Vagone ristorante

Roland Barthes
31 Maggio 2015

Il prezzo fisso della compagnia Cook procura, non tanto un nutrimento, quanto una filosofia. Il suo principio è una scommessa: il viaggiatore consuma nel cuore del viaggio tutto ciò che, costitutivamente, s'oppone al viaggio stesso. Il primo obiettivo è dunque quello di purificare il pasto da qualsiasi finalità propriamente nutritiva, di mascherare – con un complesso protocollo di attenzioni – la contingenza: quella, molto semplicemente, del mangiare in treno. Qui, ogni limitazione sembra produrre la libertà contraria, qualsiasi gesto è una smentita dei suoi limiti originari. Per esempio, lo spazio ristretto genera un'enorme quantità di biancheria: è tutto uno spreco di tovaglie e tovaglioli (che ricoprono anche i cestini del pane), di innumerevoli posate, come se non mancassero né spazio né il tempo per rimetterli in ordine, per lavarli.

Al di là della profusione, quel che ci viene proposto è il miraggio di una solidità: biancheria inamidata, posate massicce, ogni cosa tende a superare teatralmente il semplice utensile, attestando che ci troviamo ancora in una civiltà del *succedaneo* (di cui Sombart ha indicato l'origine nel primo capitalismo); mentre, per esempio, nella vita americana la fine dell'oggetto coincide con la sua rapida distruzione, la materialità non deve sopravvivere all'uso (motivo per cui lo si costruisce – croce e delizia – di carta). Nel lusso Cook, al contrario, gli oggetti massicci ci suggeriscono sempre che, nonostante le caratteristiche tipiche del viaggio (singolarità, anonimato), essi sono stati appena presi da un armadio imponente, le cui radici, come nel più profondo delle nostre campagne, si immergono nella terra.

Se per certi versi viene ricreata la dimensione domestica, per altri il tema ne viene eluso, aggirato, a vantaggio del suo sostituto mitico: il ristorante di lusso; distrutto il viaggio, o quanto meno sublimato, nel vagone ristorante non ritroviamo *casa nostra*, ma una festa, un'"uscita", una domenica della vita. Le pulizie e la cucina sono prese in carico da uomini d'arte, i cui nomi rispettabili ci vengono rivelati dal menu (il capo squadra Bérard, il cuoco Couty); si presume

che consumiamo i prodotti di un artigianato responsabile: tutto deve trionfare sull'anonimato naturale di una semplice fabbrica per mangiare. Ovviamente, anche il menu obbedisce a quella legge della soprannominazione che definisce la cucina di lusso; i piatti hanno nomi tanto più prestigiosi quanto più fuoriescono da posti oscuri, accompagnano periferie, stazioni di smistamento; è il trionfo della libertà sulla necessità: cosa c'è di più glorioso del mangiare filetti di sogliola Bragation traversando Laroche-Migennes? Nel vagone ristorante, nulla è senza nome: la cottura con l'acqua diventa fatalmente *alla mugnaia*, il saltato *cocotte*, il passato di fecola *crema portoghese*. Di più, quella che è funzionalmente una carne con verdure viene parcellizzata enfaticamente in tre nomi diversi, poiché da noi il lusso piccolo-borghese è sempre plurale (nei ristoranti popolari, invece, il piatto concentra il suo nome sulla carne, e le verdure sono semplice "contorno"). Il problema, allora, è di eludere la contingenza: quella del viaggio e quella del nutrimento: lo stile Cook è una varietà del genere barocco, una rappresentazione dell'inutile.

Ma ciò che fa la specialità del vagone ristorante è che questo universo *disinteressato* – la cui pomposità mira a liquidare pudicamente il banale obiettivo di "mangiare" – è subdolamente minato da quella stessa contingenza che pretendeva di espellere, di modo che il teatro che viviamo è un miscuglio di retorica e di naturalismo, di lusso segnalato e di pianificazione vissuta, di arte e di tecnica: in sintesi, il numero recupera maliziosamente l'individuo. Il viaggiatore è sottomesso al ritmo fatale del consumo, la cui unità è l'*ondata*; primo segno di un funzionalismo intensivo, tutte le operazioni di servizio vengono scomposte, e nessuna può cominciare se l'altra non è esaurita; il pasto diventa una sequenza di portate discontinue: ingeriamo, attendiamo, come ruminanti nella stalla, nutriti passivamente, in balia di una catena d'imbeccate che guardiani sudati si affrettano a ripartire con cura lungo un nastro trasportatore. Ci sono tredici ondate: gli aperitivi, l'ordinazione delle bevande, l'apertura delle bottiglie, le cinque portate, il pane (il quale, raffermo, plebeo, contrasta pietosamente con i piccoli panini iniziali), il caffè, i liquori, il conto, la cassa. È un processo inflessibile, al punto che l'oziosa scenografia finisce per manifestare quel che pretendeva graziosamente di sublimare: il riempimento metodico degli stomaci. Anche i minimi protocolli interni contribuiscono a restituire a quei bei nomi esotici il loro contenuto piattamente nutritivo: la sogliola Bragation, la gallinella arrosto e l'indivia alla mugnaia vengono ridotti al rango anonimo di *porzioni* già predisposte: il gesto nobilmente tornito col quale il cameriere estrae ciascuna di esse dagli appositi alloggiamenti – fingendo di scegliere con un profondo colpo di

cucchiaio la parte migliore, ma raccattando la prima cosa che gli capita –, questo gesto antologico non riesce a riconvertire la *razione* in pietanza; e così, nonostante il suo nome festoso, la *bombe glacée* si manifesta essenzialmente come l'oggetto di un *fornitura*: si inserisce il coltello, la fetta cade sulla paletta, la paletta si sposta sopra il piatto, lascia cadere il suo contenuto, e poi il ciclo ricomincia secondo le migliori tecniche delle macchine perforatrici e trasportatrici.

Insomma, quel che è sorprendente nel ciclo Cook è la fatica di Sisifo necessaria per ricoprire d'un velo disinteressato l'implacabile materialità del *mangiare in viaggio*, è quella collusione bizzarra tra la geometricità delle limitazioni (spaziali, orarie) e il barocchismo della presentazione. Ma a venir pagato, molto probabilmente, è esattamente lo spettacolo di un simile sforzo: Cook ci fornisce i rudimenti di una dialettica, la prova di una contraddizione nella quale il viaggio è smentito senza cessare d'essere percepito: il pasto si installa all'interno di un movimento, il paesaggio scivola via lungo il vetro immobile, divenendo l'accessorio fugace del protocollo alimentare; attraverso il nutrimento, facciamo parte di un'immobilità importata. Così, ogni volta che l'uomo costruisce i suoi spostamenti, è per fornire loro la sovrastruttura di una casa; ogni volta che si distacca dalla terra, lo fa richiedendo a essa una cauzione: qualsiasi *arte* del viaggio ha come obiettivo l'illusione dell'immobilità: nel panico e nella delizia dello sradicamento, Cook vende lo spettacolo di una stabilità.

Wagon-restaurant, in "Lettres nouvelles", 18 marzo 1959.

farley_granger_robert_walker_in_stranger_on_a_train_di_alfred_hitchcock_1951.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