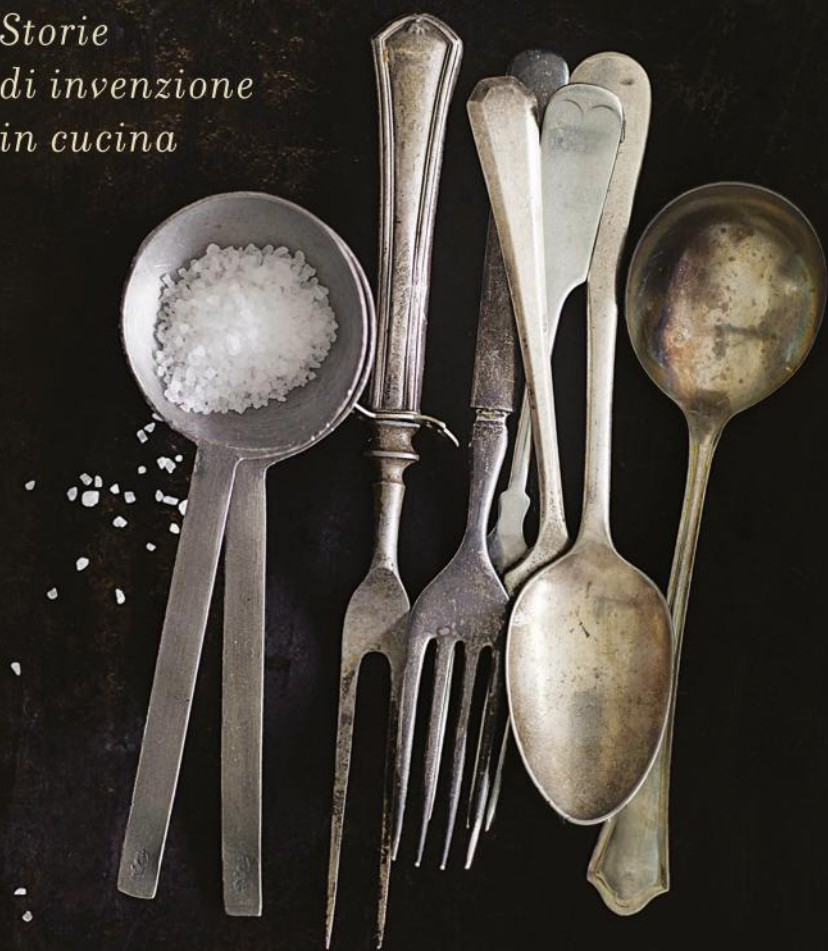


BEE WILSON

IN PUNTA *di*
FORCHETTA

*Storie
di invenzione
in cucina*



Rizzoli

Bee Wilson

In punta di forchetta

Storie di invenzione in cucina

Illustrazioni di Annabel Lee

Traduzione di Roberta Zuppet

Rizzoli

Proprietà letteraria riservata
Copyright © Bee Wilson, 2012
Illustrations copyright © Annabel Lee 2012
© 2013 RCS Libri S.p.A., Milano

ISBN 978-88-17-06876-5

Titolo originale dell'opera:
CONSIDER THE FORK

Prima edizione: ottobre 2013

Impaginazione e redazione: studio pym / Milano

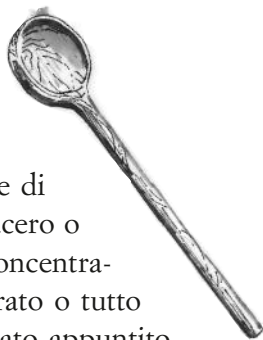
In punta di forchetta

Introduzione

Il cucchiaino di legno, l'utensile da cucina più affidabile e simpatico, sembra l'esatto contrario della «tecnologia» nel senso comune della parola. Non si accende, non si spegne e non fa rumori buffi. Non ha brevetti né garanzie. Nulla di futuristico, di scintillante o di geniale, insomma.

