

“Tesoro, è una torta. Non è mica un soufflé!”. Note sulla narrazione del gusto in *Downton Abbey*.

Giusy Gallo

Dipartimento di Studi Umanistici

Università della Calabria

giusy.gallo@unical.it

Abstract

The main theme of this paper is food storytelling in *Downton Abbey*, the popular *heritage drama* aired from 2010 to 2015 on the British network ITV. Dish preparation and meal consumption are relevant to *Downton Abbey* and to the story of the Crawleys, which begins with breakfast on 16th April 1912 and finishes with a wedding reception on New Year's Eve in 1925. I will try to answer to the following question: what does food communicate and which kind of scenario does it define? Rituals, spaces and discourses on food, meals and taste will be considered in their original entanglement with the definition of roles and power in British society between aristocrats and commoners.

Keywords: conviviality, *Downton Abbey*, food, taste, tv series.

1. Una passeggiata nel cuore di Londra

Chiunque trascorra un pomeriggio al The Wolseley, vicino al celebre Ritz Hotel, nella centralissima Piccadilly, a Londra, per un *afternoon tea* si trova immerso in uno spazio concepito negli anni Venti del secolo scorso e ha modo di fare esperienza di alcune raffinatezze culinarie tipicamente inglesi. Come in un romanzo ambientato nei primi del Novecento, il momento del tè pomeridiano, ormai istituzionalizzato nella routine quotidiana, prende forma in coloro che vi partecipano, tra gli aromi sprigionati da diverse varietà di tè, *eclairs* invitanti, alzatine in cui piccoli *sandwiches* sono perfettamente disposti, visivamente alternati nei gusti classici, farciti con mousse al salmone e crema al formaggio, e il gradevole calore di *scones* tiepidi e pronti per essere gustati con la tradizionale *clotted cream* e la marmellata di fragole o di frutti rossi.

Una passeggiata nel cuore di Londra e una tanto immaginaria quanto realizzabile pausa arricchita di sapori e percezioni olfattive di una ben riconoscibile tradizione culturale sembra essere intrecciata al tema dell'identità nazionale e ancorata al gusto, alla dietetica e, in maniera più generale, al cibo. Un nodo tanto intricato è la manifestazione della complessità emergente da fili diversi annodati tra loro: da un lato, una necessità biologica diventa sostrato di una trasformazione culturale senza soluzione di continuità; dall'altro, il cibo, la sua produzione, il suo consumo oscillano tra la dimensione individuale e la dimensione collettiva (Fischler 1980, 2011). Se gli elementi appena menzionati sono stati oggetti di ricerche sociologiche e antropologiche, anche la filosofia e la semiotica non hanno trascurato di porvi attenzione, indagando il sistema del gusto per analogia e differenza con altri sistemi di segni, incluse le lingue storico-naturali. Allo sguardo semiotico assumono rilevanza i cibi, gli spazi, le tecniche di preparazione, i riti e le cerimonie (come quella del *cha no yu*, ossia la cerimonia del tè in Giappone), le pratiche collettive, i modi del consumo e della convivialità, in una convergenza che include l'antropologia e l'etnografia.

Nell'ultimo decennio il cibo è stato oggetto di una spettacolarizzazione senza precedenti, complici format televisivi molto seguiti, tra cui *Masterchef*, *Bake Off*, *Hell's Kitchen* – solo per menzionare alcuni tra i più noti, canali interamente dedicati al tema come *Food Network*, format televisivi in cui chef stellati diventano protagonisti e showman, come Davide Scabin ne *I menù di GialloZafferano* o Davide Oldani con la sua cucina pop in *Alle origini della bontà* o ancora il noto Iginio Massari e il suo *The sweetman*. Altro modo di raccontare il cibo è lasciato ai *food blogger* e ai *food influencer*,

all'universo di ricettari online, ai documentari disponibili su piattaforme come Netflix o Amazon Prime Video. Esiste, quindi, una galassia di spettatori che sono esposti a continue rappresentazioni gastronomiche a cui prendono parte in qualità di enunciatari secondo una matrice retorico-discorsiva che garantisce la possibilità (o almeno l'illusione) di entrare a far parte a pieno titolo del gioco della riproducibilità del gusto in nuove forme della narrazione diventando enunciatari.

Queste nuove forme della narrazione, includono – a mio avviso - la serialità televisiva (Mittel 2017) che istituisce un modo inedito – e oggi in continua trasformazione – di interagire con i testi in un intreccio di scelte che lo spettatore deve compiere (Eco 1994) e con la creazione di un nuovo spettatore modello, per ricalcare i noti termini conati da Eco (1979).

