *Wives and Daughters* di Elizabeth Gaskell, ambientato nei primi anni Trenta dell'Ottocento. Non appena insediata nella dimora del nuovo marito, la donna, la cui principale ambizione è frequentare gli esponenti della nobiltà e assimilarsi alle loro usanze, sposta in avanti l'orario del pranzo, con gran disappunto di Mr. Gibson; e un giorno in cui ella si trova a tavola con la famiglia di Lord e Lady Cumnor, per i quali un tempo ella lavorava come istitutrice, «Mrs. Gibson rimase segretamente offesa dal fatto che milord supponesse che per lei quella fosse la cena» (cap. 25).

Poiché l'orario del *dinner* era sempre più lontano dalla colazione, non ci si può stupire che insorgesse la necessità di riempire quel lungo intervallo di tempo con un ulteriore pasto. Nel Dizionario del Dottor Johnson (1755) si parla di *luncheon* (poi chiamato semplicemente *lunch*) per indicare «la quantità di cibo che può essere contenuta in una mano», ma non si fa riferimento all'orario in cui si suppone che questo sia consumato. In *Orgoglio e pregiudizio* le sorelle Bennet si ritrovano in una locanda per un «luncheon» che consiste di insalata di cetriolo e carne fredda. In altri casi, il pasto offerto e consumato tra la colazione e il *dinner* non

viene definito con un nome specifico: né quando Mr. Knightley organizza la raccolta di fragole a Donwell Abbey, né quando i gitanti arrivano a Sotherton e vengono accolti con cibo «abbondante ed elegante», né quando Elizabeth e Mrs. Gardiner, a Pemberley, consumano «carne fredda, torta e una varietà della migliore frutta di stagione», né quando, ospite del Mansfield Parsonage per ascoltare la musica di Mary, a Edmund viene offerto «un vassoio di tramezzini». Questo pasto, dunque, non aveva un nome né un orario preciso: evidentemente era preparato quando ce n'era la necessità, e quindi anche più volte al giorno, in caso di visite di più persone.

Da due lettere di Jane Austen possiamo ricavare informazioni sui suoi orari dei pasti: il 18-19 dicembre 1798 ella scrisse, con il suo solito tono ironico, a Cassandra, che si trovava allora ospite nella sofisticata Godmersham: «Ora noi pranziamo (*dine*) alle tre e mezza, e finiamo, immagino, prima che voi cominciate. Beviamo il tè alle sei e mezza. Temo che ci disprezzerai». In una lettera scritta da Southampton il 9 dicembre 1808 leggiamo invece: «Ora non pranziamo (*dine*) mai prima delle cinque». Le abitudini, a quanto pare, cambiavano anche per le Austen.

Anche nel campo dell'abbigliamento si riconoscevano due grandi categorie, nettamente divise proprio dall'orario del *dinner*: c'erano infatti il *morning dress* (che possiamo tradurre in «abito da giorno») e l'*evening dress* («abito da sera»). Si supposeva insomma che le persone raffinate si cambiassero completamente prima di sedersi a tavola, e questa abitudine, molto radicata, perdurò nell'alta società fino ai primi decenni del Novecento; la tendenza a cambiarsi o non cambiarsi d'abito prima di cena, strettamente connessa a una visione del mondo più tradizionale o più progressista, è spesso oggetto dei dialoghi tra i personaggi della serie televisiva *Downton Abbey*.

All'epoca di Austen, come avviene anche oggi nelle occasioni formali, il padrone e la padrona di casa sedevano ai due capi opposti della tavola; se il capofamiglia non era presente, il suo posto era occupato da un sostituto, che si individuava seguendo una rigidissima gerarchia. Gli ospiti più di riguardo sedevano al fianco degli anfitrioni, mentre tutti gli altri occupavano un posto a piacere. In linea generale, inoltre, si preferiva che i commensali fossero in numero pari.

