

Introduzione

«[...] E poi ho da cucinare, ho da lavare i piatti...»

Allora la presi tra le braccia, e incollai la mia bocca contro la sua...

«Mordimi! Mordimi!»

Così profondamente immersi i denti nelle sue labbra, che sentii il sangue zampillarmi nella bocca¹.

Uno sbuffo di farina si solleva nella torrida cucina nel momento in cui Cora Smith in *Papadakis* si appoggia supina sul bordo del consueto tavolo da lavoro, tra le forme di pane da infornare, che con impellente gesto della mano lancia lontano. «*Come on... Come on... Come on...*» è la perentoria cantilena della voce arrocchita dall'impazienza, accompagnata dallo sguardo imperioso quanto beffardo. Frank Chambers esita per un momento, quasi impacciato, poi le si avvicina con espressione bovina. Nessuna dissolvenza.

Il quarto remake di *The Postman Always Rings Twice* (1934), acre romanzo di James M. Cain, è filmato nel 1981²: l'erotismo è esplicito per una trama ambientata nella California degli anni Trenta, tanto che la pellicola è ricordata soprattutto per quella scena – gli illustri precedenti possono solo alludervi a causa della censura³ – e per l'interpretazione della protagonista, Jessica Lange, nel fulgore di una conturbante femminilità appena velata dal tempo. La spaziosa cucina, che serve sia la trattoria della pompa di benzina che l'abitazione dei Papadakis, è il fondale amaramente quotidiano in cui favilla la passione. Al centro il tavolo vi campeggia come un talamo ardente, spogliato dalla sacralità del cibo, ma apparecchiato dal desiderio: dalla sua coltre polverosa di farina si leva lo struggimento dell'inizio, senza ritorno né scampo, dell'*amour passion*⁴.

Nella storia dell'abitazione l'ambiente della cucina è stato a lungo il più tradizionale, pur prestandosi a molti usi e interpretazioni, simbolici quanto funzionali: spazio di lavoro, culla familiare, clausura femminile, ghetto servile, laboratorio sacrale, campo di battaglia fra eros e cibo – e fra divieto e trasgressione, cui entrambi spesso sottostanno –, luogo (anche letterario) di seduzione, dove Guccio Imbratta si cala come un

«avvoltoio sulla carogna» nel concupire la sguattera Nuta⁵, o dove viene concepito un bambino, con un attacco di sorpresa alla cuoca mentre inforna un soufflé all'aragosta⁶. La cucina è avvertita persino come un'intima «stanza tutta per sé» o, ancora, un vitale baluardo da opporre alla morte:

[...] non c'è posto al mondo che io ami piú della cucina.

Non importa dove si trova, come è fatta: purché sia una cucina, un posto dove si fa da mangiare, io sto bene. Se possibile le preferisco funzionali e vissute. Magari con tanti strofinacci asciutti e puliti e le piastrelle bianche che scintillano.

[...]

Perché amo quanto ha a che fare con una cucina fino a questo punto? È strano. Per me è come ritrovare un'ispirazione lontana, incisa nella memoria dello spirito. Stando in piedi al centro di una cucina tutto ricomincia daccapo e qualcosa ritorna⁷.

Senza dimenticare il ruolo della cucina quale metafora, ancorché luogo fisico, della memoria familiare, come scrive nella propria autobiografia l'artista Marina Abramović:

Ma poi mia nonna venne a stare a casa nostra.

*

La cucina divenne il centro del mio mondo. Tutto accadeva lí. Avevamo una donna di servizio, ma mia nonna Milica non si fidava di lei e la prima cosa che faceva appena sveglia era prendere il comando della cucina. C'erano una stufa a legna e un grande tavolo dove sedevo con mia nonna e le raccontavo i miei sogni. Era la nostra occupazione preferita quando eravamo insieme⁸.

