



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Cosa bolle in pentola¹. Per una semiotica degli strumenti di cottura.

Dario Mangano

1. Pentole e padelle

Basta andare in una libreria e avvicinarsi allo scaffale che ospita i libri di cucina per capire quanto questo ambito culturale sia vivace. Il più remunerativo, dicono le statistiche. Libri di storia della cucina, di storie *sulla* cucina, biografie dei più grandi cuochi del mondo e, naturalmente, il vero re del comparto: il ricettario. Pubblicazioni talmente ricche di illustrazioni che sembrerebbero doversi mangiare anziché leggere. Primi, secondi, dolci, piatti unici e poi, naturalmente, cucina italiana, greca, spagnola, americana e chi più ne ha più ne metta. Libri in cui più che trovare proposte di nuove pietanze (cosa sempre più rara) si mettono in scena i mille modi di descrivere le preparazioni e di spingere il lettore a metter mano ai fornelli. In questo panorama, tuttavia, spicca un'assenza: non si parla mai degli utensili che si usano per cucinare. Pentole, padelle, coltelli, fornelli sono sempre trattati come qualcosa di ovvio, scontato. “In una casseruola mettete a scaldare 100 grammi di burro”. Cosa sia una casseruola, che ruolo giochi sul prodotto finale, nessuno lo dice. A parte poche eccezioni di libri che trattano specificamente degli utensili da cucina (Lumb 2009, McFadden 2000, McGee 2004, Medagliani, Valli 2004), questo aspetto viene normalmente omissivo. Una casseruola è una casseruola. E se anche non fosse proprio quella giusta – sembra voler dire il ricettario – poco importa, basta che il burro si scioglia e tutto andrà bene.

La pentola sarebbe insomma un supporto, uno strumento come possono esserlo anche un coltello o un cucchiaino, che deve assolvere a una funzione che si dà indipendentemente da esso. Se bisogna mettere a bollire dell'acqua ci vorrà una pentola, se bisogna tagliare un filetto ci vorrà un coltello. Non che non possano esistere pentole migliori di altre o coltelli più affilati, ma semplicemente, la loro forma e funzionalità sembrerebbe essere condizionata dalla funzione cui devono assolvere. Ed eccolo qui l'immane mantra del design: *la forma deve seguire la funzione* (Mangano 2008). Pentole e utensili in genere sarebbero dunque un supporto alla preparazione, più o meno adeguato, ma sempre “innocente” rispetto a ciò che contribuiscono a realizzare.

2. La nascita della cucina

Tra tutte le invenzioni che l'umanità ha prodotto, la cucina sembrerebbe essere una delle più caratterizzanti (Fernández-Armesto 2001, Flandrin, Montanari 1997). L'idea di trasformare una

¹ Testo della relazione presentata al convegno internazionale *Regimi di senso: dietetica e semiotica* tenutosi presso il Centro internazionale di studi interculturali di semiotica e morfologia (CISISM) dell'Università degli studi di Urbino “Carlo Bo”. Urbino, 9-10 luglio 2012.

sostanza presa dall'ambiente, di alterarne la forma, le proprietà organolettiche e dunque il gusto, fino al punto da elaborare complessi sistemi identitari intorno a ciò, sembrerebbe essere uno dei punti con meno controindicazioni sul quale fondare il discrimine fra umani e animali. Nessuna specie, primati inclusi, si avvicina neanche lontanamente alla complessità con cui assolviamo a un bisogno "naturale" come quello del cibo, tanto da farci pensare che proprio nell'innaturalità con cui cerchiamo e trasformiamo il cibo stia davvero la nostra natura (Marrone, Giannitrapani 2012). Eppure, a ben pensare, la cucina come cultura nasce soltanto quando cominciamo a utilizzare una forma di mediazione rispetto alla cottura. L'arrosto, dice con chiarezza Lévi-Strauss (1968) "sta dalla parte della natura e il bollito dalla parte della cultura" (Lévi-Strauss 1968, p. 430). Questo perché la modalità di cottura del primo non è mediata. Basta mettere una sostanza commestibile vicino la fiamma ed essa si arrosterà. Per bollire qualcosa ci vogliono almeno due mediazioni: la prima dell'acqua, la seconda dell'oggetto in cui essa è contenuta. È quest'ultimo che dovrà entrare in contatto con la fonte di calore trasformandone l'azione. L'acqua assume così un doppio valore: trasforma lo stato della sostanza edibile (nella direzione del putrido, secondo la classificazione dell'antropologo) e, al contempo, mima simbolicamente il ruolo della cultura (che è appunto quella di mediare tra l'uomo e il mondo). Senza contare che è proprio il recipiente il più culturale degli arnesi da cucina. Un ramo può ben prestarsi a far da spiedo per un arrosto, così come a svolgere le funzioni del coltello possono servire i denti, ma per contenere dell'acqua ci vuole una specifica invenzione.

Gli studi etno-antropologici insistono sulla centralità dell'utensile nell'invenzione della cucina, tuttavia tale interesse spesso non va molto oltre tale celebrazione. Raramente si scende nei dettagli discutendo del funzionamento di specifici strumenti e quando ciò avviene il commento è ancora una volta di carattere funzionale. Si vede – poniamo – quanto leggero e facile da riprodurre con le tecnologie dell'epoca fosse il tal contenitore di terracotta, o quanto tagliente e maneggevole potesse essere la scheggia di selce rispetto alle prime lame forgiate, ma difficilmente si intendono questi strumenti come i principali responsabili della costruzione del valore culinario di una data pietanza. Gli strumenti restano "accessori" per facilitare un compito che si assume esista di per sé. Eppure, senza un contenitore in grado di resistere alle fiamme non soltanto non ci sarebbe stata la bollitura, ma tutte le trasformazioni che sono legate a questa modalità di cottura non si sarebbero mai prodotte. Qualcosa come il brasato, e in generale tutti gli stracotti, per non parlare di lessi e bolliti con le loro caratteristiche gustative, non sarebbero mai esistiti in quanto tipologie di sapore e consistenza. La pentola, insomma, è coinvolta nella "magica trasformazione" culinaria – quella, per intenderci, che nel ragù muta pomodoro, carne, ortaggi e spezie che "smettono di essere ciò che erano in origine per diventare una sola, sublime sostanza" (Niola 2012, p. 7).