In queste pagine vorrei mettere a tema l'universo del cibo nella narrazione seriale prendendo in considerazione l'*heritage drama* *Downton Abbey*, in cui preparazione e consumo dei pasti sono tanto centrali da aprire la narrazione delle vicende della famiglia Crawley con la colazione del 16 aprile 1912 e da concluderla, dopo sei stagioni, con un ricevimento nuziale e brindisi augurale per salutare il nuovo anno 1926. Il mio intento è occuparmi di alcuni riti, spazi e discorsi che ruotano attorno al cibo e al gusto nel loro originario intreccio con la definizione di ruoli e potere nella società britannica, tra nobili e gente comune.

2. Da Londra a Downton Abbey

Downton Abbey è una serie televisiva anglo-americana creata da Julian Fellowes per i network televisivi ITV e PBS, le cui sei stagioni sono andate in onda nel Regno Unito in prima assoluta tra il 2010 e il 2015. Si tratta di una serie televisiva pluripremiata: Golden Globe, Emmy, BAFTA, tra i riconoscimenti ottenuti e tantissimi quelli per cui ha ricevuto almeno una nomination, grazie al cast estremamente ricco, che vanta attori quali Hugh Bonneville ed Elizabeth Mc Govern, la straordinaria Maggie Smith e la partecipazione di Shirley MacLaine.

In un arco narrativo abbastanza lungo, vengono rappresentate le vicende della famiglia Crawley e della loro tenuta nello Yorkshire, *Downton Abbey*, tra il 1912, all'indomani dell'affondamento del *Titanic*, metafora dell'inizio della fine di un'era per l'aristocrazia britannica, e l'inizio del 1926¹.

La famiglia Crawley è guidata da Robert Crawley, Lord Grantham, sposato con Cora, nata Levinson, americana, da cui ha avuto tre figlie: Mary, Edith e Sybil. La madre di Robert, la Contessa madre, Lady Violet, è parte della famiglia assieme alla figlia Lady Rosamund Painswick, che vive a Londra in Belgrave Square. A fare da contraltare alla quotidianità della nobile famiglia, il sistema della servitù che ha al suo vertice il maggiordomo, Charles Carson, assieme alla capo governante Elsie Hughes. Così articolati, questi due microcosmi convivono e molto spesso i destini di personaggi socialmente distanti sono interdipendenti.

Al centro della narrazione, vi è la tenuta *Downton Abbey* e il rischio che la famiglia Crawley ne perda la proprietà, mostrando così la fragilità della sua posizione in seno all'aristocrazia (Byrne 2014). Non a caso, infatti, il personaggio di Lord Grantham è costruito, episodio dopo episodio, mediante un costante richiamo al *dovere* tutelare la tenuta conservandola per gli eredi. Già nella prima stagione quando l'eredità e il titolo andranno a Matthew Crawley, erede designato dopo la morte dei primi due legittimi eredi in linea di successione nella sciagura del *Titanic*, Robert manifesta la consapevolezza del ruolo che ricopre:

Stagione 1, episodio 2

Robert Crawley: Non ti sei ancora innamorato del posto.

Matthew Crawley: Come no? Lo trovo...

¹ È prevista la distribuzione di un film annunciato dalla produzione e di cui, in questi ultimi mesi, si stanno svolgendo le riprese. Soprannominato *The Downton Movie* sui social network, il film dovrebbe essere distribuito a partire dal mese di settembre del 2019 e sarà ambientato – presumibilmente – negli ultimi anni Venti all'indomani della crisi del 1929.

Robert Crawley: No, non lo ami. Tu vedi milioni di mattoni instabili, migliaia di grondaie e tubature che rischiano di otturarsi o di perdere, pietre pronte a creparsi ai primi ghiacci.

Matthew Crawley: E voi cosa vedete?

Robert Crawley: Il lavoro di tutta una vita.

Il vincolo di successione impedisce che Downton Abbey venga ereditata, assieme al titolo, da Mary, la primogenita. Nessun argomento può concorrere all'annullamento di tale vincolo, ma l'obiettivo di Lord Grantham non muta ed egli rimane fedele ai suoi principi:

Stagione 1, episodio 3:

Robert Crawley: Se avessi fatto fortuna per mio conto e acquistato Downton io stesso, sarebbe tua senz'altro, ma così non è stato. La mia fortuna è opera di altre persone, che hanno creato una grande dinastia. Ho forse il diritto di distruggere il loro lavoro o d'impoverirne la casata? Io sono un custode, mia cara, non un proprietario. Devo sforzarmi di essere degno del compito affidatomi.