Il servizio a tavola era *alla francese*: ciò significa che tutte le pietanze della prima portata (*first course*) erano disposte contemporaneamente sulla tavola, con la carne e la selvaggina a occupare una posizione centrale. I contorni erano distribuiti ai lati e sugli angoli, mentre i due capi della tavola ospitavano generalmente pesce (spesso salmone) e zuppa (spesso di tartaruga). Terminata la prima portata, la tavola veniva sparecchiata e nuovamente riapparecchiata con altre pietanze: di solito tornava la carne, ma protagoniste di questo *second course* erano le fricassees e le polpette, e poi crostate di frutta, gelatine e *pudding*. Dopo la seconda portata veniva rimosso tutto, anche la tovaglia, e veniva servito il *dessert* (dal verbo francese *desservir*, «sparecchiare», appunto) che non aveva bisogno di posate perché era costituito essenzialmente da frutta secca o candita e dolcetti speziati. Solitamente, il vino era associato solo a quest'ultima fase del pasto².

Dopo il vino e il *dessert*, la padrona di casa si alzava in piedi e tutte le signore la seguivano in salotto, obbedendo però, nel far questo, a una precisa disposizione, dettata o dall'età o dal rango o

² Nella quotidianità si consumava generalmente una sola portata: in una lettera in cui riporta il proprio arrivo a casa di Henry a Londra, Jane descrive un *dinner* a base di zuppa, pesce, pernici e una crostata di mele, serviti subito dopo le cinque (lettera del 15-16 settembre 1813).

dal fatto di essere sposate o meno³. Una volta allontanatesi le signore, gli uomini potevano godersi un'ora di conversazione più libera, accompagnata da vini e liquori. Come sappiamo, Jane Austen non ci racconta mai questa fase, poiché nella sua narrativa non esistono episodi in cui non siano presenti delle donne. Se in casa non c'erano ospiti, questa separazione dopo il pasto non si verificava.

Il periodo che intercorreva tra il *dinner* e il tè era chiamato *afternoon*, che d'estate era prevalentemente trascorso all'aria aperta. Scoccava dunque l'ora del tè, il cui servizio avveniva circa tre dopo l'inizio del *dinner* ed era responsabilità delle signorine di casa. Per l'occasione si bevevano sia tè che caffè, o anche tisane alle erbe; talvolta le bevande erano accompagnate da pane tostato, torta o *muffin*. Le ore tra il tè e il sonno si trascorrevano in compagnia: la conversazione, la musica, i giochi (carte, backgammon, eccetera) o la lettura ad alta voce erano le principali occupazioni.

L'ultimo pasto della giornata era il *supper*, che era però sostanzioso solo qualora il *dinner* si fosse consumato molto presto (e quindi costume degli anziani, abituati a costumi ormai «fuori moda», o delle classi sociali inferiori, che lavoravano sin dal primo mattino); altrimenti, in occasione del *supper* si servivano, su un tavolino a parte privo della tovaglia, rinfreschi leggeri e vino. Una zuppa calda e del vino, spesso allungato con acqua, si offrivano a chi rientrava da un ballo o da teatro, ma presto il *supper* cominciò ad essere servito direttamente nelle case dove venivano organizzati i balli privati, che duravano fino a notte inoltrata.

³ Tornata a Longbourn dopo il matrimonio, Lydia esclama, all'indirizzo della sorella maggiore: «Ah! Jane, ora il tuo posto lo prendo io, [...] perché sono una donna sposata».

Pietanze «insolite» nell’Inghilterra di Jane Austen

In occasione del ballo di Netherfield, il piatto principe del *supper* è la *white soup*, la cui ricetta oggi ci è praticamente sconosciuta⁴. La *white soup* sembra avere origini medievali: i suoi ingredienti erano brodo di vitello, panna e mandorle, ma a volte vi si aggiungevano, come addensanti, riso o briciole di pane, tuorli d’uovo o la parte bianca del porro.

Un’altra pietanza sconosciuta alle usanze italiane è il *pudding*, ovvero il tradizionale accompagnamento del pasto inglese: era generalmente composto da farina bianca o d’avena e un elemento grasso (strutto, sugna o burro) messi a bollire o cotti al forno. A questa base potevano essere aggiunte grandi varietà di aromi, farciture o condimenti, sia dolci (a volte *pudding* è sinonimo, in senso lato, di «dolce») che salati, e alla fine il *pudding* veniva servito con una salsa appositata.