Riconoscere il valore del luogo in cui avviene la trasformazione tuttavia non basta. La pentola è certamente un *luogo utopico*, come dimostra Greimas nella celebre analisi della ricetta della zuppa al pesto (Greimas 1983), lo spazio in cui avviene la *performance*, in questo caso operata dal fuoco sugli ingredienti, tuttavia esso non è mai un supporto neutro. Così come lo spazio architettonico in cui siamo immersi agisce sugli attori che lo popolano influenzandone il comportamento (Hammad 2001), anche lo spazio della pentola fa qualcosa. Opera come farebbe un soggetto, un aiutante che collabora, recalcitra, suggerisce, costringe, contribuendo a plasmare il rito cuciniero e, insieme a esso, la cultura che definisce. Si vede allora che se da un lato gli antropologi hanno ragione a insistere sull'importanza degli artefatti nella costruzione di una identità – la cosiddetta cultura materiale – bisogna pensare a tutto ciò non soltanto in termini statici ma dinamici, come motore di una trasformazione che ha nel collettivo fatto di umani e non umani il suo motore (Latour 1999).

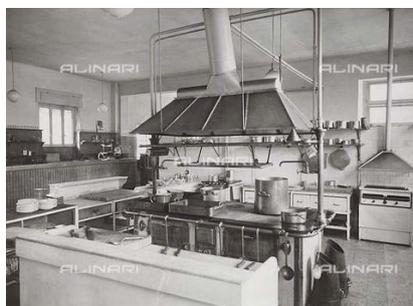
3. L'evoluzione della cucina

La ristorazione è un ambito in cui un'impresa deve confrontarsi con una duplice concorrenza di tipo esogeno ed endogeno. La prima è evidentemente quella di altre imprese simili che differenzieranno il loro prodotto in base alle innumerevoli variabili che sono presenti in questo ambito. La seconda, da non sottovalutare, soprattutto in un paese come l'Italia, si realizza con la preparazione domestica dei cibi. Per avere successo sulla clientela locale un ristorante italiano deve superare la cucina delle mamme, e questo spesso non è facile. I ristoratori sono così di fronte a un bivio: battere la strada del

nuovo, proponendo esotiche cucine etniche e ardite trasformazioni della materia culinaria, oppure “rivisitare”, come si dice di solito, la tradizione. Cosa significhi esattamente rivisitare, quali siano le possibilità di azione che contempla e i limiti entro cui se ne può parlare, non è facile stabilirlo. Tentando una necessaria semplificazione, potremmo dire che si introduce una variazione in una ricetta che per il resto rimane tale e quale a quella tradizionale. L’aggiunta di un ingrediente nuovo così come l’omissione di un altro, però, possono alterare parecchio il gusto, con immaginabili conseguenze sul giudizio estremamente critico del pubblico. E così sempre più spesso, per non rischiare, l’innovazione finisce per consistere nel modo in cui le fasi della ricetta, soprattutto quelle legate alla cottura, vengono svolte. Alla domanda “in che cosa questo piatto è diverso da quello tradizionale?” ci si sente rispondere sempre più spesso “ah, ma noi usiamo le piastre a induzione”, oppure “la carne noi la cuociamo sotto vuoto a bassa temperatura per più di 6 ore” e cose del genere. La carne è sempre la stessa, soltanto che invece di stare un certo numero di ore in un tegame sul fuoco, sta chiusa in una busta di plastica a pascersi dei suoi stessi succhi mentre sopravviene il giusto stato di cottura. Al di là delle ovvie perplessità che una risposta del genere può suscitare, quello che emerge è che l’innovazione, per quanto legata al sapore, dipenda dalla tecnologia con la quale si produce un determinato stato nella materia. Si va dal relativamente basso livello di sofisticazione di una padella a quello, molto elevato, di un bagno termostatico o anche di un semplice microonde. La cucina è un laboratorio, come è stato detto spesso, alludendo tanto alle raffinate trasformazioni che si producono al suo interno, quanto alle attrezzature che lo popolano e al modo in cui interagiscono con gli esseri umani (Latour e Woolgar 1979).

4. Pentole parlanti

Se la pentola non è un semplice luogo in cui avviene una certa trasformazione bensì un soggetto attivo che questa trasformazione indirizza, bisogna trovare il modo di descriverlo, di conoscerlo. Un problema non da poco perché è proprio nella possibilità di questa conoscenza che si consuma il dramma di qualunque antropologo. Come fare a descrivere ciò che conosciamo talmente bene da non vederlo neanche più? Si tratta, come è noto, di trovare una distanza dalle proprie categorie descrittive, guardare il familiare come fosse estraneo. Per rinfrescarci la memoria su ciò che conosciamo o dovremmo conoscere, ovvero le pentole della tradizione italiana, utilizziamo alcune fotografie di cucine (solitamente di ristoranti) degli anni Cinquanta e Sessanta (figg. 1, 2, 3), un periodo che crediamo rappresenti bene lo stato tecnologico immediatamente precedente a quello che la gran parte dei lettori può aver vissuto. Era l’epoca dell’alluminio per intenderci, prima dell’acciaio, dei fondi antiaderenti o dei compositi. Si trattava di pentole già prodotte industrialmente a fianco delle quali si trovavano ancora esemplari costruiti artigianalmente in rame. Ed è proprio dal materiale di cui erano fatti questi strumenti di cottura che la nostra riflessione comincia.



