



Clionet. Per un senso del tempo e dei luoghi
Numero 4, anno 2020
Società e cultura
Cibo e cultura
ISSN: 2533-0977

FRANCESCO NERI

SMENTIRE L'OSSIMORO: LA CUCINA INGLESE E TRE SANDWICH (UNA CITTÀ, UN CONTE E UN PANINO)



Come sentiamo ripetere spesso in questi giorni in cui il morbo infuria ma il pan (ancora) non ci manca, viviamo in un periodo di crisi di molte certezze. Proporsi di far vacillare un'altra piccola, ma profonda convinzione, e cioè che la cucina inglese sia pessima, può apparire inutilmente provocatorio e coprire di ridicolo chi scrive. *Cucina inglese* per i più è un accostamento paradossale, un ossimoro, come dire brivido caldo.

Ebbene, il sottoscritto ha vissuto un'esperienza diretta opposta, ma per tentare di convincere lo scettico lettore bisogna fare una distinzione preliminare. L'Inghilterra non è Londra e viceversa. Nella capitale del Regno Unito, ormai disunito dall'Unione europea, si trova *all that life can afford* secondo il celebre detto di Samuel Johnson. Da un punto di vista culinario vi coesistono due estremi, come nei romanzi di Dickens: da un lato

terribili e sordide mangiatoie il cui scopo è riempire lo stomaco a poco prezzo, dall'altro costosissimi e raffinati ristoranti di ogni possibile gastronomia dove operano autentiche *star* stellate come Gordon Ramsey (la sua carbonara brodosa però no per favore).

Fuori Londra, invece, l'Inghilterra è un tessuto di piccoli centri immersi in un paesaggio idilliaco, con castelli, parchi lussureggianti, meravigliose cattedrali gotiche e piccole villette o *semi-detached houses* accoglienti che ospitano i tipici *bed and breakfast*. Proprio da qui vorrei partire, dall'abbondante *Full english breakfast* che non è uno spuntino come la colazione mediterranea, ma è forse il pasto più importante della giornata. Ci sono certamente i *toast* su cui spalmare burro e marmellata, ma il piatto forte è un misto di uova fritte con *bacon*, salsicce, funghi e fagioli stufati in salsa, i *baked beans*. A questo potete aggiungere gli *scrambled eggs*, l'uovo strapazzato cotto nel burro. So cosa pensate: sono cibi pesanti, non ricercati, non ci vuole molto impegno per prepararli. Accolgo senza difficoltà la prima delle tre obiezioni, ma a chi solleva le altre due, consiglio prima di gustarsi questo piatto con apertura di mente e stomaco e sono sicuro che non resterà deluso. Per il resto della giornata, il luogo dove ristorarsi è il *pub*, uno dei pilastri della vita sociale d'oltremarica. La *public house* (da cui *pub*), della provincia inglese è simile alle nostre tradizionali e scomparse osterie: mescolta intergenerazionale dove si va per bere prevalentemente birra e mangiare un solido piatto rustico. Una di queste specialità è lo *Shepherd's pie*, pasticcio di carne d'agnello e patate, sostanzioso e gustoso. Il sottoscritto lo ha assaggiato nell'ottimo *The old buttermarket* sito proprio davanti all'ingresso della cattedrale di Canterbury dove l'arcivescovo Becket venne ucciso dagli emissari del re Enrico II. Altrettanto meritevoli sono le *Sausages (o bangers) and mash*: si tratta di salsiccia di manzo o maiale – in particolare il suino *Cumberland sausage* – accompagnata da pure di patate e salsa alla cipolla l'*onion gravy*. Il ricordo di questo piatto è legato a uno dei più bei *pub* visitati, *The Wheatsheaf* a Lower Woodford vicino alla splendida città di Salisbury (che si pronuncia Solsbury come chi scrive ha imparato a proprie spese) e a Stonehenge. Per chi vuole provare del pesce c'è il notissimo *Fish and chips*. Merluzzo impanato fritto con patate, che sarà mai? Assaggiatelo ben fatto, con ingredienti genuini e lo troverete ottimo. E ancora il *Cornish pasty* un fagottino di pasta sfoglia ripieno di carne di manzo e patate, il buon formaggio *Cheddar* e l'altra icona nazionale il *Sunday roast*, arrosto domenicale di carni diverse. Dov'è l'orrore gastronomico di cui parla tutto il mondo? Abbiamo, anzi, a che fare con una buona e semplice cucina campagnola anche se per stomaci forti e con poca varietà.