Ma provate a esaminarlo meglio (suppongo che ne abbiate almeno uno, perché non sono mai stata in una cucina che ne fosse priva). Sentite la consistenza. È un bel modello industriale di faggio oppure un robusto esemplare di acero o di olivo intagliato da un artigiano? Ora concentratevi sulla forma. È ovale o rotondo? Forato o tutto intero? Concavo o piatto? Forse ha un lato appuntito per raggiungere i grumi negli angoli dei tegami. Forse il manico è cortissimo, adatto a un bambino, oppure molto lungo, per proteggere la mano dal calore. Per fabbricare questo oggetto sono state prese innumerevoli decisioni – economiche e sociali, oltre che di design e ingegneria applicata –, che influiranno a loro volta sul modo in cui l'utensile vi permetterà di cucinare. Il cucchiaino di legno è un collaboratore silenzioso nella preparazione di così tanti pasti che ormai lo diamo per scontato. Non gli riconosciamo il merito delle uova che ha strapazzato, del cioccolato che ha contribuito a sciogliere, delle cipolle cui, con una rapida rotazione, ha impedito di attaccarsi alla padella.

Questo utensile non sembra particolarmente sofisticato – in passato era il premio di consolazione dato agli ultimi classificati –, ma ha la scienza dalla sua parte. Il legno non è abrasivo e



dunque è delicato sui tegami: potete raschiare senza aver paura di rigare la superficie. Non è reattivo: non dovete temere che lasci un gusto metallico o che si corroda a contatto con gli agrumi e con i pomodori. È anche un cattivo conduttore di calore, il che spiega perché potete mescolare la zuppa bollente senza scottarvi le dita. Al di là della funzionalità, tuttavia, cuciniamo con i cucchiaini di legno perché l'abbiamo sempre fatto. Sono parte della nostra civiltà. In principio gli utensili vengono adottati perché soddisfano una certa esigenza o perché risolvono un particolare problema, ma nel corso del tempo vengono determinati dalla cultura. Nell'epoca delle pentole di acciaio inossidabile, è possibilissimo usare un cucchiaino di metallo per mescolare le pietanze senza rovinare i recipienti ma, per qualche oscura ragione, sembra una scelta sbagliata: i duri angoli riducono in poltiglia le verdure accuratamente tagliate a cubetti, e il manico non accompagna bene i movimenti della mano. Rispetto al dolce picchietto del legno, produce inoltre un tintinnio fastidioso.

Nell'era della plastica sarebbe logico utilizzare cucchiaini sintetici, soprattutto perché quelli di legno non vanno molto d'accordo con la lavastoviglie (dopo molti lavaggi tendono ad ammorbidirsi e a spaccarsi); in generale, però, non è così. Di recente ho visto degli aggeggi bizzarri in un negozio di casalinghi: «cucchiaini di legno al silicone», in vendita a un prezzo otto volte superiore rispetto a un normale cucchiaino di faggio. Si trattava di pesanti arnesi di plastica dai colori vistosi, che nulla avevano a che fare con il legno. L'azienda produttrice, tuttavia, aveva sentito l'esigenza di alludere a questo materiale per conquistarsi un posto nel cuore e nelle cucine dei consumatori.

Ci sono molte cose che diamo per scontate quando cuciniamo: mescoliamo con i cucchiaini di legno, ma mangiamo con quelli di metallo (un tempo si usavano di legno anche per mangiare); abbiamo salde convinzioni sui cibi da servire caldi e su quelli che devono restare crudi. Certi ingredienti li facciamo bollire; altri li congeliamo, friggiamo o maciniamo. Eseguiamo molte di queste azioni d'istinto oppure seguendo alla lettera una

ricetta. Tutti sanno che il risotto si prepara aggiungendo un liquido poco per volta, mentre la pasta deve bollire velocemente in un'abbondante quantità d'acqua. Ma perché?¹ Quasi tutti gli aspetti dell'arte culinaria sono molto meno ovvi di quanto sembrano a prima vista, e il più delle volte esiste un altro modo per fare le cose: ci sono utensili che per qualche motivo non sono entrati nell'uso, per esempio la frusta ad acqua o il girarrosto magnetico. Sono occorse innumerevoli invenzioni, grandi e piccole, per arrivare alle cucine superattrezzate di oggi, dove il cucchiaino di legno – il nostro amico a bassa tecnologia – si trova in compagnia di mixer, congelatori e microonde; ma la loro genesi è perlopiù sconosciuta.

