

Cucinare

Dai cibi ai piatti

MASSIMO PIROVANO

Le risorse alimentari di origine animale, vegetale e minerale offerte dalla natura vengono scelte dalle comunità per essere destinate alla produzione di cibo sulla base di un quadro complesso di conoscenze e credenze. Grazie al fuoco, alle apparecchiature e agli utensili per la preparazione e la cottura, gli esseri umani fanno cucina da epoche remote, seguendo tradizioni orali o ricette scritte, usanze familiari o rapporti sociali più allargati. Che sia quotidiano o che sia festivo, il pasto segue abitudini evidenti ma anche strategie raramente esplicitate, eppure condivise, che prescrivono tecniche e processi di accostamento e di lavorazione degli elementi impiegati. Su queste regole, che costituiscono anche uno strumento di assicurazione collettiva e di riconoscimento reciproco, occorre indagare ancora per passare dall'etnografia del locale ad una comparazione e ad un'interpretazione antropologiche.

In una recente introduzione all'antropologia culturale, Marco Aime (2008) ha dedicato un capitolo al tema dell'alimentazione proponendo alcune importanti considerazioni di carattere generale desunte dagli studi di diversi etnologi. Esse ci offrono, implicitamente, riferimenti concettuali ed indicazioni utili per una ricerca come quella che, con questo libro, appare solo avviata, circa le ragioni sociali delle nostre abitudini alimentari.

L'antropologo comincia il suo ragionamento affermando che "esiste un dato universale, ed è che noi, per sopravvivere, dobbiamo assumere circa duemila calorie al giorno, pena il deperimento fisico e poi la morte. In natura ci sono sostanze velenose per l'uomo, e questo è un altro dato che esclude dal potenziale panorama alimentare una serie di prodotti. Per il resto, l'umanità si nutre tutt'oggi grazie a una lista di alimenti, vegetali e animali, domesticati nel Neolitico, ma non tutti mangiano tutto e non solo per mancanza di disponibilità: in molti casi si tratta di scelte legate ad abitudini o a regole culturalmente costruite." (Aime 2008: 76/77)

Buono da mangiare

Il gusto collettivo che coincide con ciò che una società ritiene buono da mangiare non nasce quindi da un'attitudine innata, ma è il prodotto di una costruzione culturale, entro cui si dispongono le preferenze individuali.

Ciò si verifica – lo ha notato Roland Barthes, richiamando la distinzione tra *langue* e *parole* coniata da De Saussure – nel caso del cibo, come nel caso della lingua. La *langue* è il sistema convenzionale di segni vocalici di una qualunque lingua, uguali per tutti i parlanti, che appare esterno all'individuo ed alle sue scelte; mentre la *parole* rappresenta l'aspetto individuale e creativo del sistema, che ciascun individuo può realizzare, producendo di continuo atti unici, irripetibili e personali.

"La Lingua alimentare [ovvero la *langue*] è costituita: 1) dalle regole di esclusione (tabù alimentari); 2) dalle opposizioni significanti di unità ancora da determinare (per esempio del tipo: *salato/zuccherato*); 3) dalle regole di associazione, sia simultanea (al livello di una pietanza), sia successiva (al livello di un menu); 4) dai protocolli d'uso, che forse funzionano come una specie di *retorica* alimentare. Per quanto concerne la <<parola>> alimentare, molto ricca, essa comprende tutte le variazio-

La cucina,
un ambiente
multifunzionale
Dipinto di Giovanni
Piazza (foto
Archivio MEAB)



ni personali (o familiari) di preparazione e di associazione (si potrebbe considerare la cucina di famiglia, soggiacente e un certo numero di abitudini, come un idioletto). Il *menu*, per esempio, esemplifica molto bene la funzione della Lingua e della Parola: ogni menu è costruito in riferimento a una struttura (nazionale, regionale, e sociale), ma questa struttura è riempita diversamente a seconda dei giorni e degli utenti, proprio come una <<forma>> linguistica è riempita dalle libere variazioni e combinazioni di cui un locutore necessita per un messaggio particolare.” (Barthes 1966: 29).

