**LA STORIA DEL TROVATELLO TOM JONES**

LIBRO I

Nascita del trovatello: con quanto q necessario e opportuno che il lettore conosca sin dall'inizio della storia

CAPITOLO 1

Introduzione all'opera, ovvero lista del banchetto.

L'autore dovrebbe considerare se stesso non come un gentiluomo che offra un pranzo in forma privata o d'elemosina, bensu come il padrone d'una taverna aperta a chiunque paghi. Nel primo caso, colui che invita offre naturalmente il cibo che vuole, e quand'anche questo sia mediocre e magari sgradevole ai loro gusti, gli ospiti non debbono protestare; chp l'educazione impone loro d'approvare e lodare qualunque cosa venga loro posta dinanzi. Proprio il contrario accade al padrone d'una taverna. Quelli che pagano vogliono dar soddisfazione al proprio palato, anche quando questo sia raffinato e capriccioso, e se non q tutto di loro gusto, si sentono in diritto di criticare, di protestare, d'imprecar magari contro il pranzo, senz'alcun ritegno. Ecco perchp, per non deludere i clienti, l'oste onesto e benintenzionato espone in genere una lista delle pietanze, a cui tutti, appena entrati nella taverna, possono gettare uno sguardo; ed essendosi resi conto di quel che c'q, possono rimanere gustando ciz che vien loro offerto, oppure andarsene altrove dove la lista meglio s'accordi coi loro gusti. Non sdegnando d'accettare lezioni di spirito o di saggezza da chiunque sia in grado di darcene, volentieri abbiamo preso lo spunto da questi onesti approvvigionatori e non solo premetteremo quindi una lista generale di quel che offriamo, ma daremo anche al lettore l'annuncio d'ogni portata che sarj servita in questo e nei volumi che seguiranno. La vivanda di cui ci siamo provvisti q semplicemente la natura umana. E non temo certo che il lettore di buon senso, per quanto di gusto raffinato, rimanga stupito, perplesso od offeso per il fatto che accenno a un unico piatto. La tartaruga - come ben sa per esperienza il consigliere comunale di Bristol assai dotto in gastronomia - contiene, oltre ai deliziosi calipash e calipee, molte altre parti commestibili; e similmente il dotto lettore non puz ignorare che la natura umana, seppure definita con un unico nome generale, ha una varietj cosu prodigiosa che un cuoco avrj cucinato tutte le pi diverse specie di cibi animali e vegetali del mondo prima che un autore abbia potuto esaurire un argomento cosu vasto. Forse i pi raffinati obietteranno che si tratta d'un piatto troppo comune e volgare; che altro troviamo infatti in tutti i racconti, romanzi, drammi e poesie di cui son piene le bancarelle? Ma molte squisite vivande sarebbero respinte dall'epicureo se bastasse, per condannarle come comuni e volgari, il fatto che si trovino con lo stesso nome nei vicoli pi miserabili. In realtj trovar nei libri la vera natura non q meno difficile che trovare nelle botteghe il prosciutto di Bayonne o la mortadella di Bologna. Ma, per continuare nella stessa metafora, quel che conta q il modo di cucinare usato dall'autore; poichp, come dice il signor Pope, Il vero spirito q la natura vestita nel modo migliore; ciz che, pensato spesso, mai fu su bene espresso. Lo stesso animale, parte della cui carne ha l'onore d'esser gustata alla tavola d'un duca, puz esser degradato in altre sue parti, e alcune sue membra si posson vedere appese ai ganci nella peggiore bottega della cittj. Che differenza c'q, dunque, tra il cibo del nobile e del facchino, quando entrambi si nutrono dello stesso bue o dello stesso vitello, se non nel condimento, nella cottura, nel modo di prepararlo e presentarlo? Ecco perchp uno provoca ed eccita il pi languido degli appetiti, mentre l'altro ripugna e respinge l'appetito pi vivo. Allo stesso modo, la bontj del divertimento mentale dipende meno dall'argomento che non dall'abilitj dell'autore nel presentarlo. Il lettore dovrj quindi esser soddisfatto nel vedere come, nell'opera che segue, abbiamo strettamente aderito ai principi supremi del migliore dei cuochi prodotti dalla nostra epoca, o fors'anche da quella d'Eliogabalo. Questo grand'uomo, come q ben noto a tutti gli amanti del mangiar raffinato, incomincia col porre dinanzi agli ospiti affamati le cose pi semplici, salendo poi gradatamente, a misura che il loro stomaco si riempie, alla quintessenza delle salse e delle spezie. Allo stesso modo, presenteremo dapprima al vivo appetito del nostro lettore la natura umana nel suo aspetto pi comune e pi semplice, quale si trova nelle campagne, e soltanto dopo passeremo a cucinarla e condirla con le piccanti spezie italiane e francesi dell'artificio e del vizio che ci offrono le corti e le cittj. Siamo certi cosu che il nostro lettore vorrj continuare a leggere per sempre, proprio come si dice che il personaggio summenzionato riesca a suscitar negli ospiti il desiderio di continuare a mangiare. Premesso questo, non vogliamo pi trattenere quelli a cui piace la nostra lista, e passeremo senz'altro a servir la prima portata della nostra storia per loro divertimento.

**SUMMARY**

The novel begins with the narrator's assertion that authors should consider themselves as publicans, and that their purpose should be to outline what they have to offer to the reader in the way a menu is presented to a customer.

The main provision on offer by Fielding is human nature. The narrator explains that this is a wide subject which could be seen as general and crude. However, he argues that what matters are not the elements he represents but rather the way he uses and presents them, similar to the way a chef manipulates ingredients in order to fashion a dish that can appeal to many palates.

The narrator purports to follow the best cooks of the age in serving the plainest fare first, then spicing up his offering to equal the elaborate and exaggerated presentations of Europe.