

SAGGIO

Allan Bay indica una nuova prospettiva con cui guardare al mondo del cibo

Quel piacere indescrivibile di mangiare con le mani

DI ALBERTO FRAJA



«Elogio del mangiare con le mani»
Di Allan Bay
(Il Saggiatore, 336 pagine
18 euro)

Ammettiamolo. Mangiare con le mani ha un che di libidinoso. Avverti il piacere del ritorno alle tue radici selvagge e spontanee. Ti sembra di condividere la scomposta ebbrezza di un romano antico che si ingozza adagiato sul triclinio o di un cow boy accovacciato davanti al fuoco del bivacco che azzanna con voracità una coscia di pollo (con buona pace dei chicken lovers custodi del bon ton). Non meraviglia apprendere dunque che il mangiare con l'estremità più distali di ciascun arto superiore del corpo umano (cfr Wikipedia) stia vivendo un periodo di grande popolarità, nel mondo occidentale ma anche in Italia, soprattutto se declinato come esperienza immediata che ridurrebbe la distanza tra noi e il cibo, rimettendoci in contatto primordiale con l'oggetto del nostro nutrimento. Pensate, tanto per dirmene una, alla popolarità dei finger food: sono ormai serviti in tutte le circostanze, anche nei ristoranti dell'alta cucina. Giunge dunque a proposito l'ultimo libro di Allan Bay, colto critico eno-gastronomico ed esperto di cibo: «Elogio del mangiare con le mani» (**Il Saggiatore**, 336 pagine 18 euro). Si tratta di una sorta di vademecum per quanti hanno in dispetto l'uso delle posate, un tempo appannaggio degli aristocratici, il cui uso si diffonde tra la borghesia a metà dell'Ottocento quando in famiglia, fin da bambini, vengono inculcate (non senza rimproveri e punizioni) le regole d'uso di forchetta, coltello e cucchiaio e chi veniva beccato a mangiare con le mani veniva bollato fino con il termine poco lusinghiero di "selvaggio".

Per Allan Bay la cucina è in fondo un gioioso pretesto per fantastiche avventure che attraversano la Storia, l'Antropologia e la Geografia. Leggendo il suo saggio si apprenderà, per esempio, che la forchetta è stata inventata in Cina e poi in seguito sostituita, per ragioni economiche, dalle bacchette. Che il Re Sole (Luigi XIV) per una sua personale idiosincrasia detestava le posate e puniva chi a Versailles tentava di usare la forchetta. Oppure che la forchetta che attualmente conosciamo noi (a quattro rebbi) è una modifica ottocentesca di quella classica con solo due rebbi, una invenzione relativamente tarda realizzata per poter mangiare comodamente la pasta.

Va poi detto, nota l'autore, che non tutte le civiltà gastronomiche dove si mangia normalmente con le mani sono per ciò stesso da definire primitive. È il caso della cucina mediorientale che usa abitualmente le mani (nella forma di una specie di pinza fatta con tre dita: pollice, indice, medio). Ma anche a casa nostra ci sono delle realtà regionali che comporterebbero (almeno secondo la tradizione) un approccio rigorosamente «manuale». La pizza in Campania e gli uccelli allo spiedo nel Nord Est sono due situazioni tipiche. Insomma, il senso del libro di Bay è sostanzialmente questo: il «conlemanist», è sempre esistito e sempre esisterà: rinunciando alla mediazione di coltello e forchetta, avvicina il cibo non solo al senso del gusto ma anche a quello del tatto, snobbando un po' la vista che, al giorno d'oggi, tende a prendere il sopravvento.