Mentre Lord Grantham, sua figlia Mary e sua madre Lady Violet rincorrono il passato tentando di non farsi scavalcare dal futuro in uno sforzo di conservatorismo a tutela dell'aristocrazia in modo da mantenere ciascun membro dei due microcosmi ben saldo al suo posto e al ruolo da interpretare nel mondo, le tensioni prodotte da linee narrative diverse ci mostrano una società destinata al cambiamento, in cui le rigide regole del protocollo britannico s'infrangono in *storyline* come quella di Lady Sybil che sposa lo *chauffeur* Tom Branson o la cameriera Gwen Dawson che lascia Downton alla fine della prima stagione per diventare una segretaria e apparire nella sesta stagione assieme al marito John Harding come una donna in carriera. Nello svolgersi dei fatti, dunque, è il lungo periodo di transizione e di difficile rinnovamento che vive il Regno Unito con l'avviarsi della fine dell'età edoardiana a essere il teatro dei discorsi narrativi.

Nel corso degli ultimi anni si è andata consolidando la riflessione scientifica su Downton Abbey con un'attenzione particolare ad alcune questioni: dalla più ampia indicazione di alcuni temi in comune con altre forme della serialità (Grasso, Penati 2016), al rapporto con il precedente *Upstairs, Downstairs* (Leggott, Taddeo 2015) e la produzione cinematografica di *Gosford Park* (Maillos 2016), fino al tema della *Englishness* e dell'ideologia (Polidoro 2016).

In Downton Abbey vi è un altro personaggio principale, trascurato dalla critica ma divenuto oggetto di culto nelle community di fan, tanto da favorire la pubblicazione di ricettari e concepire produzioni editoriali digitali diffuse sui canali ufficiali di social networking: parlo del cibo e della sua rappresentazione. Non a caso, infatti, Downton Abbey è stata analizzata anche nelle sue rappresentazioni culinarie, in relazione ad altre tradizioni, come quella indiana propria del periodo vittoriano ed edoardiano dell'Impero britannico (Chatterjee 2017).

3. Del tè, dei ricevimenti e di altri momenti di convivialità

Che il cibo sia espressione di un modo di essere dell'individuo o della collettività, che possa manifestare e contribuire a mantenere l'identità di un popolo non v'è dubbio alcuno: del resto, già Lévi-Strauss, da una prospettiva antropologica, Barthes, da quella semiologica, Douglas ma anche Bourdieu, da una prospettiva sociologica, seppure in maniera molto diversa, hanno indagato modi di essere del cibo nella sua relazione con la comunicazione. Si pensi, in Italia, alle ricerche di Marrone (2016) e a quella fondamentale articolazione della relazione tra cibo e linguaggio, ossia, da un lato del linguaggio che parla del cibo e, dall'altro, del cibo che è un linguaggio. Come in apertura di questo articolo e anche qui, il lettore avrà già inteso che quest'ultimo aspetto è di mia particolare attenzione con un rimando a Barthes che espliciterò più in avanti e al discorso gastronomico che, com'è facile intuire, ha a che vedere con il livello della sintassi e della semantica discorsiva.

La domanda a cui voglio provare a rispondere può essere così formulata: che cosa comunica e quali situazioni realizza il cibo in *Downton Abbey*? La prima risposta non necessita di un approfondimento perché si trova nel paragrafo precedente e riguarda la rappresentazione dell'era edoardiana vista attraverso la lente dei rigidi protocolli dell'aristocrazia britannica.

La seconda risposta, invece, si iscrive in una riflessione che considera diversi momenti culinari tipici dell'aristocrazia britannica che tiene conto non solo e non tanto dei cibi in quanto tali ma del sistema di comunicazione di cui sono parte assieme al modo in cui vengono preparati e poi consumati. Questo aspetto è chiaramente formulato da Barthes:

Che cos'è il cibo? Non è soltanto una collezione di prodotti, bisognosi di studi statistici o dietetici. È anche e nello stesso tempo un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi di situazioni, di comportamenti. Come studiare questa realtà alimentare allargata fino all'immagine e al segno? I fenomeni alimentari devono essere ricercati ovunque si trovino: [...] attraverso l'osservazione indiretta per quanto riguarda la vita mentale di un popolo (Barthes 2012: 49).

Seguendo queste indicazioni, tenterò di guardare al rituale del tè (e alle sue diverse espressioni), al momento della cena e dei ricevimenti, ampliando la prospettiva d'osservazione: non solo un alimento è significativo ed è segno di un codice ma si trova inserito in una situazione o evento culinario, come Montanari pare suggerire:

come la lingua parlata, il sistema alimentare contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell'identità di gruppo. Costituisce pertanto uno straordinario veicolo di auto-rappresentazione e di scambio culturale: è strumento di identità, ma anche il primo modo per entrare in contatto con culture diverse, giacché mangiare il cibo altrui è più facile... che decodificarne la lingua. Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzione, incroci e contaminazioni (Montanari 2011).