Figg. 1, 2, 3 – Le pentole della tradizione italiana all’interno di cucine dei ristoranti degli anni Cinquanta e Sessanta (© Fratelli Alinari)

5.1 I materiali

Il rapporto fra materiale da costruzione e preparazione è legato principalmente a 4 variabili:

- 1) Velocità di diffusione del calore

- 2) Uniformità (sia sul fondo che sulle pareti)
- 3) Permanenza del calore
- 4) Eventuali interazioni chimiche del materiale con gli alimenti (ambito nel quale va inclusa anche la maggiore o minore propensione ad “attaccarsi” agli alimenti)

Due di esse sono inversamente proporzionali: maggiore velocità di diffusione implica minore permanenza e viceversa. Per intenderci, una pentola di terracotta – il livello tecnologico ancora precedente al rame e all’alluminio, e, come vedremo, legato a un’estetica culinaria differente – si riscalda lentamente e altrettanto lentamente cede il calore, pertanto la cottura al suo interno deve di preferenza essere lunga e lenta. Se sottoponessimo alla stessa intensità di fiamma un tegame in rame, in un attimo bruceremmo il suo contenuto. Il materiale costruttivo fa dunque in certo modo da interfaccia fra il cibo e la fonte di calore, “addomestica” la fiamma, la rende docile trasformandola nell’energia giusta per una data cottura. È proprio per questo motivo che le pentole più antiche erano di terracotta (e poi di ghisa): perché dovevano stare sul fuoco di legna che non era modulabile. Era la terracotta dunque a “regolare” il calore assorbendolo e cedendolo poi gradatamente e uniformemente. Nel film *Il pranzo di Babette* di Gabriel Axel, quando la protagonista decide di preparare l’importante pasto per dimostrare agli invitati quanto la cucina francese fosse superiore a quella danese, la prima cosa che fa è andare a comprare delle nuove pentole. È il *dutch-oven* il nemico, la pentola di ghisa a lunga cottura della tradizione olandese-danese che, secondo lei, non può produrre che “orrendi” stracotti. È insomma lei, la pentola, a non saper cucinare come si deve (ovvero alla francese).



Fig. 4 – I principali materiali per realizzare le pentole.



Fig. 5 – È il rapporto fra il materiale e la fonte di calore a determinare il tipo di cottura.

Da qui la necessità di considerare, a fianco del materiale costruttivo, anche la qualità della fonte di calore che prendiamo in considerazione. Una piastra a induzione, per esempio, con la sua capacità di modulare il calore e ripartirlo uniformemente rende astrattamente possibile una cottura molto lunga anche in un tegame in rame, cosa che con la fiamma – più puntuale e meno modulabile – non si può fare. La fonte di calore, insomma, in quanto *attante trasformatore* rispetto al cibo, viene *sovramodalizzata* dalla pentola che, con la sua mediazione, ne trasforma l'azione. Un'azione che poi viene ulteriormente plasmata dalla forma della pentola stessa. Così, ad esempio, una ampia casseruola offrirà una elevata superficie di evaporazione e dunque tenderà a seccare ciò che contiene, al contrario di una pentola stretta e profonda in cui si manterranno più a lungo i liquidi di cottura.

5.2 Le interfacce della pentola

Una qualunque pentola insomma, per dirla nei termini tipici del design, ha almeno tre interfacce (Mangano 2008): una verso la fonte di calore, un'altra verso la sostanza alimentare e l'ultima verso l'utente (fig. 6). Tre luoghi relazionali a partire dai quali si costruisce il piatto e dunque – per presupposizione – la cultura che gli dà forma.

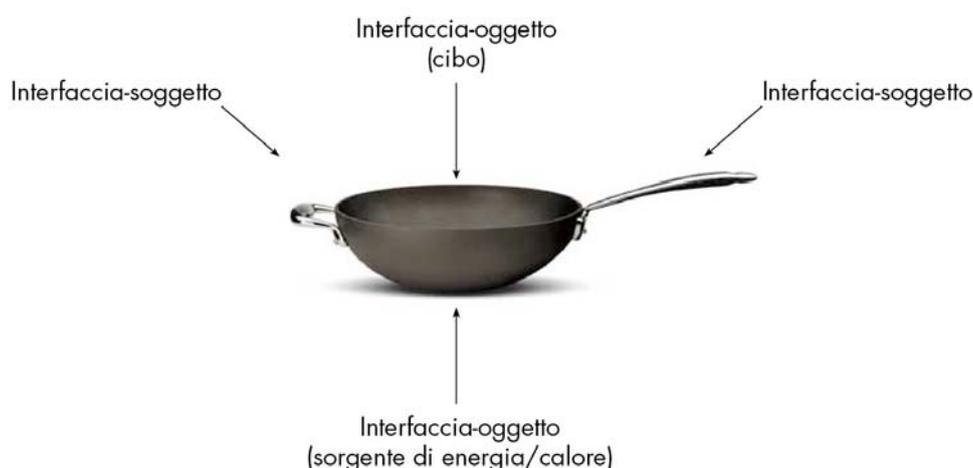


Fig. 6 – I due tipi di interfaccia di una comune pentola.

Ognuno di essi rimanda inevitabilmente a un tipo di uso, secondo il principio dell'*affordance* tanto utilizzato da Norman (1988). Così, se un'impugnatura come quella che si trova a sinistra della pentola

in fig. 6 ci invita a sollevarla, magari per portarla da un fornello all'altro, quella posta a destra, così lunga e ampia, sembra suggerire qualcosa di più dinamico come lo "spadellare", agitando con ampi gesti il contenuto del tegame. Si tratta di una leva così ben congegnata che sembra difficile resistere alla tentazione di utilizzarla. Quanto al fondo, come abbiamo detto, la piastra a induzione può trasformare una pentola di metallo in una di terracotta, almeno dal punto di vista della permanenza e diffusione del calore. Inutile dire che chi ha imparato a cucinare in una diversa rete sociotecnica, di induzione e microonde non vorrà neanche sentir parlare. Più insolito che anche un importante giornalista e cuoco come Allan Bay, abituato a maneggiare attrezzature di ogni genere sia scettico rispetto a questa sorgente di energia. Ecco cosa scrive:

"Mi piace cucinare con il gas perché posso regolarne la forza quasi istantaneamente, un vantaggio sostanziale per la cucina che faccio; e di questo ne sono certi praticamente tutti gli italiani, ma non gli stranieri (all'estero, quasi dovunque, si cuoce elettrico) (Bay 2010, p. 108).

