A che ora si mangia?

Maurizio Sentieri
12 Agosto 2017

A che ora si mangia?, si chiede Alessandro Barbero. La risposta sembrerebbe semplice. Oggi, almeno da noi, in Italia, intorno ai tre pasti principali – colazione, pranzo, cena – convivono una serie di variazioni individuali declinate secondo il gusto, le abitudini, il lavoro praticato, la composizione del proprio nucleo familiare, l'igiene dietetica ed altro. Tutti elementi che nell'insieme fanno dei nostri pasti un caleidoscopio tripartito, con tutte le ampie variazioni che la società dei consumi concede. Ben diverso è il quadro cui Barbero ci introduce tra il Settecento e l'Ottocento muovendosi soprattutto tra Francia, Inghilterra, Italia e in una diversificata varietà di fonti: narrative, epistolari, resoconti di viaggio, testimonianze. La lettura dell'agile saggio di Barbero, che ha come sottotitolo *Approssimazioni storico-linguistiche all'orario dei pasti – secoli XVIII XIX* (Quodlibet) ha la proprietà di portarci in un "luogo letterario" un tempo molto frequentato, ma contemporaneamente anche in un concetto, un'abitudine sociale, un modo di dividere la giornata.

Alessandro
Barbero

A che ora si mangia?

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

Quodlibet Elements

Vale a dire l'orario dei pasti e il loro ruolo all'interno della giornata. Così scopriamo che nella Londra di fine Settecento, presso le classi agiate, il pranzo principale – *dinner* – si sposta progressivamente verso orari inoltrati del pomeriggio. Una tendenza irreversibile che nel corso dell'Ottocento fa scivolare il pranzo principale ben oltre le ore 16 fino alle 19.

Una tendenza che la Francia e l'Europa tendono ad abbracciare subito dopo, specie a Parigi, specie nelle grandi città. Perché naturalmente l'orario del pasto principale che si modifica nel corso della giornata è cosa che può riguardare le élites, in quel periodo soprattutto urbane e borghesi, o di chi comunque vive il "tempo artificiale" slegato dalle necessità del lavoro e dai ritmi naturali della fame-sazietà.

A inizio Settecento in pressoché tutta Europa, in città come in campagna, gli orari codificati dei pasti sono similiai nostri attuali, con una colazione alla mattina, un pranzo centrale –dalle 12 alle 14 –e una cena serale.

Dalla Rivoluzione Francese alla Prima Guerra Mondiale il progressivo slittamento in avanti del pasto principale trasforma non solo le abitudini alimentari ma anche l'intero modo di suddividere la giornata. Una rivoluzione di cuiil linguaggio odierno conserva peraltro ancora i "segni".

"Oggi nel francese ufficiale, che poi è quello di Parigi, – ci dice Barbero – "il pasto di mezzogiorno è chiamato déjeuner, mentre dîner è riservato al pasto della sera". O ad esempio in italiano in cui il termine "seconda colazione" per il pranzo indica ancora oggi unafluidità linguistica che è stata quella reale dei pasti.

Tutto comunque sembra muovere dall'Inghilterra. Nel romanzo *Vanity Fair* di Thackeray– ricchissima fonte di comportamenti sociali – scritto nel 1847-48 ma ambientato nel 1812-15, in casa di un solido businessman della City come Mr. Sedley, «*the dinner-bell rang atfive o'clock just as usual*». Nel 1815 l'ambasciatore John Quincy Adams scrive che nei quartieri alti londinesi "*the usual dining hour... isseven*". Uno spostamento iniziato verso la fine del Settecento e

diventato così marcato che inevitabilmente portò a una modifica degli altri pasti e soprattutto a una riduzione del ruolo della cena se non a una sua cancellazione. A meno di eventi mondani che si protraessero nella notte, la cena risultava sostanzialmente abolita.

A Parigi, quella che inizialmente è una "moda londinese" mostra la stessa evoluzione; cambiano forse le giustificazioni; non solo una tendenza introdotta e imposta dal "bel mondo" delle élites borghesi ma una necessità dettata dalla nuova organizzazione di stampo capitalistico. Come la riforma amministrativa che dopo la Rivoluzione stabilì un orario unico dalle 9 alle 4 per gli impiegati statali facendo derivare un cambiamento di abitudini a cui si adattòanche il resto della popolazione.

In epoca napoleonica il cambiamento è conclamato; Napoleone a St. Cloud pranzava normalmentealle sei, e d’estate anche più tardi, mentre Stendhalci informa che il suo pasto principale comincia tra le cinquee le sei e mezza. Anche dopo la Restaurazione nel "bel mondo" e in quello degli affari la tendenza rimane la stessa. Il *diner*, il pasto principale veleggia stabilmente verso la sera. Ma aldilà della moda e delle mode, il corpo, nobile o meno, ha le sue esigenze; i pasti, anche per questo, sono un "sistema"; lo spostamento di uno non può non aver ripercussione sugli altri. Così in Francia, oltre alla sostanziale soppressione della cena compare una "colazione alla forchetta", *déjeuner à la fourchette*, consumata non al risveglio ma a metà mattinata. Così come, altra conseguenza, il concetto di mattinata tende a ridursi a poca cosa, essenzialmente alle ore fra il risveglio e il déjeuner.

Ma una colazione abbondante che si sposta verso gli orari che erano del pranzo – insieme allo slittamento in avanti del pasto che una volta era centrale – tende alla fine a riportare le cose al punto di partenza, almeno nella sostanza. Nella sostanza ma non nella lingua, che nel frattempo ha registrato le mutazioni… lasciandosul terreno ambiguità e contraddizioni.

Il dinner/diner ormai è diventato il pasto serale, mentre l'inglese introduce un temine nuovo – lunch – per il pasto centralee l'italianoritorna al temine originale *pranzo*, conservando talvolta seppur desuetamente l'espressione "seconda colazione". E come possono del resto non rimanere ambiguità e contraddizioni se

l'oggetto descritto dal linguaggio, se l'oggetto del direcambia e si trasforma pur restando se stesso?

Terreno scivoloso quello del cibo quando il legame con le necessità che lo rendono tale vengono meno, quando vengono meno i bisogni, quando il nutrimento è lontano e il rito prende il posto nel dare "sostanza" allanatura o alla dietetica.Cosa puòrestareallora della cultura che il cibo sempre rappresenta? Per le élites studiate da Barbero resta certamenteil gusto fine a se stesso...– i piaceri della tavola e i suoi eccessi – e restano certamente... i simboli, i riti, i vezzi, le mode.

Così, *A che ora si mangia?* può essere letto anche come un viaggio, per certi versi sorprendente, di questo lato della cultura alimentare.

6a0133f38798fd970b013486af53ca970c.jpg

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO