

Per una filosofia “conlemanista”

Allan Bay: rovesciare la cultura delle posate a tavola

GIANFRANCO MARRONE

La forchetta, simbolo di civiltà, buone maniere, ricchezza. Un modo per mediare tra bocca e boccone, evitando i contagi che le dita potrebbero veicolare, ed esaltando, col valore ibrido di una pulizia che è purezza, una superiorità sociale tanto effimera quanto ostinata. Usano le posate le classi agiate; mangiano con le mani quelle meno abbienti, interessate a nutrirsi più che a gustare manicaretti. Domanda: e quando la forchetta con c'era? Tutti uguali appassionatamente? Macché: i nobili usavano tre dita, mentre i contadini cinque, arraffando l'arraffabile. Le cose cambiano se pensiamo alle bacchette asiatiche, capaci di coccolare il singolo chicco di riso o pezzetto di sashimi disegnando, nello spazio impalpabile fra il piatto e il corpo, preziose volute esteticamente efficaci. Laddove coltello e forchet-

ta occidentali frantumano il cibo, lo lacerano con violenza per adattarlo alla cavità orale, le bacchette orientali lo indicano con rispetto prima ancora di ingoiarlo, come a ringraziare la materia alimentare che sta per costituirci. Ed ecco che la forchetta diviene adesso spietata, cattiva, riprovevole.

Punti di vista, grazie ai quali, si sa, i simboli, cambiando contesto mutano e di valore. Di modo che quel che prima appariva come negativo adesso diviene positivo e viceversa. Le dinamiche culturali stanno non nel gioco combinatorio di significanti e significati, granitiche convinzioni e loro ironici ribaltamenti. Può accadere così che il mangiare con le mani, segno secolare d'incultura, venga ripensato e rovesciato di senso, e con esso tutto il pacchetto di valori ideologici, estetici, perfino politici che porta con sé. È la proposta, prevedibile a lunga gittata ma sorprendente nell'immediato, di Allan Bay, noto gastronomo a tutto tondo (cuoco, critico, editore e divulgatore di tutto ciò che col cibo e con il gusto ha a che fare), il quale prova a fare di una sua

abitudine personale – preferire le dita ai rebbi della forchetta, e con esse tutto ciò che è acchiappabile, per così dire, naturale – una filosofia di vita, se non una filosofia *tout court*. Rientra con tutti gli onori il tatto a corroborare il gusto (del resto, si mangia col cervello prima ancora che con la bocca), viene snobbata la smania di pulizia (c'è pur sempre il tovagliolo), torna la pratica del mordere senza mediazioni (con il piacere dell'intimità), si invoca una specie di ritorno alle origini (ontogenetiche e filogenetiche) che, mettendo al bando le posate, prende surrettiziamente in giro chi, invece, ostenta il loro uso.

Ne viene fuori una nuova, generale prospettiva sulle gastronomie nazionali e locali, i sistemi di piatti e ricette, le loro classificazioni posticce. Un “conlemanista”, come lo definisce Bay, è uno che guarda al mondo della cucina sulla base dei sistemi di presa del cibo e delle tecnologie – cucchiaini, coltelli, forchette, dita, bacchette, stecchini e quant'altro – che li supportano. Altro che crudo e cot-

to, dolce e salato: per lui c'è semmai il liquido e il solido, il (troppo) caldo e il (mediamente) freddo, il (già) porzionato e l'intero (da dividere), come dire il prendibile e il non prendibile (con le mani). Una specie di nuova visione del mondo alimentare, o forse del mondo in generale.

La parte più interessante di tale divertente apologia del mangiare con le mani appare così, inevitabilmente, quella legata a quest'originale tassonomia del commestibile, dove si individuano con scrupolosa pazienza i piatti – e le relative ricette – che in pressoché tutte le cucine del mondo sono consumabili con le mani. Altro che sussiegoso *finger food*. La parte del leone la fa neanche a dirlo la frittura, sia essa nel cibo da strada o nei manuali di Escoffier. E poi il pane, la pizza, le tartine, i toast, il panettone, via via fino ai *chicarrones* peruviani, le *empañadas* venezuelane, la *fugazze-ta* argentina, i *flautas* messicani, i calamaretti filippini, le frat-taglie vietnamite, le rane cinesi... Un giro del mondo in centinaia di pietanze succulente, per la gioia delle dita (meno del tovagliolo). —

La citazione

Siamo una terra antica di lunghi silenzi, di orizzonti ampi e puri, di piante fosche, di montagne bruciate dal sole e dalla vendetta - Grazia Deledda

Allan Bay (Milano, 1949) è critico, scrittore e giornalista enogastronomico. Tra i suoi titoli: "Cuochi si diventa" e la Garzantina della Cucina. Per **Il Saggiatore** ha pubblicato "Nuova cucina italiana" (con Paola Salvatori)



Allan Bay
«Elogio del mangiare con le mani»
Il Saggiatore
pp. 336, € 18