La cucina italiana, insomma, non sarebbe soltanto legata al pomodoro, al basilico, alla cipolla e agli spaghetti, ma anche alla regolazione istantanea del calore, tanto che gli stranieri non considerano questa possibilità come pertinente rispetto alla loro cucina e possono tranquillamente usare piastre elettriche. Il problema si pone ovviamente quando dovranno cucinare piatti italiani sulle piastre elettriche. Non sarà impossibile farlo ma probabilmente, se non staranno attenti, otterranno facilmente qualcosa di "poco italiano". Ed ecco ancora Bay:

"È una cottura nuova e sto imparando a usarla, con più fatica di quanto avrei pensato. Uso la piastra a induzione soprattutto quando devo scaldare rapidamente l'acqua, in particolare per la pasta: bolle in pochissimo tempo". (Bay 2010, p. 221)

Il messaggio è chiaro: la piastra a induzione non mi fa ottenere i risultati che vorrei, che mi aspetto, ai quali sono abituato e che sono essenziali nella mia cultura culinaria. Pertanto la uso in modo da limitare i possibili danni, per compiere un'azione "neutra", quale è portare l'acqua a 100 gradi nel più breve tempo possibile. Funzionalismo puro che, ci tiene a precisare Bay, non ha niente a che vedere con la sua cucina.

5.3. Materiali efficaci, soggetti competenti

Ma torniamo alle pentole della tradizione italiana. Come dicevamo sono di alluminio, materiale non ferroso che è un ottimo conduttore di calore ma che, come si sa, è tutt'altro che inerte rispetto al cibo, motivo per cui quest'ultimo tende ad "attaccarsi". È un problema non da poco perché tale tendenza condiziona la cottura. Tre sono le ben note conseguenze: tenere la fiamma bassa, mescolare spesso, e ungere parecchio ciò che cuoce. Chi cucina con l'alluminio deve rimanere vigile, un nuovo effetto dal lato dell'interfaccia soggetto e dunque una nuova caratteristica di quell'ibrido multidimensionale che è lo chef. Altri materiali, come per esempio la ghisa, sono degli antiaderenti naturali, i cibi cucinati lì dentro non si attaccano, anche se non c'è un filo d'olio. Ottimo per la dieta, naturalmente e, più in generale per la salubrità del cibo, un po' meno per il gusto che difficilmente rimane inalterato eliminando l'olio e smettendo di mescolare. Si capisce allora come l'avvento dei cosiddetti fondi antiaderenti, tutti basati su un materiale plastico noto come *Teflon*, abbia cambiato i sapori. E non soltanto per l'olio. Magari non ci facciamo più caso ma i rivestimenti antiaderenti sono per la maggior parte scuri, neri o grigi, mentre l'alluminio sarebbe chiaro, riflettente. Il punto è che una cosa è fare rosolare della cipolla in una padella chiara, il cui fondo riflette la luce consentendoci di calibrare alla perfezione il grado di doratura dell'ortaggio, cosa ben diversa è dover fare lo stesso con un fondo nero che non ci informa circa questo aspetto. Pentole e padelle non sono dunque meri supporti per la cottura ma veri e propri soggetti cognitivi, *sanno che c'è qualcosa da far sapere*, svolgendo il ruolo di un vero e proprio *informatore*. Non a caso recentemente sono state presentate da Ballarini, uno fra i più importanti produttori di pentole italiano, alcune padelle in alluminio rivestite da un antiaderente bianco frutto di un nuovo brevetto. Dopo anni di "buio", in nome della dietetica si è deciso di accendere la luce e far tornare pertinente una importante dimensione della cucina: il controllo visivo.

6. Le forme della tradizione

Veniamo a questo punto alla forma delle pentole che abbiamo visto. I fattori di forma negli anni 50 e 60 erano ancora quelli presenti nella bibbia della cucina italiana, *La scienza in cucina* dell'Artusi (1970), che nomina esplicitamente:

Pentola
Cazzaruola
Padella
Pentolino/pentolo
Teglia
Pentola di terra

Il padre della cucina italiana, però, delle pentole non dice nulla. Non ci dice quali siano le misure di una *cazzaruola* né di una padella. Non si spende neppure a fare la distinzione di base tra *cazzaruole* – casseruole – e pentole: le prime più larghe che alte e le seconde più alte che larghe. Le pentole insomma sono un po' come il sale: il sapere che le riguarda sta fuori dal libro di cucina, proprio come quello grazie al quale si ottiene il famoso *q.b.*. Inoltre, similmente a quanto avviene per il *q.b.*, questa competenza ha a che fare con il corpo. Nel caso del sale, è la mano a decidere “quanto basta”. Nessun cuoco riuscirebbe a valutare la corretta quantità di sale solo guardandolo o pesandolo, deve toccarlo, valutarne la grana, “sentirlo”. Non a caso l'unità di misura è il “pizzico”. Similmente la pentola ideale è qualcosa che dobbiamo maneggiare bene, con scioltezza, che deve adattarsi alla fonte di calore. Tutte cose che fanno parte di quello che diremmo un bagaglio culturale.

Come abbiamo visto, però, se da un lato la pentola rimanda a chi dovrà usarla, ha anche inscritte al suo interno le marche della cultura culinaria che rende possibile. Che tipo di cucina è implicata nelle forme che abbiamo visto? Basta guardare i fornelli del solito Bay per capire quanto la sua cucina sia aperta ad altre culture e sapori (fig. 7).

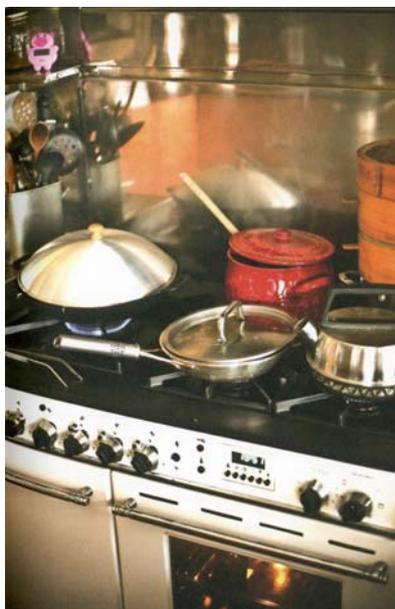


Fig. 7 – La cucina di Allan Bay raffigurata in Bay (2010).

