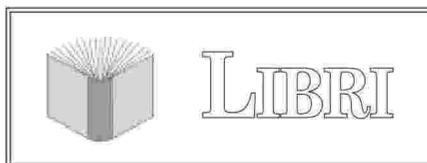


Nel Diciassettesimo e nel Diciottesimo secolo sulle tavole eleganti si mangiava secondo il *service à la française*, che prevedeva diversi service, ognuno composto da svariati piatti, perché era ormai universalmente condivisa l'idea che "la bellezza di un festino dipende più dal saper disporre bene i piatti e diversificare i servizi che dalla profusione dei cibi". Basterebbe questo estratto per calarsi nel racconto di Francesca Sgorbati Bosi su come si mangiava ai tempi di Luigi XIV e Luigi XV. Una moda che sarebbe durata per più di due secoli e perfino nell'austera Vienna asburgica era la *nouvelle cuisine* ad avere la meglio sulla cucina locale (con un'eccezione, l'Imperatore Francesco Giuseppe che preferiva il menu tradizionale austriaco). Questo saggio è un viaggio - assai ben riuscito - negli usi della cucina d'allora, con una densità di particolari narrati che è arduo ritrovare altrove con lo stesso stile, chiaro e accessibile anche a chi non è avvezzo alle letture storiche. Vengono distrutti tanti miti, tra cui quello delle spezie usate copiosamente per coprire carne putrida e maleodorante. Se accadeva, era prima del Re Sole. Ci sono le pagine sulle ricette più famose, sui digiuni, le "astinenze e ipocrisie", sulla constatazione che prima della salute veniva il piacere. Niente consigli bio o dietetici, dunque. Seder-



Francesca Sgorbati Bosi

A TAVOLA COIRE

Sellerio, 468 pp., 20 euro

si a tavola era importante, anche perché "mentre nei secoli precedenti il mangiar bene era associato alla gola, nella seconda metà del Seicento si cominciò ad associarlo al buon gusto, cioè alla stessa facoltà che si esercitava quando si sceglieva un quadro, si ammirava un poeta, ci si diletta con un buon libro, si teneva una gradevole conversazione".

Curiosità: non esistevano le sale da pranzo, neanche a Versailles. Si montava la tavola su dei cavalletti quando e dove necessario, "nelle anticamere, nelle camere, nelle sale, nei giardini, tanto le coprivano le belle tovaglie lunghe fino a terra, e le lussuose suppellettili, le cristallerie, le decorazioni di frutta e fiori contavano molto più del misero supporto". La grande arte d'oltralpe ha ben immortalato questi momenti, con donne che bevevano tazze di cioccolata e uomini che sorbivano di tutto meno

che il tè. Secondo gli inglesi, i francesi non lo sapevano preparare, facevano bollire l'acqua con le foglie e il risultato era scadente. Anche allora, benché la vita fosse assai meno frenetica di oggi, capitava di dover mangiare fuori casa, di non avere il tempo di accomodarsi dinanzi a banchetti più o meno sontuosi. E allora sono di assoluto interesse i passaggi sulle taverne e le osterie, sulle "guide in cui venivano raccomandati e recensiti gli alberghi dove l'ospite e la sua cavalcatura potevano trovare decoroso alloggio". Nei cabaret e nelle guinguette si poteva bere vino senza pretese, oppure birra, sidro o acquavite. Il tutto accompagnato con qualcosa alla buona fatto in casa o preso dalle botteghe vicine. Lo street food dell'epoca non era leggero: pasticcini di carne ripiena cotti nell'acqua bollente, trippa, fagottini di pasta sfoglia ripieni, polpette, castagne, frutta cotta.

Non a caso l'autrice scrive che "i tanto vituperati snack e junk food esistevano già". E anche allora - ed è l'aspetto più curioso - esistevano controlli rigorosi sulla qualità dei cibi, soprattutto della carne "che doveva essere coperta da salviette bianche e pulite per tenerla al riparo da polvere, sporcizia e mosche". E poi, ricorda Sgorbati Bosi, "i venditori dovevano essere sani, puliti, in ordine, con grembiuli puliti". Che poi il controllo fosse capillare, è un'altra faccenda.

