

DOPPIOZERO

Vagone ristorante

Roland Barthes

31 Maggio 2015

Il prezzo fisso della compagnia Cook procura, non tanto un nutrimento, quanto una filosofia. Il suo principio Ã una scommessa: il viaggiatore consuma nel cuore del viaggio tutto ciÃ² che, costitutivamente, s'opponesse al viaggio stesso. Il primo obiettivo Ã dunque quello di purificare il pasto da qualsiasi finalitÃ propriamente nutritiva, di mascherare con un complesso protocollo di attenzioni la contingenza: quella, molto semplicemente, del mangiare in treno. Qui, ogni limitazione sembra produrre la libertÃ contraria, qualsiasi gesto Ã una smentita dei suoi limiti originari. Per esempio, lo spazio ristretto genera un'enorme quantitÃ di biancheria: Ã tutto uno spreco di tovaglie e tovaglioli (che ricoprono anche i cestini del pane), di innumerevoli posate, come se non mancassero spazio il tempo per rimmetterli in ordine, per lavarli.

Al di lÃ della profusione, quel che ci viene proposto Ã il miraggio di una soliditÃ : biancheria inamidata, posate massicce, ogni cosa tende a superare teatralmente il semplice utensile, attestando che ci troviamo ancora in una civiltÃ del *succedaneo* (di cui Sombart ha indicato l'origine nel primo capitalismo); mentre, per esempio, nella vita americana la fine dell'oggetto coincide con la sua rapida distruzione, la materialitÃ non deve sopravvivere all'uso (motivo per cui lo si costruisce a croce e delizia di carta). Nel lusso Cook, al contrario, gli oggetti massicci ci suggeriscono sempre che, nonostante le caratteristiche tipiche del viaggio (singolaritÃ , anonimato), essi sono stati appena presi da un armadio imponente, le cui radici, come nel piÃ¹ profondo delle nostre campagne, si immergono nella terra.

Se per certi versi viene ricreata la dimensione domestica, per altri il tema ne viene eluso, aggirato, a vantaggio del suo sostituto mitico: il ristorante di lusso; distrutto il viaggio, o quanto meno sublimato, nel vagone ristorante non ritroviamo *casa nostra*, ma una festa, un'uscita, una domenica della vita. Le pulizie e la cucina sono prese in carico da uomini d'arte, i cui nomi rispettabili ci vengono rivelati dal menu (il capo squadra Bard, il cuoco Couty); si presume che consumiamo i prodotti di un artigianato responsabile: tutto deve trionfare sull'anonimato naturale di una semplice fabbrica per mangiare. Ovviamente, anche il menu obbedisce a quella legge della soprannominazione che definisce la cucina di lusso; i piatti hanno nomi tanto piÃ¹ prestigiosi quanto piÃ¹ fuoriescono da posti oscuri, accompagnano periferie, stazioni di smistamento; Ã il trionfo della libertÃ sulla necessitÃ : cosa c'Ã di piÃ¹ glorioso del mangiare filetti di sogliola Bragation traversando Laroche-Migennes? Nel vagone ristorante, nulla Ã senza nome: la cottura con l'acqua diventa fatalmente *alla mugnaia*, il saltato *cocotte*, il passato di fecola *crema portoghese*. Di piÃ¹, quella che Ã funzionalmente una carne con verdure viene parcellizzata enfaticamente in tre nomi diversi, poichÃ da noi il lusso piccolo-borghese Ã sempre plurale (nei ristoranti popolari, invece, il piatto concentra il suo nome sulla carne, e le verdure sono semplice contorno). Il problema, allora, Ã di eludere la contingenza: quella del viaggio e quella del nutrimento: lo stile Cook Ã una varietÃ del genere barocco, una rappresentazione dell'inutile.

Ma ci Ã² che fa la specialitÃ del vagone ristorante Ã che questo universo *disinteressato* Ã? la cui compositÃ mira a liquidare pudicamente il banale obiettivo di "mangiare" Ã? Ã? subdolamente minato da quella stessa contingenza che pretendeva di espellere, di modo che il teatro che viviamo Ã un miscuglio di retorica e di naturalismo, di lusso segnalato e di pianificazione vissuta, di arte e di tecnica: in sintesi, il numero recupera maliziosamente lâ?individuo. Il viaggiatore Ã sottomesso al ritmo fatale del consumo, la cui unitÃ Ã lâ?ondata; primo segno di un funzionalismo intensivo, tutte le operazioni di servizio vengono scomposte, e nessuna puÃ² cominciare se lâ?altra non Ã esaurita; il pasto diventa una sequenza di portate discontinue: ingeriamo, attendiamo, come ruminanti nella stalla, nutriti passivamente, in balia di una catena dâ?imbeccate che guardiani sudati si affrettano a ripartire con cura lungo un nastro trasportatore. Ci sono tredici ondate: gli aperitivi, lâ?ordinazione delle bevande, lâ?apertura delle bottiglie, le cinque portate, il pane (il quale, rafferma, plebeo, contrasta pietosamente con i piccoli panini iniziali), il caffÃ, i liquori, il conto, la cassa. Ã un processo inflessibile, al punto che lâ?oziosa scenografia finisce per manifestare quel che pretendeva graziosamente di sublimare: il riempimento metodico degli stomaci. Anche i minimi protocolli interni contribuiscono a restituire a quei bei nomi esotici il loro contenuto piattamente nutritivo: la sogliola Bragation, la gallinella arrosto e lâ?indivia alla mugnaia vengono ridotti al rango anonimo di porzioni giÃ predisposte: il gesto nobilmente tornito col quale il cameriere estrae ciascuna di esse dagli appositi alloggiamenti Ã fingendo di scegliere con un profondo colpo di cucchiaino la parte migliore, ma raccattando la prima cosa che gli capita Ã?, questo gesto antologico non riesce a riconvertire la *razione* in pietanza; e cosÃ, nonostante il suo nome festoso, la *bombe glacÃe* si manifesta essenzialmente come lâ?oggetto di un *fornitura*: si inserisce il coltello, la fetta cade sulla paletta, la paletta si sposta sopra il piatto, lascia cadere il suo contenuto, e poi il ciclo ricomincia secondo le migliori tecniche delle macchine perforatrici e trasportatrici.

Insomma, quel che Ã sorprendente nel ciclo Cook Ã la fatica di Sisifo necessaria per ricoprire dâ?un velo disinteressato lâ?implacabile materialitÃ del *mangiare in viaggio*, Ã quella collusione bizzarra tra la geometricitÃ delle limitazioni (spaziali, orarie) e il barocchismo della presentazione. Ma a venir pagato, molto probabilmente, Ã esattamente lo spettacolo di un simile sforzo: Cook ci fornisce i rudimenti di una dialettica, la prova di una contraddizione nella quale il viaggio Ã smentito senza cessare dâ?essere percepito: il pasto si installa allâ?interno di un movimento, il paesaggio scivola via lungo il vetro immobile, divenendo lâ?accessorio fugace del protocollo alimentare; attraverso il nutrimento, facciamo parte di unâ?immobilitÃ importata. CosÃ, ogni volta che lâ?uomo costruisce i suoi spostamenti, Ã per fornire loro la sovrastruttura di una casa; ogni volta che si distacca dalla terra, lo fa richiedendo a essa una cauzione: qualsiasi *arte* del viaggio ha come obiettivo lâ?illusione dellâ?immobilitÃ : nel panico e nella delizia dello sradicamento, Cook vende lo spettacolo di una stabilitÃ .

Wagon-restaurant, in "Lettres nouvelles", 18 marzo 1959.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