Sul piano cottura, perfino retrò nelle forme, troviamo contemporaneamente una pentola di coccio che rimanda a preparazioni di un passato ormai remoto (fagioli?), un castello per la cottura a vapore (ravioli cinesi?), un bollitore (tisana?), una padella (?) e, infine, una strana casseruola molto bassa e molto larga il cui coperchio non ha niente a che vedere con quelli piatti che sono diffusi nel nostro paese. Una forma bombata e un materiale poroso che rimanda a lunghe cotture (carne con verdure?).

C'è il passato, c'è l'oriente, sembra quasi di sentire il profumo di coriandolo, ma di pasta al pomodoro, dei sughi tipici della cucina italiana, neanche l'ombra. A eccezione fatta per la padella, ciò che domina è la staticità, o, al più, un movimento lento e costante e dunque lunghe cotture. Non soltanto per i materiali (terracotta, ghisa) e per il tipo di cottura (vapore), ma anche per le impugnature che i vari tegami possiedono che sembrano pensare a brevi spostamenti.

Nelle cucine che abbiamo visto in figg. 1, 2, 3, invece, tutto sembra davvero condurre al nostro piatto nazionale, all'orgoglio italiano per eccellenza: sua maestà la pasta al pomodoro. Accanto a grosse pentole nelle quali si bolliranno gli spaghetti ci sono infatti tegami di altezze diverse tutti invariabilmente dotati di manici alle due estremità. Niente strani coperchi e forme curiose, tanto che sembra quasi di sentire l'odore della salsa.

7. Lo straniero fra noi

Lo abbiamo detto spesso, nessuna cucina è più come quella delle fotografie d'epoca. Non c'è più l'alluminio, sostituito massicciamente dal più efficiente acciaio, non ci sono più quei manici, sostituiti da plastiche a prova di scottatura, ma soprattutto non ci sono più pentole di quella forma. E naturalmente non ci sono più le stesse pietanze. Prendiamo la pasta con il pomodoro. L'immaginario comune ce la consegna come in fig. 8 con i suoi tre ingredienti ben visibili: in basso la pasta, sopra il sugo, e infine la foglia di basilico che completa il tricolore e ricorda a tutti quanto importante sia questo invisibile aroma. Davanti a un piatto del genere il primo gesto era mescolare facendo in modo che il rosso del pomodoro si spandesse in maniera uniforme sugli spaghetti. Oggi non è più così. Basta navigare un po' su internet per rendersi conto che la gran parte dei milioni di fotografie presenti mostrano paste già mescolate, del tutto uniformemente condite, come in figg. 9 e 10. Eppure non è davvero da molto tempo che in casa abbiamo preso l'abitudine di far terminare la cottura della pasta nel suo condimento. La procedura è nota a tutti: si scolano gli spaghetti prima del tempo, magari lasciandoli un po' intrisi dell'acqua di cottura, e li si mette in una casseruola ampia in modo da poterli mescolare rapidamente, facendo evaporare i liquidi in eccesso fino alla giusta consistenza. Così facendo, in pochi minuti la pasta si impregna del condimento intensificando il proprio sapore. Inoltre, in questo modo, quando arriva in tavola è ben calda e pronta per essere mangiata. Il punto non è che siano cambiate le abitudini, ciò che troviamo interessante è che mentre si realizzava questa trasformazione diventava sempre più facile trovare nelle cucine una strana pentola venuta dalla lontana Cina: la wok



Figg. 8, 9, 10 – Diversi piatti di spaghetti al pomodoro rimandano a modalità di cottura differenti.

9. Eroe dei due mondi

Sappiamo bene quanto la presenza di immigrati in un paese contribuisca a modificarne la cucina. Lo straniero introduce nuovi ingredienti, nuovi abbinamenti, nuove modalità di cottura, per non dire delle spezie che ci insegna a riconoscere e usare. Sappiamo bene come vanno le cose: al principio le culture culinarie si affiancano secondo il modello del multiculturalismo, ma a un certo momento scatta qualcosa per cui cominciano a cambiare, rinunciano a qualcosa del proprio per assumere qualcosa dell'altro. La cultura che si determina quando emerge un principio di coerenza sovraindividuale – siamo nel modello dell'interculturale – è qualcosa di inedito che coniuga armonicamente i tratti delle due culture creandone una terza (Marrone 2011). Ciò che il caso della cucina dimostra è che le cose vanno allo stesso modo anche quando lo straniero è una pentola come quella di fig. 11.



Fig. 11 – Una wok contemporanea venduta anche con l’eloquente nome di “saltapasta”.

La pentola che chiamiamo “wok” è una sorta di casseruola alta che si restringe rapidamente man mano che dal bordo superiore si arriva al fondo. Una forma ideale per far evaporare dei liquidi. A ciò si aggiunga che essa è dotata di un lungo manico che offre la presa ideale per far saltare gli spaghetti. In breve, diventa così ovvio utilizzare questo utensile per completare la cottura della pasta che alla parola wok si affianca un termine che è tutto un programma: “saltapasta”.

Fin qui sembrerebbe la mera assunzione di uno strumento in un contesto diverso da quello in cui è nato, se non fosse che la pentola che conosciamo è già un ibrido, si è già trasformata. La wok originale nasce infatti in Cina più di 2000 anni fa come una sorta di *jolly* per ogni tipo di cottura. Può fungere infatti da pentola, da casseruola, da padella, da recipiente per la cottura a vapore etc. Nella versione originale, la sua caratteristica fondamentale, oltre al rapido restringimento di cui si è detto, è il fondo curvo (fig. 12), adatto dunque a essere posto sul fuoco, magari sopra un circolo di sassi. Una caratteristica questa che ha obbligato a modificare l’interfaccia verso la macchina del gas realizzando un anello di supporto (fig. 13).



