

< Principale

♥ Aggiungi ai miei pubblicazioni



Corriere della Sera - La Lettura
4 ago 2019

☰ Vista pagine

☰ Vista testuale

Il Dibattito Delle Idee

La cucina

DI EMANUELA SCARPELLINI

All'inizio fu il fuoco, cioè il suo addomesticamento, primo passo verso la civilizzazione, primo prodotto culturale. Fu intorno al fuoco che venne costruita la prima cucina, dunque la prima casa. Da allora la storia ha preso a correre: il fuoco è stato arginato (nel camino), ingabbiato (nella stufa), industrializzato (con il gas); è stato aggiunto il freddo (il frigorifero); la cucina è stata allontanata (luogo della servitù) o esaltata (luogo di una nuova socializzazione contemporanea)

Domare il fuoco è stato forse l'evento decisivo nella storia evolutiva degli uomini. Con il fuoco si appiccavano incendi controllati per catturare piccoli animali e creare un ambiente più favorevole alla caccia e alla raccolta di semi e bacche; con il fuoco ci si proteggeva dalle belve feroci, con il fuoco ci si scaldava e si

rischiava la notte. Ma soprattutto si poteva cuocere il cibo, cioè rendere morbidi e commestibili carni, semi e vegetali. Fu questo a segnare il



L'immagine Sandy Skoglund (Weymouth, Usa, 1946), *Sock situation* (1986, stampa fotografica), courtesy dell'artista: nelle opere di Skoglund (alla quale Camera ha da poco dedicato a Torino la mostra *Visioni ibride* curata da Germano Celant, gennaio-marzo 2019) gli «interni domestici» si trasformano in luoghi di apparizioni in bilico tra comico e inquietante

primo passo verso la civilizzazione, come racconta Claude Lévi-Strauss, perché comportò una cosciente trasformazione di un elemento naturale in un artefatto che prima non esisteva: il primo prodotto culturale. E fu intorno a questo prezioso fuoco domestico che si costruì la prima cucina, anzi, la prima casa.

Se questa fu l'origine, le cucine antiche rimasero a lungo ambienti semplici con pochi elementi di contorno: tavolo e sedie, credenze e casse dove riporre attrezzi e cibo, brocche o lavabi per l'acqua, e poco altro. Il centro restava sempre il fuoco, addomesticato dentro un camino, davanti alla cui fiamma viva si svolgeva gran parte della vita domestica, legata non solo alla preparazione del cibo, ma anche alla realizzazione di piccoli lavori artigianali. Per secoli confessioni intime e storie favolose furono raccontate davanti alle sue fiamme crepitanti, in un gioco di luci e ombre che creava un'atmosfera incantata. La cucina nasce come luogo della socialità.

Era un ambiente povero, ma costituiva agli occhi di tutti il cuore della casa. Già per i Romani il focus o fo-

colore indicava la casa intera e per estensione la famiglia che vi abitava. Dal Medioevo fino all'Ottocento il «fuoco» era la base della fiscalità: a ogni focolare corrispondeva una famiglia da tassare, quindi, per fare una semplice rilevazione, bastava contare i comignoli (era il «focatico»), l'imposta di famiglia di allora).

La centralità della cucina e del fuoco perdurò con il passaggio del tempo, in epoca moderna, quando la fiamma aperta fu ingabbiata nella più sicura stufa, che migliorava la cottura, irradiava un calore uniforme e

Non faceva fumo. Ce lo ricorda la storia, narrata da Mircea Eliade, del povero rabbino Eisik di Cracovia, che sognò per tre volte di scoprire un grande tesoro sotto un ponte di Praga, tanto che decise di partire. Ma il ponte era vicino al Palazzo reale e sempre sorvegliato dalle guardie. Una di queste gli raccontò di avere fatto uno strano sogno: c'era un tesoro nascosto dietro alla stufa di un certo rabbino Eisik di Cracovia. Allora il rabbino capì, tornò indietro e trovò effettivamente il tesoro, non nascosto in terre lontane, ma proprio nel luogo centrale

della sua esistenza.

Se la cucina aveva un duplice carattere di luogo conviviale e luogo di lavoro, non sorprende che le famiglie ricche abbiano preferito separare le due funzioni. Nelle dimore nobiliari infatti la cucina era una stanza lontana dal centro della casa, riservata alla servitù, dove si svolgevano tutti i lavori di preparazione del cibo. Doveva restare lontana perché era piena di odori, fumo, sporco, poteva essere pericolosa per via del fuoco, tanto che i padroni di casa vi entravano di rado. Il cibo invece era consumato in sale lussuose, spesso tra i luoghi più ricchi e bene arredati della casa: un luogo adatto a ricevere gli ospiti di prestigio. Il binomio cucina/sala delle dimore altolocate si contrapponeva alla semplice cucina multifunzionale di contadini e artigiani: così si rispecchiava una precisa gerarchia.

Questa forma di distinzione sociale, inscritta negli spazi domestici, si trasferì in seguito alla borghesia ottonevcentesca, che ripropose in piccolo la combinazione tra una sala da pranzo e una piccola cucina. La prima era una stanza arredata bene



e aperta agli ospiti; la seconda uno spazio angusto con arredi funzionali dove lavorava una cameriera, o magari la stessa padrona di casa, al riparo da sguardi indiscreti. Una forma di decoro che distingueva la casa borghese dalla casa operaia, dove tutto si svolgeva in cucina e il luogo della produzione e del consumo di cibo coincidevano.

Banana Yoshimoto «Non c'è posto al mondo che io ami più della cucina. Non importa dove si trova, com'è fatta: purché sia una cucina, un posto dove si fa da mangiare, io sto bene» Un volume, da poco in libreria, percorre

la storia culturale e sociale di un luogo che ha contribuito a definire una delle identità più significative almeno dell'Occidente. Nelle pagine successive di questo numero de «la Lettura» abbiamo chiesto a studiosi, esperti di costume e design di raccontare gli altri luoghi significativi della casa: il salotto, il bagno e la camera da letto. Poi abbiamo invitato due scrittori a popolare di romanzi cantine e soffitte

Un interessante sguardo di lungo periodo su queste trasformazioni del luogo fisico della cucina in Occidente è ora disponibile nel lavoro di Imma Forino, *La cucì*

Na. Storia culturale di un luogo domestico (Einaudi). Dopo un rapido sguardo alle cucine antiche, il libro si rivolge all'Ancien Régime e al regno della regina Vittoria, per poi passare alle case ottocentesche e all'impatto dello Scientific Housekeeping anglosassone. Infine approda al Novecento, regno della modernità e del design, con le sue diverse proposte di cucina, che spaziano dal cucinino alla cucina-living, fino alle stanze multiformi che



Illustrazioni 3d di Marco Maggioni

CdS

Illustrazioni 3d di Marco Maggioni

troviamo oggi. Un viaggio affascinante, incentrato sulla storia dell'architettura e degli arredi, ma che lascia ampio spazio a elementi culturali, artistici, sociali. Perché la cucina è come uno specchio sociale, che per certi versi perpetua le forme della tradizione, per altri versi muta e si adatta a ogni Paese e ogni epoca storica.

In questo panorama così variegato, esistono, viene da chiedersi, caratteristiche specifiche che si ripropongono e identificano la cucina ri-

spetto ad altri spazi della casa? Certamente sì, a cominciare dal riferimento al lavoro e alla presenza del fuoco che ne è all'origine. Il risultato è che l'umile cucina nel tempo è diventata il cuore tecnologico della casa (e uno degli ambienti più costosi da arredare). Il boom economico degli anni Sessanta ha portato anche nelle case italiane la strabiliante novità degli elettrodomestici: cucine a gas con forno e frigorifero in primo luogo, e poi un'infinità di piccoli apparecchi elettrici (tritattutto, friggitrice, frullatore, impastatrice, robot da cucina), ai quali si sarebbero aggiunti nel giro di due decenni il forno a microonde e la lavastoviglie, e poi ancora fornelli elettrici e a induzione. Una rivoluzione tecnologica proprio nel centro della casa. Con una curiosa conseguenza: se tutti questi dispositivi furono introdotti per semplificare e rendere più sicuro il lavoro, uno di questi, il frigo, cambiò il riferimento tradizionale al fuoco e al calore come simbolo della cucina. Il frigo infatti vi introdusse stabilmente l'elemento del freddo, e i cibi freschi o surgelati si poterono affiancare ai cibi cotti tipici della tradizione. Si creò quindi un nuovo equilibrio culturale

tra caldo e freddo, che è alla base della nostra dieta contemporanea.

Un secondo aspetto importante è legato al genere. Chi stava in cucina una volta? La risposta è semplice: le donne. Nella tradizione occidentale il lavoro di preparazione del cibo, come in generale la cura della casa e dei figli piccoli, era appannaggio delle donne; agli uomini era riservato un lavoro all'esterno, di maggiore pregio sociale. Una divisione del lavoro tra i sessi, che vide le donne per secoli come le principali depositarie del saper fare in cucina, comprendeva anche la conoscenza delle erbe medicinali e quindi un'idea di alimentazione attenta alla salute. Ma in realtà non erano davvero sole. Nelle case altolocate, i cuochi e servitori di alto rango erano uomini, visto che in quel caso si guardava a loro come a professionisti pagati. Una ulteriore distinzione tra cucina casalinga, al femminile, e cucina professionale, al maschile, che in parte è giunta fino a noi.

Infine, c'è l'aspetto della convivialità. Pur con radici lontane, se c'è un fenomeno evidente è la valorizzazione sociale dell'ambiente cucina

avvenuta di recente. In cucina si prepara insieme il cibo (uomini compresi), si pranza con gli amici, ... trascorre molto tempo. La stanza è stata promossa a luogo pubblico, magari grazie ad arredi di maggiore pregio e di design. In un'epoca affascinata dal saper vivere all'italiana, ma anche percorsa da molte incertezze, la cucina sembra offrire un ambiente ideale di rassicurazione e di apprezzamento per le cose solide e importanti. E la tradizione italiana ha saputo interpretare al meglio l'idea di una cucina, insieme ambiente fisico e culturale, come centro della vita.

Così molti sottoscriverebbero quanto ha scritto nel romanzo Kitchen Banana Yoshimoto: «Non c'è posto al mondo che io ami più della cucina. Non importa dove si trova, com'è fatta: purché sia una cucina, un posto dove si fa da mangiare, io sto bene».



Scrivi commento qui