Chi lavora sul campo con degli interlocutori reali, incontra sempre delle pratiche particolari e in parte contingenti. Riconoscendo delle ricorrenze, l’etnografo è portato ad indagare sulle ragioni che possono spiegarle.

Studiare una cultura alimentare tenendo conto anche delle differenti predilezioni dei singoli è impresa evidentemente impossibile, mentre la lista dei cibi utili, buoni, inutili o disgustosi è alla portata di uno studio etnografico, come si vede nelle pagine di questo volume.

Ricerche e riflessioni come quelle di Mary Douglas potrebbero mettere in luce il ruolo dell’alimentazione e delle sue regole nella definizione di un “sistema dietetico” o addirittura di un sistema di pensiero, ordinato attorno ad alcuni principi condivisi, che svolga una funzione culturalmente rassicurante anche nel nostro contesto.

Tale sistema risente anche dell’influenza dei tabù¹ o delle scelte legate ad una determinata opzione religiosa, anche se queste motivazioni apparentemente simboliche possono risultare, ad un’analisi più raffinata, il frutto di un complesso calcolo economico ed ecologico (Harris 1990).

In questo capitolo, tuttavia, più che di *cibi* vorremmo parlare – seppur sommariamente – di *cucina*, ovvero di quell’insieme di operazioni preparatorie del pasto che sembrano distinguere gli uomini dagli animali.

Un marchio di umanità

Nella nostra cultura, o meglio secondo le abitudini più comuni nelle tradizioni lombarde, gli alimenti allo stato naturale hanno un valore gastronomico inespreso. Infatti solo una parte molto limitata di ciò che mangiamo viene assunto senza interventi preparatori, culinari o – più ambiziosamente – gastronomici: essenzialmente la frutta, molto più comunemente della verdura.

¹ Si pensi ad esempio all’uso per scopi alimentari degli insetti o dei molluschi.

Mangiamo infatti quasi solo alimenti cucinati, in varie forme, o lasciati fermentare, e in queste operazioni che conducono al consumo sembra risiedere un marchio di umanità.

Sono infatti gli animali, da cui pensiamo di distinguerci, a mangiare vegetali e carni crude. Noi uomini ‘civilizzati’, invece, siamo figli del lavoro di cucina o addirittura di una serie di attività che si svolgevano in cucina. Scrive infatti Robert J. Forbes: “Molti metodi di preparazione e molte apparecchiature tecniche hanno avuto in cucina la loro culla. Alla culinaria dobbiamo i forni e i fornelli, gli apparecchi per macinare e frantumare, l’uso dei fermenti alcoolici, i metodi di conservazione e l’estrazione dei liquidi mediante spremitura da semi e da frutti. I metodi di preparazione degli alimenti hanno subito uno sviluppo evolutivo dall’epoca paleolitica, quando l’unico procedimento a cui venivano sottoposti era l’arrostitimento. La bollitura fu possibile quando s’inventarono recipienti adatti. (...) Nel periodo neolitico (...) la bollitura era effettuata in recipienti riscaldati per diretto contatto col fuoco. Scaldando cereali in acqua bollente si preparava una specie di zuppa” (Forbes 1992: 274-275).

Dopo l’arrostitimento, che poteva avvenire con il contatto diretto della fiamma o di una pietra riscaldata con l’alimento e più tardi mediante uno spiedo fatto da un ramo dritto di legno verde, venne la bollitura dei liquidi e dei cibi solidi in essi contenuti, che si otteneva grazie al contatto diretto di contenitori prima di ceramica e poi di metallo o anche con l’immersione di pietre arroventate nell’acqua con gli alimenti. Di tutte queste tecniche e della loro distribuzione possediamo una ampia documentazione etnografica (Leroi-Gouhron 1994: 109-115).

Riprendendo le parole di Robert Zigg, etnologo che aveva studiato i Tarahumara, una popolazione messicana, Claude Lévi-Strauss in *Il crudo e il cotto* scrive di una penetrante analisi applicabile a molte altre popolazioni: “A differenza del cervo, il Tarahumara non mangia l’erba, ma interpone fra l’erba e il suo appetito animale un complicato ciclo culturale che esige l’impiego e l’allevamento degli animali domestici... E il Tarahumara non è nemmeno come il coyote, che si accontenta di strappare un brandello di carne da una bestia ancora viva, carne che esso mangia cruda. Fra la carne e la fame che egli sente, il Tarahumara inserisce tutto il sistema culturale della cucina.” (Lévi-Strauss 1980: 439).