L'*afternoon tea* è la situazione comune a tutti gli abitanti di *Downton Abbey*. Al piano superiore, Robert, Cora e le loro figlie, qualche volta Lady Violet e la signora Crawley, a turno altri personaggi, spesso ospiti illustri dei padroni di casa, vivono il momento del tè nella biblioteca grande. Un rituale consolidato, quasi una celebrazione di uno stile che rivive tutti i pomeriggi. I camerieri, sotto la supervisione del maggiordomo Carson, dispongono il vassoio con la teiera, spesso in porcellana, accompagnata dalle tazze e i piattini dello stesso servizio; in un altro vassoio, sono disposti *scones* tiepidi e altre delicatezze culinarie di quei tempi.



Fig. 1- Lady Violet e un afternoon tea a Dower House.



Fig. 2- L'afternoon tea in biblioteca.

L'appuntamento sociale pomeridiano assume la funzione di espediente per discutere di questioni di famiglia, se tutti riuniti nella biblioteca grande, o per affrontare argomenti intricati di cui non tutti

devono essere informati – e in quest’ultimo caso, molti di questi incontri si tengono a Dower House, residenza di Lady Violet. Lo slittamento dell’uso degli spazi della tenuta, che include il villaggio, configura una cartografia, in cui la dimora di Lady Violet assume la funzione di uno spazio eterotopico assieme alla residenza londinese di famiglia ed entrambe fanno da contraltare a quello spazio tipico rappresentato da Downton Abbey. In questo spazio eterotopico, Lady Violet non si arrende ad abbracciare il ruolo di vedova e madre del Conte di Grantham e innesca strategie che reggono un’intera linea narrativa, che copre l’intero svolgimento narrativo delle sei stagioni: il costante tentativo di mantenere immutati le tradizioni, i ruoli, le gerarchie, nell’isotopia legata ai temi della famiglia, dell’aristocrazia e della suddivisione in classi sociali che attraversa trasversalmente i discorsi della serie televisiva.

Il modo in cui l’*afternoon tea* viene proposto e consumato descrive la situazione in cui s’inscrive questo testo culinario. In una prossemica che raramente coinvolge la sfera intima, ma che si trova sempre tra il limite superiore della sfera personale e il limite inferiore della sfera sociale, *finger food*, *scones* tiepidi e il modo in cui ci si versa il tè in autonomia richiamano per analogia la situazione discorsiva: questioni appena accennate con rimando ad azioni future, atteggiamento compassato, elementi prosodici che tendono a definire una circostanza piatta per sua stessa natura, in cui anche la questione più controversa viene edulcorata e affrontata con un certo grado di distacco, in un rispecchiamento della costruzione della società aristocratica britannica.

Episodio dopo episodio, in una costruzione del sistema d’attesa degli spettatori, le cene formali e i ricevimenti sono emblemi del rigido protocollo che tiene insieme coloro che vivono al piano superiore e coloro che occupano il piano inferiore.

Il momento del tè nasce con l’intenzione d’essere una sorta di ponte tra il pranzo – frugale, veloce, raramente servito come una cena – e il momento serale della cena o del ricevimento.

Il testo culinario tipico del ricevimento, come ci viene mostrato in Downton Abbey, è costruito per fasi, in cui soggetti diversi sono impegnati in azioni diverse ma inserite in un unico quadro d’azione coerente: la definizione della ricorrenza con l’elenco degli invitati e gli inviti formulati da Lady Grantham; la composizione del menu in accordo con la signora Patmore, la cuoca della residenza; l’approvvigionamento delle provviste; la preparazione della tavola da parte del maggiordomo, il signor Carson; l’indicazione dei posti a tavola, scelti da Lady Grantham, con l’attenzione alla disposizione che prevede che gli ospiti d’onore siano seduti accanto ai padroni di casa in ragione del sesso e affinché a loro sia mostrato il giusto riguardo; l’accoglienza degli ospiti in salotto, come a fine serata, in entrambi i casi per un drink e un saluto.

Così viene riassunto il lungo e faticoso itinerario che porta alla celebrazione di un ricevimento o di una cena formale: “Non bisogna mai lasciare nulla al caso, Milady. Questo è il mio motto”, dice il signor Carson rivolgendosi a Lady Mary, mentre controlla gli ultimi dettagli in vista della cena

Si giunge al momento del ricevimento, almeno al piano superiore, quando le dinamiche di classe vengono mostrate allo spettatore (Lawrence 2015), che procede alla costruzione del suo sistema di previsioni e di attese di queste situazioni che ricorrono più volte nella stessa stagione.



Fig. 3 - Cena formale.



Fig. 4 - Sala da pranzo.