Figg. 12, 13 – La wok tradizionale con il fondo curvo e il sistema basato su un “anello” di metallo per usarla su un comune fornello occidentale.

Nella sua versione originale, dunque, si avvicinava ancor di più a una forma tronco conica con un fondo che era quasi puntiforme. Grazie a questo sviluppo era possibile friggere in immersione piccole quantità di cibo utilizzando pochissimo olio, inoltre la grande superficie e il suo rapido riscaldamento rendevano facile saltare rapidamente gli ingredienti che spesso venivano prima sbollentati. Proprio la frittura è una modalità di cottura talmente diffusa in Cina che ci sono due termini per indicarla a seconda che sia veloce (*baò*) o lenta (*zhà*). Per non dire delle complesse tecniche basate su passaggi multipli nell’olio a varie temperature necessari per realizzare vere e proprie architetture della croccantezza che alternano fragili croste a morbidi spessori. Non a caso la cucina cinese taglia in pezzi molto piccoli i propri ingredienti (fig. 14), prevede infatti che vengano a contatto per poco tempo con la superficie calda. Per questo si è diffusa l’idea che sia una cucina più sana di altre, perché preserverebbe così le sostanze nutrienti degli alimenti.



Fig. 14 – Vari cibi tagliati nel modo giusto per essere cucinati nella wok.

È chiaro che la pentola che conosciamo ha poco a che vedere con questa, soprattutto perché nella gran parte dei casi è stata privata del fondo curvo. Su questa scelta ha pesato sicuramente la planarità delle sorgenti di calore delle cucine occidentali, ma anche la poca propensione di queste culture al fritto. Con il fondo più ampio e piatto si esalta invece l'applicazione alla cottura rapida, all'evaporazione, e dunque ai cibi che, come la pasta, sono già in parte cotti. Poche semplici variazioni, insomma, e la wok diventa il saltapasta: perfetto per una cucina italiana che ha deciso che il condimento non deve essere giustapposto agli spaghetti ma deve amalgamarsi con essi. Nel momento in cui la wok entra in cucina, però, anche se "al servizio degli spaghetti", altre cose cominciano a cambiare. I suoi "talenti", le sue virtualità, così adatte all'alimento principe della cucina italiana, cominciano ad agire su quest'ultima. Il *virtuale* tende al *realizzato*. La propensione a una cottura rapida che si produce su ingredienti tagliati finemente, si riverbera sulla cultura del bel paese che risponde allo stimolo proprio attraverso quell'insieme di nozioni, quella competenza, che è ciò che contraddistingue lo stato che la teoria semiotica chiama *attuale*. È attraverso il passaggio da virtuale ad attuale e infine a realizzato che si compie una qualunque trasformazione, anche quella che riguarda una cultura. Essa ridefinisce i suoi confini per includere altri testi (pietanze) e lo fa attraverso un testo (libro) che prende la forma di un ricettario. Ridisegna il confine della propria semiosfera esattamente come ha spiegato Lotman (1985).

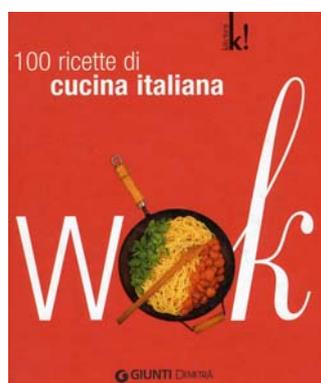


Fig. 15 – Il libro *100 ricette di cucina italiana wok* edito da Giunti, la risposta della cultura culinaria italiana all'ingresso della padella wok.

100 ricette di cucina italiana wok (fig. 15) è il titolo del libro-risposta della cucina italiana all'ingresso di questa strana pentola. Il titolo sembrerebbe indicare un preciso senso di adattamento: la cucina tradizionale italiana applicata al wok. In realtà, a ben guardare le cose sono un po' diverse. Le ricette che si propongono non sono infatti per nulla tradizionali, si tratta piuttosto di invenzioni coerenti con il gusto italiano, con un certo tipo di ingredienti e con un modo di accostarli fra loro ma che non hanno necessariamente un corrispondente nella tradizione. Il *pecorino fresco alle zucchine* (fig. 16), in quanto pietanza, non appartiene alla tradizione di nessuna delle regioni italiane, anche se, con quegli ingredienti – pecorino e olive –, potrebbe farlo. Di contro, accanto a questa propensione al gusto italiano, abbina una certa vocazione all'innovazione quale esprimono non soltanto la modalità di preparazione, ma anche l'uso della *maizena*, una farina che si ottiene dalla lavorazione del mais, e l'olio

di arachidi, tutt'altro che comune nel nostro paese. Né la wok né la cucina italiana, secondo il modello dell'intercultura, saranno più gli stessi dopo il loro incontro.



Fig. 16 – La ricetta del Pecorino fresco alle zucchine, vero e proprio ibrido culturale nato dall'incontro fra la cucina italiana e quella cinese per il tramite della wok.

9. Il senso delle pentole

Fin qui abbiamo cercato di esemplificare il legame che si realizza tra i supporti per la cottura e una data cucina. Due entità che sembrerebbero aver poco in comune – di natura tecnica la prima ed estetica la seconda – ma che, a ben guardare, possono essere considerate l'espressione di un'unica *forma* soggiacente. Si tratta di un principio di coerenza profondo e astratto, alla maniera di Hjelmslev (1943) che fa sì che la macchina della cultura funzioni. La wok assume senso nel sistema culinario italiano, e ingredienti e modo di lavorarli tipicamente italiani producono piatti che sono significativi in questo sistema grazie alla prima. Né la wok né la cucina italiana rimangono gli stessi ma è così che le culture vanno avanti, trasformandosi sotto l'azione di attori che non sempre sono umani ma che comunque, e a buon diritto, sono sociali. La pentola diventa il luogo in cui si realizza un principio di coerenza che si estrinseca nel valore culinario del piatto. La pasta saltata dentro la wok è italiana, anche se nessuna nonna italiana l'avrebbe mai fatta così. Vince il principio di coerenza sulla tradizione.