In tale sistema, che è sia tecnologico sia simbolico, ha una enorme importanza il dominio e l’uso del fuoco, notoriamente considerato come una delle scoperte fondamentali dell’umanità.

Evidenze sull’uso controllato del fuoco da parte dei nostri antenati sono venute accumulandosi nel tempo, tanto che James (1989), in base



Stufa e focolare
al MEAB (foto
Massimo Pirovano)

all'analisi delle fonti archeologiche collocava la "scoperta del fuoco" in un'epoca compresa fra 1.7 e 0.2 milioni di anni orsono. Secondo una recentissima scoperta avvenuta nella caverna di Wonderwerk in Sudafrica (Berna et al., 2012), gli ominidi nostri antenati utilizzavano il fuoco già un milione di anni fa per riscaldarsi ed allontanare gli animali predatori. Non è da escludere, inoltre, che i nostri remoti progenitori ricorressero al fuoco per arrostitire le carni di animali in modo da renderle più digeribili.

In epoche più vicine alla nostra il fuoco è stato utilizzato dagli ominidi più evoluti ed in particolare dalla nostra specie (*Homo sapiens sapiens* L.), per essiccare i cibi, per disboscare e fertilizzare i campi e per illuminare le notti, dilatando il tempo delle conversazioni *vis a vis* e favorendo così l'evoluzione del linguaggio. Al Neolitico risale poi l'invenzione dei contenitori in terracotta o in pietra ollare, capaci di sopportare il calore del fuoco e che consentirono per la prima volta la cottura di cibi senza esposizione diretta alla fiamma. Le pentole in bronzo sarebbero venute molto tempo dopo, in età romana, prima che nel medioevo comparissero quelle di ferro.

Sinonimo di abitazione e persino di famiglia, a causa della sua centralità spaziale e funzionale, il fuoco ancora per gran parte dell'età moderna

è trattenuto in focolari centrali senza camino. Per addossare il focolare ad una parete, occorre un'abitazione o almeno una parte in muratura o in pietra, pena il rischio di incendi. Forni e piccole cucine erano per questo spesso realizzati all'esterno. Se il caminetto fu inventato a Venezia nel XII-XIII secolo, la sua diffusione fu molto limitata per parecchio tempo. Anche le stufe – inizialmente di pietra, mattoni o argilla – che sembrano essere state inventate nella parte meridionale delle Alpi, si diffusero solo nell'Europa centrale e settentrionale per il riscaldamento, mentre le stufe economiche in metallo vennero molto più tardi sulla lenta scia dell'invenzione di Benjamin Franklin a metà del '700 (Sarti 2003: 111-113).

La storia delle pentole e quella degli apparati per riscaldare e cucinare vanno tenuti presenti per arrivare al lavoro di cucina del tardo Ottocento e del Novecento cui si dedica l'etnografia dei nostri musei, per ciò che possono dirci le fonti materiali e le fonti orali.

A partire dall'*Opera dell'arte del cucinare* di Bartolomeo Scappi stampato a Venezia nel 1570, Massimo Montanari parla di utensili e materiali destinati a non mutare per quattrocento anni: "Di ferro sono i coltelli, i cucchiari, gli spiedi, i piedi e i treppiedi, le padelle per friggere; di rame stagnato tutte le pentole. (...) Metalli buoni conduttori fanno sì che i coperchi non solo proteggano il cibo ma riverberino il calore". Lo scrivono Capatti e Montanari (2005: 289-290), che aggiungono "Dalla cucina escono soprattutto manufatti. Impastare, mescolare, tritare, frullare, polverizzare, pestare sono tutte operazioni affidate alle mani, che solo nell'Ottocento cominceranno ad esser supplite dalle macchine."