Le tradizionali storie della tecnologia non prestano molta attenzione al cibo. Tendono a soffermarsi sugli ingombranti progressi industriali e militari: ruote e navi, polvere da sparo e telegrafi, dirigibili e radio. Quando si menziona il cibo, di solito lo si fa nel contesto dell'agricoltura – sistemi di coltivazione e di irrigazione – anziché in quello della gastronomia domestica. In uno schiaccianoci, però, c'è tanta creatività quanto in un proiettile. È capitato spesso che gli inventori volessero creare qualcosa a scopo militare, per poi scoprire che era molto più utile in cucina. Harry Brearley, un inglese di Sheffield, inventò l'acciaio inossidabile nel 1913 con l'intenzione di migliorare le canne delle armi da fuoco; senza volerlo, migliorò le posate in tutto il mondo. L'americano Percy Spencer, creatore del forno a microonde, stava lavorando sui sistemi radar navali quando si imbatté in un metodo di cottura rivoluzionario. Le nostre cucine devono molto alla genialità della scienza, e spesso un cuoco che spe-

¹ Potreste rispondere: «Perché il risotto deve essere denso e cremoso, mentre la pasta ha tutto da guadagnare se un po' di amido viene lavato via dall'acqua». Questa spiegazione, però, non è esauriente. La pasta può essere deliziosa se cucinata come un risotto, soprattutto le varietà più corte, preparate con l'aggiunta graduale di vino e brodo. Allo stesso modo, il riso può essere squisito se cucinato con un'unica abbondante dose di liquido all'inizio, come nel caso della paella.

rimenta davanti ai fornelli non è molto diverso da un chimico in laboratorio: aggiungiamo l'aceto al cavolo rosso per fissare il colore, e il bicarbonato di sodio per contrastare l'acidità del limone nelle torte. È sbagliato tuttavia credere che la tecnologia sia la semplice applicazione del pensiero scientifico. È qualcosa di molto più elementare e antico. Il metodo scientifico moderno, dove gli esperimenti fanno parte di un sistema strutturato di osservazione, previsione e ipotesi, è nato solo nel Seicento; la preziosissima tecnologia culinaria risale a migliaia di anni fa: da quando i primi uomini dell'Età della Pietra tagliavano i cibi crudi con selci affilate abbiamo sempre usato la creatività per escogitare modi più efficaci di nutrirci.

La parola «tecnologia» viene dal greco: *techne* significa «arte, abilità o mestiere», e *logia* designa lo studio di un argomento. La tecnologia non ha quindi a che fare con i robot, ma è qualcosa di estremamente umano: la creazione di strumenti e di tecniche che soddisfino determinate esigenze di vita. A volte questo vocabolo indica gli strumenti; in altre occasioni si riferisce alle cognizioni creative che ne hanno resa possibile la fabbricazione, oppure al fatto che le persone impiegano determinati arnesi e non altri. La validità di una scoperta scientifica non dipende dall'uso, la tecnologia sì. Quando un'apparecchiatura smette di essere utilizzata, cade nel dimenticatoio. Per quanto progettato accuratamente, uno sbattiuova non raggiunge appieno il suo scopo finché qualcuno non lo prende in mano e lo usa per sbattere le uova.

In punta di forchetta è uno studio sul modo in cui gli utensili di cui ci serviamo in cucina determinano cosa mangiamo, come mangiamo e cosa pensiamo di quel che mangiamo. Il cibo è il grande universale umano. «A questo mondo non c'è nulla di sicuro tranne la morte e le tasse», recita un vecchio adagio. Sarebbe più corretto dire: «Tranne la morte e il cibo». Molte persone non pagano le imposte (non guadagnare nulla è un metodo, ma certamente non l'unico), e alcune rinunciano al sesso, un aspetto fondamentale della vita. Ma non c'è modo di fare a meno del

cibo, che è un carburante, un'abitudine, un piacere raffinato e un bisogno primario, ciò che scandisce le nostre giornate e che ci tormenta quando viene a mancare. Forse gli anoressici tentano di sfuggirgli, ma finché si resta in vita la fame è inevitabile. Tutti noi mangiamo, ma i modi in cui appaghiamo questa vitale esigenza umana cambiano drasticamente a seconda dei luoghi e dei periodi storici. A fare la differenza sono soprattutto gli utensili che impieghiamo.