In osservanza di una serie di regole, è la padrona di casa, Lady Grantham, ad avviare la discussione su un argomento, a seguirne l'evoluzione tra una portata e l'altra, facendo coincidere fine di una pietanza con la fine di un discorso, a modificare l'esito delle questioni in maniera evidente e spesso poco riuscita, ed è sempre lei a determinare la fine della cena, invitando le signore presenti in sala da pranzo ad accomodarsi in salotto o nella biblioteca piccola per bere qualcosa e – in seguito, avviarsi al commiato.

Questi ricevimenti i cui menu prevedono il consumo di diverse portate dagli antipasti, al piatto principale, fino alla frutta e al dolce, non solo sono veri e propri eventi mondani, ma rappresentano anche il momento più ampio per durata in cui la famiglia – anche quando è sola – si raccoglie attorno alla stessa tavola. Mentre le portate vengono servite, i discorsi iniziano e mutano e molto spesso assumono toni eccessivi, quasi innaturali rispetto alla tranquillità manifestata – qualche volta celata – degli *afternoon tea* che li hanno preceduti. La postura composta, perfettamente inquadrata nelle regole che impongono l'impossibilità di utilizzare le mani e di non poggiarle sul tavolo così come il forzato inutilizzo dello schienale della sedia se non quando le portate non sono in tavola, viene spazzata via da argomenti su cui si è in palese disaccordo: la politica, la religione, la gestione della tenuta, temi tanto primordiali quanto umani e che toccano tutti a prescindere dalla classe sociale.

Il cibo – almeno il cibo di cui qui si parla – sembra un grande assente: le porzioni vengono trasferite dal piatto di portata al piatto di ciascun commensale dal commensale stesso, il cibo viene mangiato delicatamente, senza grande trasporto, molte volte solo assaggiato, senza quasi utilizzare il coltello, senza infilzare il cibo per portarlo alla bocca. Questi gesti s'inscrivono in una pratica che non è sorretta dal desiderio del cibo, ma da una necessità sociale e conviviale, che tuttavia ricordano – almeno in maniera suggestiva – quanto Barthes scrive a proposito dell'uso dei bastoncini nel consumo dei pasti in Giappone (Barthes 1984).

Qualche volta – per cedere il passo ad altri argomenti – Lady Violet o Lady Cora si prodigano in complimenti da riferire alla signora Patmore in cucina o chiedono spiegazioni su alcuni piatti e gli ingredienti utilizzati. Del cibo, dunque, i commensali parlano solo in maniera accessoria. Eppure la sua primaria importanza è sotto gli occhi di tutti gli spettatori: selvaggina, alimenti difficili da reperire, decorazioni colorate ma sobrie, porzioni esigue che farebbero invidia a grandi chef stellati, dessert golosi e invitati, ci sfilano davanti enunciando visivamente ricercatezza, eleganza, uno status acquisito e mai in discussione. Non è un caso, dunque, se messi di fronte alla possibilità di perdere la tenuta, nel corso della terza stagione, Lady Mary e Lady Violet organizzano un ricevimento sfarzoso per mostrare alla nonna americana Martha Levinson la posizione della casata sperando che questa rimanga così impressionata da decidere di aiutare la famiglia inglese in evidente difficoltà economica. La scelta del menu e il modo in cui la tavola viene imbandita (cfr. figura 4) sono eccessivi come la stessa Lady Violet ammette che: “Niente garantisce il successo più dell'eccesso”.

Una cantina assortita di vini pregiati garantisce a Lord Grantham interessanti abbinamenti con le pietanze servite. Il maggiordomo sceglie i vini dopo aver preso visione del menu. Così come le portate raggiungono il piano superiore seguendo un certo ordine e utilizzando diversi utensili per mantenerle a giusta temperatura, così la preparazione del vino in vista dei pasti segue un suo rituale che viene svelato nella seconda stagione, episodio 8 – dopo che di vino il signor Carson ha parlato più e più volte. Per ogni cena o ricevimento, in cui vengono serviti tra le sei e le otto portate, in apertura vengono serviti due vini bianchi, uno leggero per gli antipasti e uno più strutturato per la minestra, per poi passare a un rosso, spesso un bordeaux, che accompagna un piatto principale, in genere un arrosto, e poi un'altra tipologia di vino per il formaggio, il pudding o il dessert finale.

La cura preparatoria delle cene formali e del ricevimento converge nell'aspetto della convivialità in cui sfociano questi lunghi momenti serali: nello svolgersi della narrazione, si susseguono corteggiamenti, idee di nuovi affari, nascita di amicizie, consolidamento di alleanze, tutto attorno alla stessa tavola. Pur non parlando di cibo, il consumo del cibo è esibito come un rito a cui tutti prendono parte secondo regole trasmesse di generazione in generazione: “la tavola è in certo senso

il luogo geometrico di tutti gli argomenti di conversazione; è come se il piacere alimentare li vivificasse e li facesse rinascere” (Barthes 1975: XXXV).