Peraltro si dovrà attendere il secolo appena finito per assistere alla diffusione delle cucine economiche, con la loro capacità di erogare un calore più stabile e sicuro. Il focolare con camino, come si vede nelle ambientazioni dei musei etnografici lombardi, quasi tutti realizzati in zone rurali, e nella documentazione fotografica che ci interessa per l'epoca e il contesto sociale (Moscatelli 1992; Scheuermeier 2001 sgg.; Muzzi 2003), resterà almeno fino agli anni '30 del Novecento, ma anche oltre, il luogo fondamentale del riscaldamento e della cottura degli alimenti nella società contadina, cui la stufa in ghisa e in altri metalli si affiancherà progressivamente.

Tradizioni orali e ricette scritte

Se dalle fonti archeologiche e storiche sull'alimentazione, relative ai secoli più lontani, ci avviciniamo a quelle che l'etnografo considera come sue proprie, ci si accorge che le testimonianze orali ci parlano dei piatti,

oltre che dei singoli prodotti, a differenza di quanto facevano gli studiosi – agronomi, medici, economisti, statistici - che dall'età napoleonica al Novecento si sono occupati delle condizioni delle nostre popolazioni e della loro dieta. È ciò che ho potuto constatare occupandomi della Brianza lecchese (Pirovano 1995).

L'altra fonte interessante per verificare la presenza di alcune costanti in quella che potremmo chiamare la *gastronomia diffusa* sono, naturalmente, i libri di cucina. Appannaggio in origine delle classi letterate, alcune delle loro ricette sono passate progressivamente nell'uso comune, grazie alla "serva cuciniera" (come suona uno di questi almanacchi ottocenteschi) che lavorava presso nobili e borghesi, o al personale delle trattorie: piatti quotidiani per le classi abbienti diventavano piatti festivi per le famiglie meno facoltose, nelle occasioni in cui si poteva disporre degli ingredienti necessari.

Occorre qui aprire una parentesi circa la questione del genere di coloro che preparano le vivande e le cucinano. Oggi pensiamo, secondo una tradizione secolare che continua a prevalere, che siano le donne ad occuparsi della cucina mentre i grandi chef maschi guidano le preparazioni nei ristoranti, tanto più se di fama. Bisogna però precisare che – almeno in età moderna – le famiglie altolocate si sono sempre affidate agli uomini per sovrintendere e spesso anche per lavorare nella cucina, dove dalla preparazione delle vivande dipendeva la vita del padrone: tale scelta derivava da un'atavica diffidenza verso le donne, ritenute inaffidabili per difetto di pulizia, fedeltà e intelligenza, quando non addirittura sospette di stregoneria – diffidenza acuita dalla origine estranea alla famiglia del personale di servizio (Sarti 2003: 198).

Presso le classi popolari, invece, in ragione della rigida divisione dei compiti e delle varie attività produttive dentro il nucleo familiare, i lavori di casa toccavano alla donna, specie dopo il matrimonio, anche se dopo la rivoluzione industriale l'occupazione in fabbrica impediva alle donne più giovani, per gran parte del giorno, di lavorare alla preparazione degli alimenti. La cucina – in quanto unico locale riscaldato della casa rurale – serviva nelle giornate fredde a diverse funzioni, che dovevano svolgere principalmente le donne di casa: qui la madre e le sue eventuali aiutanti si occupavano dei figli più piccoli, in culla, nel girello o a terra, seguivano i compiti di scuola dei più grandi, provvedevano all'igiene e alla pulizia, eseguivano i lavori di rammendo, di cucito a mano o a macchina, di maglieria (Negri e Pirovano 2009). Solo la sera alcuni di queste attività si svolgevano in stalla. È significativo che in alcuni dialetti lombardo-occidentali la cucina venisse indicata con una *sineddoche*: la *ca* (casa).

Prospettive di ricerca

Una ricerca sistematica e coordinata tra i musei della rete REBÈL sulla *gastronomia diffusa* nelle rispettive zone di indagine, al di là degli alimenti impiegati, è ancora da fare, ma alcune ipotesi di lavoro emergono dai primi sondaggi fatti, come nel caso della Brianza.