La pentola, insomma, costruisce il senso degli ingredienti secondo un determinato sistema culinario, proprio come fa, a esempio, la pubblicità nei confronti di un certo prodotto. In quest'ultimo ambito, come ha chiarito Floch (1990), si danno due possibilità: o si fa di tutto per *rappresentare* il prodotto all'interno della comunicazione che lo riguarda o, al contrario, si cerca di *costruirne* il senso. Esattamente come – suggeriscono i linguisti – si comporta la lingua rispetto al mondo: da un lato lo rappresenta, ne nomina gli elementi consentendo di organizzarli nella comunicazione, dall'altro, poiché è così strettamente legata al nostro stesso pensiero e questo al mondo, dobbiamo ritenere che abbia un ruolo nel costruire la realtà. Due approcci contrari che, come tali, possono essere utilmente proiettati sul quadrato semiotico per rintracciare altre due posizioni logiche possibili.

pentola Referenziale
funzione rappresentativa

pentola Mitica
funzione costruttiva

f. costruttiva negata
pentola Sostanziale

f. rappresentativa negata
pentola Obliqua

Tornando alle pentole, diventa così possibile sistematizzare le differenze fra diversi modelli proprio in base al modo in cui si rapportano alla tradizione, scegliendo se rappresentarla o costruirla. Diremo che una pentola svolge una funzione referenziale rispetto a una data tradizione culinaria quando essa, pur non appartenendo a quella tradizione, se ne fa perfettamente espressione, magari sublimandone le caratteristiche. È quanto è accaduto nel caso della wok, o almeno nella sua versione smussata – sia fisicamente che culturalmente – per adeguarsi alla nostra cucina, che chiamiamo saltapasta. Attraverso di essa la pasta può “esprimersi al meglio”.

Al contrario, la pentola mitica è una pentola che costruisce una tradizione. Intorno a lei, alla sua peculiare azione, nasce un gusto, una consistenza, un tipo di cultura culinaria. La wok è troppo versatile per essere considerata un buon esempio, si presta a troppi tipi di cottura – frittura, “saltatura”, bollitura etc., meglio pensare a qualcosa come una *dutch oven* olandese. Non soltanto per via della propensione che esprime per lunghe cotture con le quali avviene l’imputridimento del cibo e dunque la perdita di qualunque riferimento alla natura, ma anche per il legame che sembra avere con la cultura che l’ha creata. È proprio quello che infastidisce Babette nel film che abbiamo citato: con quella pentola – sembra dire – non si può cucinare in nessun altro modo. E poi, come dice il nome, non è soltanto una pentola, crea un modo di cottura che è simile a quello del forno.



Fig. 17 – Un *dutch oven*, pentola in ghisa perfetta per le lunghissime cotture.

Se pensiamo a una pentola che nega il concetto di mitico, fortemente identitario, ci troviamo davanti a una pentola sostanziale. Si tratta di un tegame “tecnico” che ha precise e inoppugnabili proprietà e che è in grado di cuocere gli alimenti lasciando inalterate le loro caratteristiche organolettiche. Magari trasferisce meglio il calore e dunque riscalda ciò che contiene più velocemente, oppure, come accade nel caso dei vari tegami antiaderenti, è in grado di cuocere senza grassi, lasciando inalterati i cibi. Un campione di questa categoria è certamente la pentola a pressione che riassume entrambi questi effetti anche se, come è noto, snatura un po’ l’attività del cuoco, impedendogli di controllare ciò che avviene in pentola. Ancora Allan Bay: “La pentola a pressione mi è simpatica soprattutto per un motivo: che a molti (i più) sta antipatica, per cui io, che da sempre sono minoranza e un po’ snob, non posso che considerarla simpatica” (Bay 2010, p. 215).



Fig. 18 – Una pentola a pressione in grado con le sue brevi cotture di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del cibo.

Per finire si pone il problema della pentola obliqua. Come dovrebbe essere fatta una pentola che nega la referenzialità? Non rappresenta una cultura culinaria ma non è ancora in grado di costruirla. È una posizione nel quadrato – chiarisce Floch (1990) parlando della pubblicità – che prevede una forma di cooperazione, l'esercizio di un "pensiero laterale". Nel nostro caso si tratta di pensare a qualcosa che non soltanto mette in discussione il legame con la cultura culinaria italiana ma che, addirittura, può mettere in discussione la propria appartenenza alla classe delle pentole. Si tratta di una piccola follia, una variante che probabilmente avrà vita breve ma che sul momento ci sembra interessante: la lavastoviglie (fig. 19). Di recente, infatti, con il successo della cottura sotto vuoto, a qualcuno è venuto in mente che proprio la lavastoviglie può essere trasformata in un ottimo bagno di vapore a temperatura costante. Basta mettere l'alimento da cuocere sotto vuoto dentro una busta di plastica o un barattolo, infilarlo dentro la lavastoviglie e far fare un ciclo completo. Tra l'acqua calda del lavaggio e la temperatura costante dell'asciugatura alla fine il cibo si sarà cotto a puntino.



Fig. 19 – Una nuova “pentola”: la comune lavastoviglie.

