



Jane e il cibo

Si possono descrivere i personaggi di un romanzo attraverso cibi e bevande?

La risposta è affermativa, ne è testimone la produzione letteraria di **Jane Austen**.

In ogni sua opera i gusti, i sapori e l'arte del ricevere sono ingredienti che cesellano i personaggi: Mr. Woodhouse - in Emma - appare ossessionato dal cibo, il Dr. Grant - in Mansfield Park - è essenzialmente riconoscibile grazie al suo fortissimo appetito, e a Marianne - in Ragione e sentimento -, Fanny - in Mansfield Park - e Jane Fairfax - in Emma - capita di rifiutarsi di mangiare nei periodi di profondo sconforto.

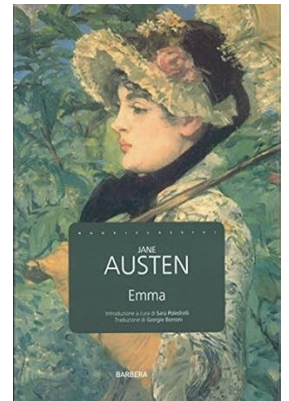
Il cibo non è mai solo un alimento ma è il mezzo attraverso cui descrive atteggiamenti e idee. Le storie descrivono situazioni di convivialità, e lo stare insieme è, spesso, legato a contesti in cui si mangia e beve: leggendo i suoi romanzi possiamo immaginare che i personaggi stiano mangiucchiando qualcosa o sorseggiando una fumante tazza di tè.

Nel romanzo '**Emma**' incontriamo molte di queste occasioni, e le scene più importanti hanno luogo nelle vicinanze di un tavolo imbandito: la cena di Natale dai Weston, per esempio, o ancora la cena a Hartfield (in aprile), o quella organizzata dai Cole (in febbraio), o il ballo alla locanda Crown, durante il quale viene offerta la tradizionale zuppa, con grande delizia di Miss Bates.

Il cibo descritto nei romanzi di Jane Austen ha anche un significato allusivo: in ogni dimora che si rispetti è presente della frutta, un simbolo di felicità e prosperità per eccellenza. Delaford abbonda di more, Mansfield Parsonage di albicocche, al rettorato di Woodstone Catherine Morland gusterà le sue mele, Donwell Abbey è famosa per le fragole. *Il frutto migliore dell'Inghilterra - il preferito di tutti - sempre sano. - . Questi sono fragoletti i più belli e le fragole sono della specie migliore. - E' bello da cogliere da sé - l'unico modo di goderselo. La mattina è decisamente il momento migliore* (a pagina 345 e 346 del libro 'Emma', edizioni Barbera, 2009).

È proprio in questo romanzo che troviamo più diffusamente dei riferimenti culinari. Nella piccola comunità, dove si svolge la storia, gli abitanti sono legati fra loro dal cibo: i doni scambiati sono prodotti della cucina; Emma consegna alimenti in modo regolare ai poveri della comunità e addirittura nelle prime pagine del romanzo leggiamo come *Emma fece tutti gli onori della cena, servendo e raccomandando le polpette di pollo come le ostriche panate, con un'insistenza che sapeva sarebbe stata accettabile alle ore non tarde ed ai civili scrupoli dei loro ospiti [...]* le signore stavano comodamente facendo piazza pulita delle cose più ghiotte. Signora Bates, lasciate che vi consigli d'arrischiarvi su una di quelle uova. Un uovo bollito appena non è dannoso. [...] Signorina Bates, lasciate che Emma vi serva un pezzettino di quella torta - giusto un pezzettino. Le nostre torte sono tutte di mele. Non dovete temere conserve che facciano male qui. Non vi raccomando la crema [consigli di Mr. Woodhouse con manie salutiste] (a pagina 22 e 23 del libro 'Emma', Edizioni Barbera, 2009).