Le interviste fatte in anni recenti a testimoni anziani di origine contadina, di cui generalmente si parla nei musei etnografici, ci propongono per i pasti di ogni giorno, fino alla seconda guerra mondiale e oltre, ricette con ingredienti di modesto valore economico e nutritivo, basate sui vegetali – come per la polenta e le minestre - e condimenti derivati dal maiale, che costituiva spesso anche lo scarso companatico, accanto al formaggio fresco di produzione domestica, per chi aveva almeno una mucca, o a qualche uovo. In generale la carne del pollame e quella bovina erano riservate ai pranzi festivi, mentre il pesce – salvo che nelle zone immediatamente a ridosso dei laghi – si mangiava solo il venerdì, giorno di magro. Le ricette dei piatti festivi, che ritroviamo nei libri di gastronomia del territorio, sono state raccolte nelle trattorie della prima metà del Novecento, a conferma di un fenomeno culturale diffuso in molte società, come la 'discesa' di abitudini e modelli borghesi verso il basso (Perna Bozzi 1979).

Un discorso più articolato dovrebbe considerare che, specie in una regione come la nostra, precocemente industrializzata, le condizioni di vita e dell'alimentazione del proletariato di fabbrica erano sovente più misere di quelle dei contadini, che a loro volta si distinguevano notevolmente a seconda del rapporto che avevano con la proprietà della terra. Chi poteva contare solo su bassi salari, magari stagionali, ed aveva la necessità di approvvigionarsi per l'alimentazione nelle botteghe del paese o della città, mangiava peggio di chi aveva la campagna o la lavorava come affittuario (Della Peruta 1992, Sorcinelli 1992).

Nella preparazione quotidiana di quelli che, con una evidente enfasi, chiamiamo piatti come nella cucina delle feste, la cuoca doveva saper scegliere gli utensili più adatti – paioli, padelle, pentole, graticole - per materiale, per forma e per dimensione, secondo il principio onnipresente dell'economia di ingredienti, di combustibili, di tempo.

Se la polenta e la minestra di verdure nei giorni feriali non mancavano mai, si capisce che il processo di bollitura degli ingredienti era quotidiana-



Frontespizio de
"La serva cuciniera
e credenziera", 1826

no: in genere avveniva sul focolare del camino con la sovrintendenza di un addetto alla mescolatura, che poteva essere una persona anziana della famiglia. Lo stesso procedimento si impiegava se si poteva lessare qualche pezzo di bovino o una gallina per avere il brodo del *lès*, che poi sarebbe servito per un risotto. Quando si disponeva di una carne di minor valore, la si rosolava con un condimento, cui poi si aggiungevano patate, cipolle o fagioli, per una cottura lenta a pentola coperta in cui i cibi vengono stufati dall'azione del vapore. L'espressione *mèt là*, che indica - più che non *mèt sö* - l'atto di affidare alla stufa, senza bisogno di una sorveglianza continua, in tal senso è significativa. Anche alcuni pesci erano cucinati in maniera analoga, come l'anguilla o la tinca, magari con i piselli, mentre alborelle, agoni e altri pesci di dimensioni più modeste erano infarinati e fritti (*rustii*) nell'olio oppure venivano arrostiti sulle graticole poste sopra la brace del focolare. I piatti basati sull'arrostitura (*a ròst*) ovvero sulla cottura rapida con il fuoco vivo, che esige un occhio esperto e una capacità di intervento veloce per evitare la carbonizzazione degli alimenti, erano preparati più comunemente nei giorni festivi: la domenica nelle famiglie dove anche le donne lavoravano in fabbrica, c'era più possibilità di attenzione e di cura per la preparazione delle vivande. Nonostante le forti differenze nella qualità e nella varietà dell'alimentazione tra famiglie di condizione differente, in generale, la domenica si mangiava meglio che nei giorni feriali della settimana. Per alcune feste del ciclo dell'anno, poi, si sceglievano menu tradizionali, come per la trippa della notte di Natale, in cui gli ingredienti erano fatti rosolare e poi cotti per molte ore.

I dolci preparati e cotti in casa si sono diffusi con l'uso delle stufe economiche ed erano consumati nei giorni di festa, come il Natale o la Pasqua. Il forno della casa colonica, utilizzato anche per cuocere il pane, poteva servire allo scopo, ma nei paesi ci si giovava dell'opera dei fornai, dai quali inoltre si acquistava, nei giorni speciali, il pane bianco. Alla vigilia della festa dedicata ai morti erano preparate in tutte le case le castagne lessate.