La carne di montone era molto più diffusa di quanto non lo sia oggi, tanto che la parola *mutton* divenne un’antonomasia, con il significato più generale di «carne». A Steventon si contava su una «produzione propria» di carne di montone e carne di maiale: i maiali

⁴ Tanto da dare adito, nelle edizioni in italiano di *Orgoglio e pregiudizio*, a considerevoli e buffi errori di traduzione. Si veda:

<https://ilibrintesta.wordpress.com/2010/01/04/un-santo-innevato-no-una-governante-ai-fornelli/>

venivano uccisi a novembre e fornivano carne da arrosto o da bistecche, pancetta e prosciutti; la carne della testa, preparata in gelatina, costituiva il *brawn* (o *souse*, se messa sottaceto), tipico piatto della tradizione natalizia e in particolare della «dodicesima notte» (il 6 gennaio).

La presenza in tavola della carne di cervo era indice di ricchezza, o di parentela con famiglie molto benestanti (la famiglia Austen la riceveva da Godmersham); la carne più frequente nei romanzi è invece il tacchino, che gli Austen allevavano a Steventon e consumavano tradizionalmente a Natale, disobbedendo a un'usanza più antica che per quel giorno preferiva la carne di manzo. L'oca era tipica della festa di San Michele, e se consumata quel giorno aveva valore augurale, di «buona fortuna».

Per quanto riguarda le verdure, Austen menziona nei romanzi la lattuga (*sallad*), il cetriolo e gli asparagi, e sappiamo che la sua famiglia mangiava pomodori, a dispetto del fatto che questi fossero poco apprezzati dagli inglesi a causa del cattivo odore sprigionato dalla pianta. A Jane piaceva molto anche una verdura insolita chiamata cavolo mare (*Crambe maritima*).

La categoria dei dolci includeva marmellate, confetture, gelatine, crostate (*tarts*), pandispagna (*sponge cake*), mele cotte e il prediletto *syllabub*, a base di latte (appena munto) o panna, con l'aggiunta di vino o sidro e aromatizzato con la noce moscata. Il *syllabub* poteva avere una consistenza più o meno liquida, a seconda del tempo di raffreddamento.

Altre zuppette semiliquide – o semisolide –, spesso utili per riscaldarsi d'inverno prima di andare a dormire, erano il *gruel* (farina d'avena e acqua, con l'aggiunta di un po' di burro e talvolta di un goccetto di vino), il *caudle* (birra calda con zucchero, noce moscata e un tuorlo d'uovo) e il *negus* (a base di limone, spezie, vino, e gelatina di vitello sciolta con il calore).

Il cibo nei sei romanzi canonici

Nei romanzi di Jane Austen il cibo ha spesso un valore allusivo. Le descrizioni di Delaford (la tenuta del Colonnello Brandon) da parte di Mrs. Jennings in *Ragione e sentimento* e di Donwell Abbey (la casa di Mr. Knightley) in *Emma* contengono importanti riferimenti al cibo, perché i due uomini sono rappresentati come ineguagliabili amministratori di proprietà terriere, e, per proprietà transitiva, come ottimi possibili mariti.

Non è un caso che tutte le dimore destinate a ospitare la vita coniugale delle eroine austeniane siano caratterizzate dalla presenza del più perfetto simbolo della felicità e della prosperità: la frutta. Delaford abbonda di more, Mansfield Parsonage ha le albicocche, al rettorato di Woodstone Catherine Morland godrà delle sue mele, Donwell Abbey è famosa per le fragole. A Pemberley la frutta nasce in serra, e, quando Elizabeth viene ospitata a pranzo da Georgiana, Jane Austen descrive il cibo presente sul tavolo con insolita attenzione ai particolari: «splendide piramidi di uva, nettarine e pesche», che, secondo Maggie Lane, rappresentano le rigide gerarchie sociali che saranno sfidate e smosse alle fondamenta dall'identità della futura Mrs. Darcy.