Di cibo nel romanzo se ne parla molto, dicevamo. Austen ne parla anche in riferimento alle relazioni sentimentali di Harriet: se Robert Martin le regala delle noci, Mr. Elton le racconta di una cena a base di formaggio Stilton (un erborinato), burro, sedano e dolci. L'autrice inglese racconta che al picnic di Box Hill i personaggi pasteggiano a base di sformato di piccione e carne d'agnello, e uno dei momenti più decisivi in cui Jane Austen fornisce il ritratto caratteriale di Mr. Knightley è quando quest'ultimo si impone su Mrs. Elton a proposito dell'organizzazione dello spuntino a Donwell. *Ci siederemo sotto gli alberi e qualunque altra cosa vorrete provvedere, dovrà essere all'aperto: una tavola apparecchiata all'ombra, sapete. Ogni cosa il più possibile naturale e semplice. Non è questa la*



vostra idea? Non proprio. La mia idea di semplicità e naturalezza sarà di avere la tavola apparecchiata nella sala da pranzo [...] Quando sarete stanca di mangiare le fragole del giardino, in casa ci sarà la carne fredda (a pagina 342 del libro). Quando leggiamo i romanzi di Jane Austen entriamo in uno spaccato della società inglese del primo Ottocento, talvolta vorremmo essere là in quei magnifici giardini inglesi o seduti nelle sontuose tavole imbandite oppure sdraiati su di un prato per un delizioso pic-nic all'aria aperta. Emma viene descritta come un'eroina che, come l'autrice stessa afferma, non poteva piacere a altri che a lei. Una protagonista consapevole della propria intelligenza e bellezza, ma allo stesso tempo presuntuosa e pungente.

Una personalità complessa e sfaccettata che ancora oggi è capace di incantare i lettori.

Il romanzo 'Emma' è presente in varie copie in bct, quello pubblicato per i tipi delle Edizioni Barbera lo trovi in **sala Leggerissimo** alla collocazione **NAR 823.7.AUS.24**

Ispirata dalla lettura del romanzo preparo nel bistrot una **crostata di mele con crema cotta**.

Ingredienti: tre mele, una confezione di pasta brisè, una di panna da cucina da 200 ml, cannella in polvere, zucchero, vanillina, succo di mezzo limone. Per decorare: una ciliegia candita e lo



zucchero a velo. Apro la confezione di pasta brisè, la metto con la sua carta forno in una teglia tonda, bucherello la pasta con una forchetta. Nel frattempo sbuccio le mele e le taglio a fette sottili, poi le sistemo in una ciotola, spruzzo con succo di limone e aggiungo un cucchiaino di cannella. Mescolo bene per rendere omogenei i



sapori (cercando di non rompere le mele) e poi sistemo le fette

sopra la pasta in modo circolare come

'petali di una rosa'. Nella ciotola vuota, dove ho condito le fette, verso un uovo, due cucchiaini di zucchero, la vanillina e mescolo, aggiungo infine la panna da cucina e amalgamo ben bene. Ripiego il bordo della crostata all'interno, in modo da coprire lo strato esterno delle mele, e verso la crema cercando di non farla fuoriuscire dai bordi. Compatto la farcitura aiutandomi con una forchetta.

Metto in forno già caldo alla temperatura di 180 gradi e faccio cuocere per circa mezz'ora. Quando assume un colore ambrato, sforno la crostata e la decoro con una ciliegia candita posta al centro. Lascio raffreddare. Prima di servire spolvero sopra lo zucchero a velo. Accompagno ogni fetta di crostata con una fumante tazza di tè in perfetto *british style!*



Nelle giornate umide e fredde cosa c'è di più piacevole della lettura dei romanzi di Jane Austen sorseggiando un tè accompagnato da una golosa fetta di crostata? La torta di mele era molto gradita a Jane, ne parla anche nella lettera 121 inviata alla sorella maggiore Cassandra a Chawton, (17-18 ottobre 1815):

Sono molto contenta che la nuova Cuoca cominci così bene. Delle buone torte di mele sono una parte considerevole della nostra felicità domestica.

Come non essere d'accordo con lei? MRC