Fino a quando non arrivò l'acqua corrente nelle case, un elemento essenziale per cucinare come per lavare alimenti, stoviglie e tessuti era l'acqua, del cui approvvigionamento si occupavano sempre le donne. Come bevanda l'acqua era per tutti, mentre il vino era destinato agli uomini per cui rappresentava un alimento energetico tanto più essenziale nei lavori pesanti quanto povera era la dieta ordinaria. Un testimone nato nel 1925 a Canzo (Co), ha dichiarato che il vino "era la nostra droga".

Le donne avevano diritto a un po' di vino, almeno in alcune famiglie, dopo il parto. La dieta della puerpera doveva consentirle di riacquistare

le forze, con il privilegio di cibi e piatti insoliti come il pane bianco, lo zabaione, la gallina lessata, e di avere una abbondante lattazione attribuita all'assunzione di zuppa, minestra, pancotto, latte, cui in ambiente urbano si aggiungeva la birra (Negri 2010).

Basterebbe questo breve elenco di bevande e di cibi per capire quante operazioni, quante conoscenze, quante abilità, quanti strumenti e quanto tempo fossero necessari in una società tradizionale per la preparazione e la cottura di ciò che si mangiava e si beveva, prima che se ne occupasse l'industria alimentare fornendo alla 'cuoca' di oggi elettrodomestici, alimenti surgelati e piatti precotti.

Riferimenti bibliografici

- Aime M., 2008, *Il primo libro di antropologia*, Torino, Einaudi
 Barthes R., 1966, *Elementi di semiologia*, Torino, Einaudi
 Capatti A., Montanari M., 2005, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza
 Berna F. et al., 2012, *Microstratigraphic evidence of in situ fire in the Acheulean strata of Wonderwerk Cave, Northern Cape province, South Africa*, in "Proceedings of the National Academy of Sciences", April 2, pp. 1-6
 Della Peruta F., 1992, *L'alimentazione dei contadini nella Lombardia dell'Ottocento*, in "Il Risorgimento", 2, pp. 187-200
 Douglas M., 1975, *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Bologna, Il Mulino
 Douglas M., 1985, *Il cibo come sistema di comunicazione*, in *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, pp. 193-229
 Forbes R.J., 1992, *Chimica, culinaria, cosmetica*, in Singer. C. et al., a cura di, *Storia della tecnologia*, vol. 1, Bollati Boringhieri, pp. 140-302
 Harris M., 1990, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi
 James S. R., 1989, *Hominid Use of Fire in the Lower and Middle Pleistocene*, in "Current Anthropology", 30,1, pp. 1-26.
 Leroi-Gouhan A., 1994, *Ambiente e tecniche*, Milano, Jaca Book
 Lévi-Strauss C., 1980, *Mitologica. Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore
 Moscatelli R., 1992, *Cucciago: fotogrammi di storia. Fotografie di Giovanni Fossati, Cucciago*, Biblioteca comunale
 Muzzi G.B., 2003, *La memoria delle cose. Il lavoro e i giorni delle genti della montagna bresciana*, Brescia, Grafo
 Negri R., 2010, *Riti e pratiche del ciclo della vita*, in Pirovano M., a cura di, *Storia della Brianza. Le culture popolari*, vol. v, Oggiono, Cattaneo, pp. 1-61
 Negri R., Pirovano M., 2009, *Saperi femminili. Ambienti, oggetti e pratiche. La donna della classi popolari nella tradizione della Brianza*, Galbiate, Museo Etnografico dell'Alta Brianza
 Perna Bozzi O., 1979, *Vecchia Brianza in cucina*, Milano, Martello
 Pirovano M., 1995, *Aspetti dell'alimentazione popolare nella Brianza lecchese tra Otto e Novecento*, in "Storia in Lombardia", 3, 1995, pp. 33-55
 Sarti R., 2003, *Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Roma-Bari, Laterza
 Scheuermeier P., 2001, 2002, 2007, *La Lombardia dei contadini. 1920 - 1932*, a cura di Bonfadini G., Caltagirone F., Sordi I., 3 voll., Brescia, Grafo
 Sorcinelli P., 1992, *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Bologna, CLUEB