4. Da sotto a sopra: trasformazione e immutabilità

Che valore ha il cibo per la servitù? Facilmente si può pensare che la servitù abbia a che vedere con il cibo esclusivamente per via della funzione assunta da ciascuno dei camerieri, delle cameriere e del personale di cucina. In realtà, il piano inferiore di Downton Abbey è un continuo brulicare di cibo, anche quando il cibo non si mostra nell’enunciazione, ma viene valorizzato per mezzo di rumori, di richiami al personale di cucina da parte della signora Beryl Patmore, attraverso un commento di uno dei camerieri di ritorno dalla sala da pranzo o in procinto di salire al piano superiore. Del cibo, comunque, al piano della servitù si fa un gran parlare, rovesciando la tendenza di quasi censura manifestata al piano superiore.

Difficile dire quante volte la servitù viene mostrata mentre è intenta a sorseggiare una tazza di tè con *scones* o con pane in cassetta, burro e marmellata di frutti rossi. Un *afternoon tea* frugale, certo, ma sempre presente nella giornata, dunque, a prescindere dalla classe sociale. Una *cup of tea* non si nega a nessuno, anzi si tratta della bevanda che viene offerta anche a chi si trova a passare da Downton Abbey, incluso fattorini, ex dipendenti e parenti in visita. Il rituale si consuma nella sala della servitù e molto spesso non viene servito contemporaneamente a tutti i domestici, impegnati nelle faccende ad essi assegnate. Anche il personale di cucina, prende il tè nella sala della servitù, cosa che non avviene per il pranzo e la cena. Proprio la cuoca e le sue aiutanti, addette a preparare i pasti per tutti gli abitanti della casa, non prendono parte ai momenti conviviali della giornata, il pranzo e la cena, intente a rassettare stoviglie, attrezzi e spazi. Questo modo di vivere gli spazi del piano inferiore, non esclude comunque dalla conversazione, sempre concitata nei momenti in cui al piano superiore si svolgono cene e ricevimenti, le addette di cucina che raccolgono, immediatamente, i commenti dei camerieri su tutto ciò che avviene quando la famiglia è riunita.

Ritornando al resto della servitù, quando ad essa vengono serviti i pasti, il personale prende posto a tavola in base al ruolo svolto a partire dal capotavola, il maggiordomo Carson che ha accanto a lui la governante signora Hughes e la cameriera personale di Lady Grantham. Politica, fatti che riguardano il villaggio e la famiglia, vengono discussi durante i pasti ma sempre con deferenza e secondo i binari indicati dal maggiordomo, il quale suggerisce anche l’inizio e la fine del pasto stesso.

Lo spazio di questa sala è centrale per lo svolgimento delle azioni della servitù: è lo spazio della quotidianità, delle confidenze, dei momenti di convivialità, inclusi quelli delle festività come il Natale o la sera di San Silvestro. Qui il cibo non solo viene consumato, non solo è partecipazione alla conversazione, ma è oggetto di conversazione: i camerieri – soprattutto i più giovani in servizio – esprimono preferenze, avanzano ardite richieste, giudicano le pietanze che la cuoca e la sua aiutante Daisy preparano per la famiglia Crawley, soprattutto per una serie di stranezze culinarie che a loro sono precluse nel gusto, avvezzi a consumare pasti più modesti composti prevalentemente di minestre e stufati.

La complessità delle disposizioni dei cibi, i colori, la varietà non si registrano nei pasti della servitù, che vede solo scomparire verso l’alto antipasti, canapè, bigné al formaggio, petto d’anatra, selvaggina, salmone con salsa all’aneto, fagottini di asparagi con besciamella arricchita e tanti deliziosi piatti che devono soddisfare palati molto raffinati, i quali non possono ostentare il desiderio del gusto in osservanza di un’etichetta socialmente condivisa. In termini di gusto e di narrazione del gusto, la prima differenziazione in classi sociali avviene proprio qui al piano inferiore ad opera della cuoca e delle sue aiutanti: la famiglia Crawley e la servitù consumano pasti diversi non solo per quantità di portate e per pietanze ma anche per gli ingredienti utilizzati per realizzare due diversi menu.



Figg. 5-6 - Daisy e la signora Patmore in cucina.

In cucina, dunque, la preparazione del cibo si sdoppia in una pratica finalizzata in ragione del destinatario. La cuoca e il personale di cucina sono coinvolti in una gestione e manipolazione dei cibi nello spazio paratopico che è la grande cucina assieme alla dispensa e al frollatoio della casa.

