

MESTIERI & LETTERATURA / 7

Il cuoco e la bottega dei poeti

CULTURA

31_10_2022



**Giovanni
Fighera**



La cucina è un'arte, perché implica il coinvolgimento dei sensi (quindi, uno sguardo estetico, nel senso etimologico), della mente e del cuore. È un momento di creazione, ovvero in greco *poiesis* da cui il nostro termine «poesia». C'è, quindi, una stretta somiglianza tra la cura della scelta delle parole da accostare per trasmettere un'esperienza, un'avventura, un sentimento o un'emozione e l'attenzione con cui si

selezionano gli ingredienti per preparare un cibo e si dispone la pietanza nel piatto.

Eppure, questa consapevolezza della nobiltà dell'arte culinaria sorge solo nel tempo. Senz'altro, esistono già in epoca antica pregevoli ricettari di cucina, come il *De re coquinaria* di Apicio, ma il cuoco non trova spazio nella letteratura alta, può comparire solo come personaggio comico. Chi avrà cucinato la focaccina soporifera che Virgilio getta a Cerbero nell'Ade per farlo addormentare e poter così entrare nell'antro? I versi non lo raccontano, non danno spazio al cuoco che ha collaborato al viaggio nell'oltretomba.

Un secolo più tardi, nel *Satyricon* Petronio riserva molto spazio alla cena di Trimalchione, un ricchissimo liberto, privo di raffinatezza, di buon gusto e di cultura, un *parvenu*, un arricchito che rivela il suo aspetto ignorante e rozzo fin da quando entra in scena e ogniqualvolta parli. La narrazione e la descrizione della cena sono condotte con il registro comico grottesco. A tavola gli invitati sono serviti da valletti di Alessandria dalla voce stridula, che sottopongono i banchettanti alla *pedicure* proprio al momento della cena. È una scena comica e teatrale, più simile a «un coro di pantomima», piuttosto che a un «triclinio di un padre di famiglia» (capitolo 31).

Quando sono portati gli antipasti, si trovano tutti a tavola, tranne il padrone di casa. Sul vassoio campeggia un «asinello in corinzio con bisaccia» con «olive bianche in una tasca, nere nell'altra». L'asinello è ricoperto da due piatti con l'incisione del nome di Trimalchione e del peso dell'argento. Il padrone di casa vuole ostentare la ricchezza in tutti i modi. Vengono servite prelibatezze, come ghiri cosparsi di miele e papavero, susine di Siria con chicchi di melagrana.

Ad un certo punto, viene portato in tavola un maiale. Trimalchione si avvede che l'animale non è sventrato e pretende di far venire il cuoco, che è sottoposto ad un trattamento umiliante:

Ecco il cuoco davanti alla tavola con faccia triste, dice che sì, si è dimenticato di sventrarlo. «Come dimenticato? – urla Trimalchione – Si direbbe che si è dimenticato di metterci pepe e cumino. Spogliatelo». Viene spogliato senza indugio e resta là più triste che mai in mezzo a due sferzatori. Tutti però cominciano a intercedere dicendo: «Sono cose che capitano. Ti preghiamo di perdonarlo, se lo farà un'altra volta, nessuno di noi ti pregherà più per lui». Io invece, che sono inflessibile, non potei trattenermi e chinandomi a parlare alle orecchie di Agamennone gli dissi: «Questo servo deve essere un

fior fiore di lavativo. Come si fa a dimenticarsi di sventrare un maiale? Non gli perdonerei neppure se si trattasse di un pesce». Trimalchione invece rasserenatosi in volto, gli disse: «E va bene; visto che soffri di queste amnesie, sventralo qui davanti a noi». Rivestitosi, il cuoco prese un coltello e con mano tremante aprì di qua e di là il ventre del maiale.

Se nella letteratura odierna qualsiasi personaggio, a qualsiasi classe sociale appartenga, può essere trattato seriamente e con dignità,

questa è cosa del tutto impossibile nell'antichità [...] (ove) vige la legge della tripartizione degli stili; tutta la bassa realtà, tutto quello che è quotidiano deve essere rappresentato solo comicamente, senza approfondimento problematico. In tal modo si pongono al realismo dei limiti molto ristretti (Erich Auerbach, *Mimesis*).

Per questo non possono essere trattati seriamente né le professioni ordinarie (dall'artigianato al mercante al cuoco) né tantomeno le scene d'ogni giorno, come la bottega, il campo, l'officina. Il popolo e la sua vita sono esclusi dal racconto drammatico e serio della vita. Nell'antichità esiste la rigida tripartizione degli stili: alto, medio e umile. I tre stili vengono utilizzati per affrontare rispettivamente argomenti, contesti e personaggi altolocati, medi o bassi.

Tredici secoli più tardi anche Boccaccio riserva uno spazio comico al cuoco

Chichibio nella sesta giornata dedicata ai motti di spirito. Già il nomignolo significa «cervello da uccellino», «buono a nulla». Il cuoco del nobile Corrado Gianfigliuzzi cucina una gru per il suo signore, ma dona una coscia a Brunetta, una servetta di cui si è invaghito. Chichibio dovrà affrontare le ire di Corrado, ma con una «pronta e sollazzevol» battuta si rappacificherà col signore. Anche in questo caso, il cuoco è mestiere che viene trattato con un registro basso e la dimensione del cibo è associata nella novella a quella della sessualità.

Alla fine dell'Ottocento, nel *Cyrano de Bergerac* di Edmond Rostand la figura del cuoco è accostata a quella del poeta. Il secondo atto è ambientato nella bottega del

pasticcere-rosticciere Ragueneau che ha un ampio laboratorio. Il maestro pasticcere offre le indicazioni del mestiere ai giovani apprendisti avvalendosi di metafore e di similitudini poetiche:

Queste paste sono tagliate male: la cesura va nel centro, tra gli emistichi!

[...] E tu, su questo spiedo smisurato, alterna alle umili galline superbi tacchini – come i poeti rinascimentali alternavano i grandi versi ai più modesti, e metti al fuoco strofe di arrostiti!

Ragueneau conversa con i poeti nella sua bottega e scrive in versi la ricetta delle tartine mandorlate:

Batti l'uovo fino a quando
non diventi zabaione
e procedi poi versando
una dose di limone. [...]

Nella stessa pasticceria Cyrano dialoga con Rossana illudendosi, per un solo istante, che la donna sia innamorata di lui.

Il futurista Marinetti dedica un manifesto anche alla cucina e col tono dissacratorio e ribelle che lo contraddistingue propone l'abolizione della pastasciutta, «assurda religione gastronomica italiana», e «del volume e del peso nel modo di concepire e valutare il nutrimento». Marinetti consiglia, infatti, una tavola apparecchiata con armonia e con il giusto abbinamento di «sapori e colori delle vivande», l'originalità delle stesche, l'uso «dell'arte dei profumi per favorirne la degustazione», l'ascolto della musica tra una vivanda e l'altra, l'uso dosato della poesia a tavola per accendere i sapori della tavola, «la creazione dei bocconi simultanei e cangianti che contengano dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi». La politica e la retorica devono essere, invece, banditi a tavola. La sua proposta è presaga di contemporanei sviluppi della cucina. Nel contempo, il futurista comprende che la poesia ben si accosta alla cucina, come nel *Cyrano de Bergerac*, per un gustoso aperitivo letterario.