Alla cucina Abramović dedica, peraltro, la performance *The Kitchen. Levitation of Saint Theresa* (2009). Ispirato a un episodio di levitazione mistica attribuito a santa Teresa d'Ávila mentre sta preparando una minestra, il progetto artistico – attuato con video e fotografie nella cucina abbandonata di un convento spagnolo, costruito durante il franchismo e adibito a ospizio per gli orfani – diventa anche una meditazione sull'infanzia dell'artista, quando «la cucina di mia nonna era il centro del mondo: il posto in cui venivano raccontate tutte le storie, venivano impartiti tutti i consigli sulla mia vita e si leggeva il futuro nelle tazze di caffè»⁹.

Rispetto ad altri luoghi della casa piú rappresentativi come il soggiorno o intimi quale la camera da letto, una lenta evoluzione contrassegna il progetto della cucina, permanendo a lungo il suo carattere di microcosmo a mano a mano piú specializzato, summa di stratificazioni di usi e costumi. Graduali messe a punto delle relazioni intercorrenti fra le persone, lo spazio e l'insieme delle sue attrezzature (gli arredi e, da un certo momento in poi, le strumentazioni tecnologiche) ne hanno caratterizzato le varianti significative nel corso del tempo, mentre la stretta correlazione tra funzione e modalità abitative sembra averne segnato la vicenda in ambito domestico durante le diverse epoche: «Una

casa – scrive l'antropologa Mary Douglas – non è solo uno spazio: ha anche una struttura temporale. E dal momento che è fatta per persone che vivono in quello spazio e in quel tempo, ha dimensioni morali ed estetiche»¹⁰. Prima che spazio abitato e organizzato, la cucina è allora un *tòpos* antropico, in cui si dipana e disvela la vita dell'uomo. Inoltre, predisponendo il lavoro per la preparazione dei pasti, il luogo della cucina regola e coordina la «comunità embrionale» che vive in una casa e che trova nel «conclave» del desinare il punto di arrivo e, insieme, di partenza della struttura familiare¹¹. L'essere stata a lungo simbolicamente il cuore dell'abitazione, e per estensione il centro della famiglia, spiega quindi in parte la sua natura stabile nel tempo, non tanto nella forma quanto nel significato più profondo.

Se il nutrimento tiene in vita, cucinare il cibo rappresenta la vittoria del pensiero sull'impulso naturale. Nell'accezione antropologica, nel momento in cui l'essere umano esercita una discriminazione nel mangiare, selezionando cioè gli alimenti, diventa un «animale culinario»¹². Dalla scoperta e riproduzione del fuoco in epoca primitiva, cucinare differenzia l'essere umano affamato dall'animale, che si ciba della cruda carne della caccia, estirpa bruchi ed erba dal terreno o foglie dagli alberi: spezzettare e cuocere sono cioè gesti propri della civiltà. Per l'antropologo Richard Wrangham l'invenzione della cottura di carne e vegetali sul fuoco – da cui la loro migliore qualità nutrizionale – ha determinato l'evoluzione della nostra specie, mentre per l'etologo Desmond Morris scaldare o condire le pietanze rammenta la sottigliezza del gusto alla varietà dei sapori propria dei primati da cui discende la razza umana¹³. Claude Lévi-Strauss ha, invece, sottolineato il potente valore simbolico del cucinare come mediazione fra l'uomo e la natura: attraverso lo studio delle strutture mitiche di alcune popolazioni indigene riferite all'origine del fuoco e ai loro regimi alimentari¹⁴, l'antropologo stabilisce un'importante equazione fra il «cotto» e il «socializzato». Cucinare infatti «non segna soltanto il passaggio dalla natura alla cultura: per merito suo la condizione umana si definisce con tutti i suoi attributi, anche quelli che – come la mortalità – potrebbero sembrare i più incredibilmente naturali»¹⁵. Con il noto triangolo culinario e applicando l'analisi strutturalista alla cucina¹⁶, Lévi-Strauss mette in relazione il «crudo», il «cotto» e il «putrido» quali categorie universali: il cotto (l'uomo cuoce sul fuoco la cacciagione) è la trasformazione culturale del crudo, mentre il putrido è la trasformazione naturale degli elementi. Alla struttura formale cultura/natura si affianca quella dell'elaborato/non elaborato, ma entrambe variano a seconda di come sono recepite o utilizzate nelle diverse civiltà¹⁷.