La scansione della quotidianità del piano di sotto dipende dai bisogni degli abitanti del piano superiore e la gestione del tempo è affidata alla signora Patmore per la preparazione dei tre pasti principali: la colazione, il pranzo e la cena. Quando la famiglia organizza una cena o un ricevimento, e in generale sono previsti ospiti, la gestione del tempo diventa il protagonista della narrazione: alcuni ingredienti vengono lavorati in anticipo, altri vengono fatti rinvenire all'occorrenza, altri ancora cotti al momento e subito portati al piano superiore pronti a essere serviti. Tempo di preparazione, tempo di cottura, tempo in cui la pietanza viene servita: tre aspetti correlati che necessitano una visione d'insieme, un'esperienza senza eguali che possa far fronte a qualche piccolo imprevisto. Questa gestione così rodata per una cuoca di grande esperienza sembra suggerire un'organizzazione talmente precisa da non destare preoccupazione: eppure, come qualsiasi brava massaia che ha ospiti di riguardo, la cuoca impone un ritmo forsennato alla sua brigata con un'evoluzione parossistica. Gestì e parole investono tutto ciò che è a portata di mano e di sguardo come tutti coloro che sostano o passano in cucina, mentre la brigata, portata dopo portata, garantisce la riuscita della cena e, per certi versi, garantisce il tranquillo svolgimento della serata degli abitanti dei piani superiori. In una prospettiva che coglie elementi di prossemica e di prosodia, in un modo informale e asimmetrico, la signora Patmore incalza le aiutanti e i camerieri, rendendo caotici alcuni momenti, mentre le pietanze adagate nei piatti da portata non riflettono queste tensioni vitali.

Nello svolgersi delle sei stagioni, questa tensione si ripete sempre uguale a sé stessa, destinata a indicare che esiste anche nei piani inferiori un'attenzione all'immutabilità. Il maggiordomo, la governante e la cuoca rappresentano il perfetto rovescio della medaglia di personaggi quali Lady Violet al piano di sopra. Del resto, svolgono ruoli che all'indomani dell'affondamento del Titanic hanno ragione di esistere ma che sono soggetti a un drastico ridimensionamento all'alba del 1926. Il maggiordomo e la governante tutelano il corretto svolgimento delle mansioni dei loro sottoposti e tendono a seguire la routine prestabilita senza prestare attenzione ai cambiamenti della società che li circonda. La cuoca tende a provare, perfezionare e riproporre le stesse ricette, cercando di evitare le variazioni. Anche l'evoluzione tecnologica viene mal tollerata, con quel modo scettico e austero con cui vengono descritti gli inglesi. L'arrivo della corrente elettrica è una rivoluzione e non viene installata subito in cucina, per non parlare del primo sbattitore, del tostapane, della ghiacciaia.

La componente giovane della servitù, invece, viene costruita sulla base di un inseguimento del progresso e di desiderio di miglioramento delle proprie capacità per cercare di non rimanere a servizio per sempre, avendo nuove possibilità e orizzonti da esplorare. Tra questi, vi è il giovane Alfred, il quale arriva a Downton Abbey dopo aver lavorato nel ristorante di un hotel – referenza non molto apprezzata dal maggiordomo. La novità consiste nell'evoluzione di questo personaggio

secondario per cui il cibo, la manipolazione, la preparazione acquistano un valore euforico nel corso della quarta stagione. Prestando molta attenzione alla pratica culinaria, Alfred sviluppa alcune doti e sceglie di abbandonare la carriera da maggiordomo per diventare uno chef, riuscendo a essere ammesso a un corso presso il ristorante del celebre Ritz Hotel grazie alla sua capacità di descrivere il gusto con le parole, prmissimo accenno a un futuro diverso che viene confidato alla signora Hughes a proposito di una visita al banchetto delle spezie durante la fiera annuale di Thirsk.

5. Non solo sotto e sopra: a mo' di conclusione

In questa divisione sociale tra chi vive ai piani superiori e chi trascorre le sue giornate al piano di sotto, il cibo ha un ruolo determinante e funzioni comunicative e cognitive diverse. Il gusto e le pratiche che riguardano il cibo nei primi anni Venti consistono nel linguaggio che parla della tenace resistenza di un mondo aristocratico in affanno e dell'urgenza di una nuova classe sociale che aspira a una vita migliore che possa offrire più di una vita a servizio presso una famiglia nobile. Questa differenza, qualora ci fosse bisogno di evidenziarlo, può essere vista anche secondo un altro rispetto, a cui si è fatto riferimento nel corso di queste pagine: i luoghi di consumo del cibo, in particolare la sala da pranzo, la biblioteca grande, la sala della servitù. Eppure altri luoghi emergono come spazi di nuovi mondi in ascesa: la classe media, la borghesia, i primi *self-made man*. Non solo la sala da pranzo al piano superiore o la sala della servitù al piano inferiore, ma anche spazi altri: il pub del villaggio, presso cui Tom Branson, che da *chauffeur* s'improvvisa giornalista e poi diventa un attento amministratore della tenuta, consuma qualche pasto, nello sgomento generale della servitù; l'elegante ristorante presso cui Anna, cameriera personale di Lady Mary, e suo marito John Bates, valletto di Lord Grantham, cenano nella stessa serata in cui Lady Grantham presenzia a una serata di beneficenza.