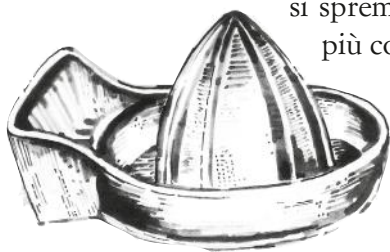
Quasi tutte le mattine, la mia colazione consiste di caffè, pane tostato, burro, marmellata d'arance e, se i bambini non l'hanno bevuto tutto, succo d'arancia. Descritta così, come una semplice serie di ingredienti, è un pasto che potrebbe svolgersi in qualunque momento degli ultimi trecentocinquanta anni. In Inghilterra, il caffè si consuma dalla metà del diciassettesimo secolo; le arance e la marmellata addirittura dal 1290. Il pane tostato e il burro hanno entrambi origini antiche. Ma sono i dettagli a fare la differenza.

Non faccio bollire il caffè per venti minuti e non lo chiarifico con la colla di pesce (un tipo di collagene ricavato dalle vesciche dei pesci), come avrei potuto fare nel 1810; non lo preparo con un «percolatore di Rumford», come facevano alcuni nel 1850; non uso un bricco e un cucchiaino di legno, versando l'acqua fredda sui fondi bollenti per farli precipitare secondo il metodo edoardiano; non ricorro a una macchina elettrica da caffè americano, come potrei fare se vivessi negli Stati Uniti; non rovescio l'acqua calda su un acre cucchiaino di caffè solubile, come era mia abitudine quando andavo all'università; e di solito non mi servo di una caffettiera a pressione-infusione, benché ne usassi una negli anni Novanta. Sono una caffeinomane dell'inizio del ventunesimo secolo (anche se non così accanita da acquistare un ultramoderno infusore giapponese con sifone). Macino finemente i chicchi (del commercio equo e solidale) con il macina-caffè a bava e mi preparo un macchiato caldo utilizzando una macchina da cappuccino e una serie di utensili (cucchiaino dosatore, premicaffè, bricco d'acciaio). Nelle mattinate sì, dopo più

o meno dieci minuti di sforzi, la tecnologia funziona e il caffè si mescola al latte creando una squisita bevanda schiumosa. Nelle mattinate no, esplode tutto schizzando sul pavimento.

Il pane tostato, il burro e la marmellata erano conosciuti e amati nel Seicento, ma Shakespeare non ha mai mangiato un pane come il mio, tagliato da una pagnotta integrale cotta in un'apposita macchina automatica, abbrustolito in un tostapane elettrico a quattro fessure e servito su un piatto di porcellana bianca che poi si può tranquillamente infilare nella lavastoviglie. Il drammaturgo non conosceva neppure le gioie del burro spalmabile e della marmellata biologica, ingredienti che indicano la presenza in casa mia di un grande frigorifero perfettamente funzionante. Inoltre, è molto probabile che la sua marmellata fosse di mele cotogne e non di arance. Il mio burro non è né rancido né troppo duro, al contrario di quello disponibile quando ero bambina negli anni Settanta e Ottanta. Lo stendo con un coltello di acciaio inossidabile, che non lascia alcun retrogusto metallico e che non reagisce con il fruttosio della marmellata.

Quanto al succo d'arancia, la tecnologia alla sua base sembra la più semplice di questo mondo – si prendono le arance e



si spremono –, ma probabilmente è la più complessa. A differenza della ca-

salinga di inizio Novecento,

che spremeva faticosamente

le arance in uno spremiagru-

mi conico di vetro, di solito

io verso il succo da un cartone

di Tetra Pak (lanciato con il nome

di Tetra Brik nel 1963). Benché nella lista degli ingredienti figurino solo le arance, la bevanda sarà stata preparata mediante una sorprendente sfilza di tecniche industriali, riempita di enzimi segreti, filtrata con chiarificatori misteriosi, pastorizzata, refrigerata e trasportata da un Paese all'altro, tutto perché io possa fare colazione. Il fatto che il succo non mi faccia storcere la bocca con il suo gusto amaro si deve in parte a Linda C.