Chi scrive ha mangiato il *Sunday roast* a pranzo DOPO un Full English breakfast alla mattina, con sprezzo del pericolo, nella storica taverna *The Kings Arms* in cui i camerieri rispondono *lovely* a ogni richiesta dei clienti. Si trova nell'incantevole piccola città di Sandwich nel Kent che per alcuni secoli fu un porto importante, successivamente decaduto a causa dell'insabbiamento della foce (con *Sand* nel nome il destino era forse già scritto) del fiume Stour. In questo luogo rimasto fermo al passato, con begli edifici antichi religiosi e laici e poca gente in giro, viene spontaneo chiedersi quale rapporto vi possa essere tra il toponimo e il panino universalmente diffuso e differentemente interpretato che tutti conosciamo. La soluzione dell'enigma non è in un'inesistente specialità locale, ma in un uomo, John Montagu quarto conte, appunto, di Sandwich, che di Sandwich aveva ereditato in realtà soltanto il nome e il titolo da un antenato. Un aneddoto ce lo racconta

giocatore d'azzardo accanito che, per non abbandonare il tavolo si faceva servire *a bit of beef between two slices of toasted bread*, da cui il noto sandwich con la minuscola. Il racconto, per quanto suggestivo, viene da un autore poco degno di fede, Pierre-Jean Grosley ed è tutt'altro che una notizia neutra.

Montagu/Sandwich, uno dei più importanti uomini politici del settecento inglese, ricoprì per ben tre volte la carica di Primo Lord dell'Ammiragliato, fu segretario di stato e diplomatico. La sua condizione di aristocratico ambizioso privo di un grande patrimonio, in un'epoca in cui la politica era appannaggio esclusivo di ricchi nobili e richiedeva immense fortune private, lo obbligò a farsi strada con sforzi maggiori di quelli necessari ai suoi pari più benestanti e il successo gli attirò antipatie e invidie.

Vanno lette in questo contesto le critiche feroci – talora vere e proprie calunnie – dei suoi avversari al suo operato pubblico e alla sua vita personale. Condannato da alcuni come libertino e immorale, non stupisce che venisse rappresentato anche come un vizioso dominato dalla *gambling addiction* al punto di non fermarsi neppure per mangiare.

Ora, il nostro conte di Sandwich, come molti nobili scettici del suo tempo, influenzati dalle idee dell'*Enlightenment*, non era certo un austero puritano ed è documentata la sua frequentazione di allegri ritrovi in compagnia di *Ladies of pleasure*. Tuttavia, l'immagine prodotta dai suoi oppositori e successivamente tramandata dall'austera storiografia vittoriana è in buona parte falsa. Alla testa della flotta inglese, Sandwich fu un amministratore energico che lottò per introdurre maggiore efficienza in tutta la filiera fin dai cantieri navali e dalla stagionatura del legname e, eccezione tra i suoi contemporanei, volle visitare e conoscere di persona i luoghi di lavoro dei suoi sottoposti. Seguì con partecipazione le esplorazioni nel Pacifico del capitano Cook che in suo onore chiamò Isole Sandwich le attuali Hawaii. Educato a Eton e Cambridge, Montagu fu un uomo di grandi interessi: dalle civiltà antiche che conobbe direttamente attraverso un lungo viaggio giovanile tra Italia, Grecia ed Egitto, alla musica, sua grande passione che praticava come percussionista dilettante. Nella sua residenza a Hinchinbrooke avevano luogo esecuzioni di grande qualità di opere di G.F. Händel, suo compositore preferito.

Quanto alla *débauche* che gli venne rimproverata bisogna ricordare che i suoi sinceri tentativi di dar vita a unioni stabili fallirono miseramente e non per colpa sua: l'amata moglie Dorothy Fane sviluppò presto gravi disturbi psichiatrici che la portarono all'isolamento e Martha Ray, una cantante di umili origini con cui visse a lungo *more uxorio*, venne uccisa con un colpo di pistola alla testa da un innamorato respinto.

Una macchia nella sua carriera fu senza dubbio la sconfitta britannica nella guerra d'indipendenza americana. Benché Sandwich ne fosse soltanto in piccola parte responsabile, come capo della Marina la sua reputazione ne uscì inevitabilmente compromessa.

Un bilancio equilibrato di John Montagu si ricava dall'opera del suo miglior biografo, N.A.M Rodger (*The Insatiable Earl, A Life of John Montagu, 4th Earl of Sandwich*, Norton & Co, 1993). Vi si suggerisce, tra l'altro, che, data la comprovata capacità di Sandwich di restare al tavolo di lavoro giornate intere, questi si facesse servire proprio all'Ammiragliato il famoso manzo tra due fette di pane tostato che lo ha reso immortale. John Montagu/Sandwich, insomma, così come la cucina inglese, gode di una reputazione molto inferiore alla realtà ed entrambi meritano di essere riscoperti. Pensateci, ogni volta che vi mangiate un buon sandwich.