Il fermento del cambiamento raggiunge anche l'aristocrazia, verso la metà degli anni Venti: il raffinato ristorante del Ritz Hotel, il ristorante Criterion e il Rules diventano i luoghi londinesi in cui le giovani generazioni di nobili incontrano la classe medio-alta mantenendo immutato l'atteggiamento nei confronti del cibo ma accentuando il potere della conversazione e della convivialità, esibendo quasi con sfrontata sicurezza alcune forme di desiderio. Sembra quasi impossibile questa mutabilità nell'immutabilità, ma vi basterà interrogarvi sull'evoluzione di Lady Mary Crawley e sui gesti, gli sguardi, le pratiche che mette in scena quando è a tavola e nulla potrà stupirvi, se non sedurvi, come devono fare il gusto e serie tv dei giorni nostri.

Bibliografia

- BARTHES, Roland, 1978, «Lettura di Brillat-Savarin di Roland Barthes», in *Brillat-Savarin letto da Roland Barthes*, Palermo, Sellerio, pp. IX-XL.
- BARTHES, Roland, 1984, *L'impero dei segni*, Torino, Einaudi, ed. or. 1970.
- BARTHES, Roland, 2012, «L'alimentazione contemporanea», in Marrone, Gianfranco, Giannitrapani, Alice, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis, pp. 47-57, ed. or. 1961.
- BYRNE, Katherine, 2014, «Adapting heritage: Class and Conservatism in *Downton Abbey*», *Rethinking History: The Journal of Theory and Practice*, 18, 3, pp. 311-327.
- CHATTERJEE, Arup K., 2017, «Downton Abbey and a Culinary Travelogy: Histories of Anglo-Indian Imperial Cooking», in *International Journal of Travel Writing & Travelling Cultures*, vol. 6, n. 2, pp. 17-51.
- DOUGLAS, Mary, 2012, «Il cibo come sistema di comunicazione», in Marrone, Gianfranco, Giannitrapani, Alice, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis, pp. 59-93, ed. or. 1982.

- ECO, Umberto, 1979, *Lector in fabula. La cooperazione interpretativa nei testi narrativi*, Milano, Bompiani.
- ECO, Umberto, 1994, *Sei passeggiate nei boschi narrativi*, Milano, Bompiani.
- FISCHLER, Claude, 1980, «Food habits, social change and the nature/culture dilemma», in *Social Science Information*, 19 (6), pp. 937-953.
- FISCHLER, Claude, 2011, «Commensality, society and culture», in *Social Science Information*, 50(3-4), pp. 528-548.
- GRASSO, Aldo, PENATI, Cecilia, 2016, *La nuova fabbrica dei sogni. Miti e riti delle serie TV americane*, Milano, Mondadori.
- LAWRENCE, Lindsay, 2015, «Consuming pleasures. Nineteenth-Century Cookery as Narrative Structure in *Downton Abbey*» in Sublette, Cammie, Martin, Jennifer (a cura di), *Devouring Cultures. Perspectives on food, power and identity from the zombie apocalypse to Downton Abbey*, University of Arkansas Press, pp. 123-144.
- LEGGOTT, James, TADDEO, Julie Anne, 2015, a cura di, *Upstairs and Downstairs: British Costume Drama Television from The Forsyte Saga to Downton Abbey*, Lanham, Rowman and Littlefield.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, 2012, «Breve trattato di etnologia culinaria», in Marrone, Gianfranco, Giannitrapani, Alice, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis, pp. 31-46, ed. or. 1968.
- MAILLOS, Marie, 2016, «From Downton Abbey to Mad Men: tv series as the privileged format for transition eras», in *International Journal of TV serial Narratives*, vol II, n.1, pp. 21-34.
- MARRONE, Gianfranco, 2016, *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Milano, Mimesis.
- MITTEL, Jason, 2017, *Complex TV. Teoria e tecnica dello storytelling delle serie tv*, Roma, Minimum Fax, ed. or. 2015.
- MONTANARI, Massimo, 2011, *Il cibo come cultura*, Roma, Laterza.
- POLIDORO, Piero, «Serial Sacrifices: a Semiotic Analysis of Downton Abbey Ideology», in *Between*, vol. 6, n. 11, 2016, <http://ojs.unica.it/index.php/between/article/view/2131/2052>.
- WHITE, Mark, 2012, a cura di, *Downton Abbey and philosophy. The truth is neither here or there*, Hoboken: NJ, John Wiley & Sons.