

Un'arte fondata sulla moda, ma scientifica e precisa

(brani tratti da: Auguste Escoffier, *Le guide culinaire*, op. orig. 1902-1907)

L'Arte Culinaria dipende, in tutte le sue manifestazioni, dalla condizione psicologica della società; segue necessariamente, e senza potersene sottrarre, gli impulsi impartiti da quest'ultima. [...]

Per quanto concerne il servizio, le circostanze mi concedono l'onore di apportare modifiche radicali, destinate a porle in confronto con le esigenze della vita sempre più incalzante dei nostri giorni. Per forza di cose, in primo luogo sono stato costretto ad abolire gli zoccoli decorativi, a escogitare nuove e semplificate disposizioni, e nuovi materiali per la loro messa in pratica. Dal canto mio, posso affermare in tutta sincerità, di non aver mai cessato, in questi momenti, o all'epoca in cui mi spettava la realizzazione pratica delle sontuose confezioni preconizzate da Dubois e Bernard, di sentirmi in perfetta comunione di sentimenti con i due maestri. Quegli uomini di ingegno che, imbevuti d'ammirazione per il grande Carême, non avevano tuttavia esitato di fronte alla necessaria riforma di quanto, nella sua opera, non fosse più in armonia con le tendenze della loro epoca, furono i primi a comprendere che la stessa inevitabile necessità avrà la meglio su quanto andremo a preconizzare in queste pagine. Se tutto muta e si trasforma, sarebbe insensato pretendere di fissare una volta per tutte i destini di un'arte fondata, per tanti aspetti, sulla moda, e come lei tanto instabile.

Ma ciò che esisteva ai tempi di Carême, esiste ancor oggi ed esisterà per quanto tempo sarà dato alla cucina di vivere, sono le basi di questa cucina; poiché, se è vero che le sue forme esteriori si fanno più semplici, essa non vede diminuire il proprio valore, anzi. Se il gusto s'affina senza sosta, anche lei si adegua per soddisfarlo. Per combattere i disastrosi effetti della moderna super-attività sui nostri poveri centri nervosi, la cucina si farà più scientifica e precisa. [...]

Una cosa soltanto va mantenuta immutabile e intoccabile: la qualità delle nostre pietanze; la consistenza del gusto dei fondi di cucina, base del nostro lavoro. Abbiamo già avviato la riforma della presentazione dei cibi; numerosissimi impacci sono già spariti o presto scompariranno dai servizi moderni: zoccoli decorativi, bordure, spiedi ecc. Si procederà oltre su questa strada, come dimostreremo a tempo debito. Sapremo portare la semplicità ai suoi limiti estremi; ma al tempo stesso rinforzeremo il gusto e il potere nutritivo delle pietanze: le renderemo più leggere, più facilmente digeribili per gli stomaci esausti; le concentreremo; le libereremo della maggior parte delle loro materie inerti. In una parola, la cucina, senza smettere di essere un'arte, diventerà scientifica e dovrà uniformare le proprie formule, ancora troppo spesso empiriche, a un metodo e a una precisione che nulla lasceranno al caso.

Ci troviamo, da un punto di vista gastronomico, in una fase di transizione. I metodi del passato hanno ancora i loro estimatori, che comprendiamo e di cui, in fondo in fondo, condividiamo il modo di pensare. [...]

Nessuno può dunque accusarci di faziosità nei confronti della prassi contemporanea; abbiamo semplicemente voluto adeguarci ai progressi compiuti dal nostro mestiere, agire come uomini del

nostro tempo e obbedire alla formale volontà di invitati, anfitrioni o clienti; volontà di fronte alla quale non possiamo fare a meno di inchinarci. Siamo certi di rendere un servizio ai nostri colleghi, invitandoli a perseguire con decisione - senza nulla sacrificare al loro gusto personale - quelle miglierie destinate a contribuire alla maggiore rapidità del servizio, senza nuocere alla qualità delle vivande. In generale, tutti i nostri metodi sono ancora troppo legati alla lavorazione tradizionale. [...] Nel normale esercizio della nostra attività, bisogna riuscire a semplificare al massimo le guarnizioni, riducendole al più a tre o quattro elementi, che si tratti di primi o secondi piatti, e che questi siano di carne, volatili o pesce. Tali guarnizioni, quando si impone un servizio celere, vanno sempre servite a parte, come del resto le salse. In questo modo, la presentazione nel piatto di portata risulta assai semplificata; le vivande vengono servite più calde, con maggiore rapidità e precisione. Il servizio, sia esso al piatto o con le vivande portate al commensale, è facile e agevole, perché i piatti stessi non sono ingombranti e gli elementi disposti su di essi sono facilmente raggiungibili. [...]

Quando ci permettiamo di consigliare i nuovi metodi, non intendiamo affatto condannare gli antichi usi per partito preso; desideriamo semplicemente spingere i nostri colleghi ad analizzare le abitudini e i gusti dei clienti, e a conformare il loro lavoro a queste abitudini e a questi gusti.

A tal proposito disse Carême: «In materia gastronomica non esistono principi: l'unico che dobbiamo rispettare è quello di dar soddisfazione alla persona che stiamo servendo.»

***Auguste Escoffier** (1846-1935). Cuoco francese, è il grande riformatore e codificatore della cucina a cavallo tra il XIX e il XX secolo, che costituisce tuttora la base della cosiddetta "grande cucina classica" o "cucina internazionale". Razionalizza il lavoro e l'ordine delle portate del menu. Scrive un trattato di fondamentale importanza, al quale tutti i cuochi del XX secolo si sono ispirati: Le guide culinaire.*