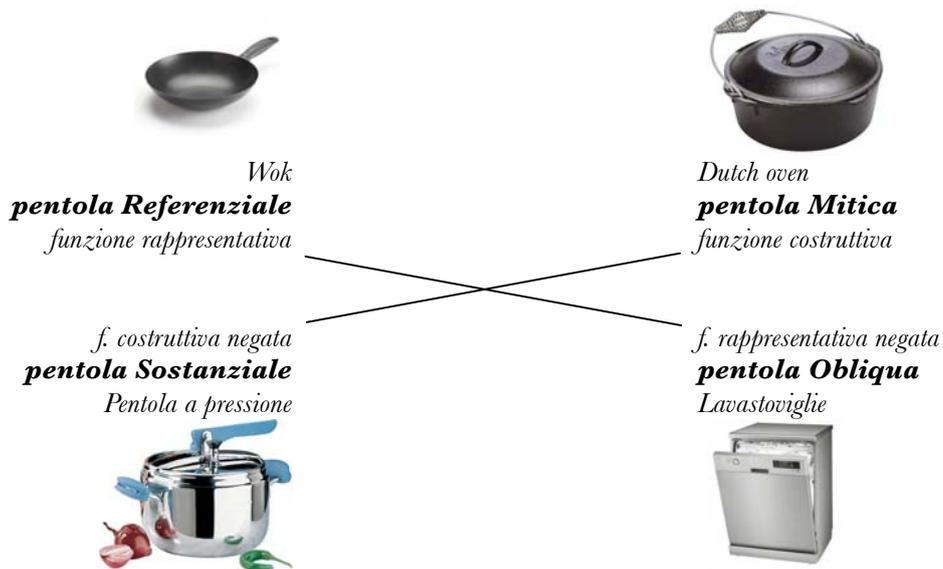


Fig. 20 – Il manuale di Lisa Casali che insegna a usare la lavastoviglie come una pentola.



Fig. 21 – Alcune fasi di una preparazione realizzata in lavastoviglie.

Inutile dire che, anche in questo caso, c'è un testo di mezzo, un manuale intitolato proprio *Cucinare in lavastoviglie* (Casali 2011) che insegna tutti i segreti per usare la lavastoviglie di casa come una pentola (figg. 20, 21). Completando il quadrato che abbiamo presentato con le pentole che abbiamo deciso di considerare idealtipo di ognuna delle posizioni avremo dunque:



10. Conclusioni

L'analisi del discorso che le pentole intrattengono non può certamente considerarsi conclusa qui. Molto è infatti ancora il lavoro da fare. Grande importanza, per esempio, hanno i coperchi, attanti che non soltanto sovramodalizzano la cottura intervenendo su di essa, ma interagiscono fortemente con il cuoco e con le sue possibilità di controllo. Per non dire dei sistemi di cottura ibridi tra cui quello pentola/forno cui si è accennato, e del modo in cui realizzano deviazioni dalle cotture tradizionali. Quello che speriamo di aver fatto con questo scritto è allora offrire una suggestione mostrando che è possibile guardare al sistema degli oggetti che ruotano intorno alla cucina per descrivere non solo una cultura culinaria ma anche il modo in cui essa sta cambiando.

pubblicato in rete il 10 settembre 2012

Bibliografia

I rinvii bibliografici presenti nel testo fanno riferimento alle edizioni originali, mentre i rimandi ai numeri di pagina sono da considerarsi relativi all'edizione italiana qualora la stessa figura fra gli estremi sotto riportati.

- AA.VV., 2004, *100 ricette di cucina italiana wok*, Firenze, Giunti.
- Artusi, P., 1970, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi.
- Bay, A., 2010, *Nella mia cucina*, Milano, Mondadori Electa.
- Casali, L., 2011, *Cucinare in lavastoviglie*, Milano, Gribaudo.
- Capatti, A., Montanari, M., 1999, *La cucina italiana*, Roma-Bari, Laterza.
- Descola, Ph, 2005, *Par-delà, nature et culture*, Paris, Gallimard.
- Descola, Ph, 2010, *Diversité des natures, diversité des cultures*, Paris, Bayard (trad. it, *Diversità di natura, diversità di cultura*, Milano, Booktime 2011).
- Fernández-Armesto, F., 2001, *Food: A History*, New York, Macmillan (trad. it. *Storia del cibo*, Milano, Bruno Mondadori 2012).
- Flandrin J. L., Montanari M., 1997, *Storia dell'alimentazione vol. 1*, Roma-Bari, Laterza.
- Floch J. M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, PUF (trad. it. *Semiotica, marketing e comunicazione*, Milano, Angeli 1997).
- Greimas A. J., 1983, *Du Sens II*, Paris, Seuil (trad. it. *Del senso 2*, a cura di Magli P., Pozzato M.P., Milano, Bompiani 1985).
- Hammad M., 2001, *Lire l'espace, comprendre l'architecture*, Paris, PUF (trad. it. *Leggere lo spazio, comprendere l'architettura*, Roma, Meltemi 2003).
- Hjelmslev L., 1943, *Omkring Sprogteoriens Grundlaeggelse* (trad. ingl. *Prolegomeni to a Theory of Language*, Madison Wi, University of Wisconsin Press 1961; trad. it. *I fondamenti della teoria del linguaggio*, Torino, Einaudi 1968).
- Latour B., 1999, *Politiques de la nature*, Paris, La Decouverte (trad. it. *Politiche della natura*, Milano, Raffaello Cortina).
- Latour, B., Woolgar, S., 1979, *Laboratory life*, Thousand Oaks (CA), Sage.
- Lévi-Strauss, Cl., 1968, *L'origine des manières de table*, Paris, PUF (trad. it. *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore).
- Lorenzi, F., 1988, *Coltelli in cucina e a tavola*, Padova, Muzzio.
- Lotman J. M., 1985, *La semiosfera*, Venezia, Marsilio.
- Lumb, M., 2009, *Kitchen Knife Skills*, London, Quarto (trad. it., *Coltelli e cucina*, Milano, Hoepli 2010).
- Mangano, D., 2008, *Semiotica e design*, Roma, Carocci.
- Mangano, D., 2010, *Archeologia del contemporaneo*, Roma, Nuova Cultura.
- Marrone, G., 2011, *Addio alla natura*, Torino, Einaudi.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso*, Milano, Mimesis.
- McFadden, C., 2000, *The Essential Kitchen*, London, Aurum (trad. it. *Gli utensili del gourmet*, Bologna, Calderini 2002).
- McGee, H., 2004, *On food and cooking*, New York, Scribner.
- Medagliani, E., Valli, C. G., 2004, *Storia della pentola*, Bibliotheca culinaria, Lodi (GE).
- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Montanari, M., 2006, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza.
- Niola, M., 2012, *Non tutto fa brodo*, Bologna, Il Mulino.
- Norman D., 1988, *The Psychology of Everyday Things*, New York, Basic Books (trad. it. *La caffettiera del masochista. Psicopatologia degli oggetti quotidiani*, Firenze, Giunti 1997).