Tra i romanzi di Jane Austen, però, è *Emma* quello in cui i riferimenti al cibo sono maggiormente diffusi. Questa caratteristica potrebbe dipendere da uno stile narrativo particolarmente attento alla rappresentazione minuziosa della realtà, e dal fatto che la

protagonista è inequivocabilmente descritta non solo come individuo, ma anche e soprattutto come membro di una comunità. Il mondo di *Emma* è più piccolo e statico di quello degli altri romanzi: i negozi sono ben riconosciuti (Ford, Wallis e Stokes), le insegnanti hanno un nome (Mrs. Goddard, Mrs. Nash, Miss Richardson e Miss Prince), il ceto dei professionisti ha volti precisi (Mr. Cole, Mr. Perry e Mr. Cox) e persino i fittavoli delle campagne circostanti hanno un ruolo determinante nella storia (Robert Martin).

Sembra quasi che tutti i protagonisti di questa piccola società siano tenuti insieme da questioni alimentari: leggiamo spesso di doni elargiti in forma di cibarie; Emma consegna regolarmente del cibo agli indigenti del villaggio e ne regala alle povere Bates; addirittura, il romanzo si apre su un dibattito legato a un dolce che più di ogni altro riunisce una comunità, ovvero una torta nuziale. È naturalmente Mr. Woodhouse a innescare la scintilla della discussione sui presunti effetti venefici della torta al matrimonio dei Weston, e il suo personaggio si mostra connesso al cibo per tutta la durata della storia. Egli non fa che raccomandare a tutti di mangiare leggero: propone di continuo il suo *gruel*, loda apertamente le qualità dell'uovo bollito, si vanta della salubrità delle marmellate di Hartfield e arriva persino a suggerire a Mrs. Goddard di sorbire un mezzo bicchierino di vino. È divertente notare come Emma controbatta con profferte ai suoi ospiti di pollo, ostriche, asparagi e fricassee.

Di cibo, nel romanzo, si parla anche in riferimento alle relazioni sentimentali di Harriet: se Robert Martin le regala delle noci, Mr. Elton le racconta di una cena a base di formaggio Stilton, burro, sedano e dolci. Sappiamo che al picnic di Box Hill i personaggi banchettano a sformato di piccione e carne d'agnello, e uno dei momenti più decisivi in cui Jane Austen ci fornisce il ritratto caratteriale di Mr. Knightley è quando quest'ultimo si impone su Mrs. Elton a proposito dell'organizzazione dello

spuntino a Donwell. *Emma* è in generale costellato di occasioni di convivialità e le scene più importanti hanno luogo nelle vicinanze di un tavolo imbandito: la cena di Natale dai Weston, per esempio, o ancora la cena a Hartfield (in aprile), o quella organizzata dai Cole (in febbraio), o il ballo alla locanda *Crown*, durante il quale viene offerta la tradizionale zuppa, con grande delizia di Miss Bates.

Scorrendo queste scene ci si accorge di come l'attenzione nei confronti del cibo e della terra si estenda a un'accurata osservazione del ricambio delle stagioni. In *Emma* il ciclo stagionale è completo e, in particolare, la storia si dipana a partire da un raccolto fino a raggiungere quello successivo – il confine iniziale e conclusivo della vicenda è segnato dall'evocazione del giorno di San Michele (29 settembre).

Il cibo è protagonista anche di una delle scenette più celebri del romanzo, quella in cui Emma, affacciata alla porta della bottega di Mrs. Ford, si perde ad osservare il quotidiano movimento del villaggio: «quando i suoi occhi caddero sul macellaio col suo vassoio, su una linda vecchietta che tornava dalla spesa col suo cesto pieno, su due cani che si contendevano un sudicio osso, e su una frotta di bambini ciondolanti intorno alla vetrinetta del fornaio, occhieggiando il panpepato, seppe di non aver ragione di lamentarsi, e si divertì» (cap. 27). L'attenzione nei confronti del cibo rassicura il lettore del fatto che Highbury, come emblema microcosmico dell'Inghilterra, ha di che sfamarsi; e gli inglesi che sono stati abbandonati dalla fortuna, come Miss Bates, possono sopravvivere grazie all'aiuto e ai doni elargiti da un buon vicinato.

Fonti

Maggie Lane, *Jane Austen and Food*, Hambledon 2007

Maggie Black, Deirdre Le Faye (a cura di), *The Jane Austen Cookbook*,
McClelland & Stewart 2002

Bill Bryson, *Breve storia della vita privata*, Guanda 2011

<http://www.jausten.it/jalettind.html> (a cura di Giuseppe Ierolli)