SUA MAESTÀ IL CUOCO

DI GIANNI FRANCESCHI

"Tutti malandrini, dunque, i cuochi di un tempo? Certamente no, e non bisogna fare d'ogni erba un fascio. Se fosse così, verrebbe da dare ragione allo scrittore inglese James Joyce che nel suo «Ulysses« afferma: «Dio fece il cibo, il diavolo fece i cuochi»".

Anno 1662. Sono passati tre secoli e mezzo da quando apparve a Mantova un manuale di cucina scritto dal già celebre Bartolomeo Stefani, un cuoco bolognese al servizio dellacorte dei Gonzaga. Sono passati tre secoli e mezzo ma i suoi precetti non hanno perso nulla della loro attualità. Vediamo cosa scrisse a proposito dei cuochi lo Stefani: "Havendo il Capo Cuoco perfetta intelligenza nel dimandare i condimenti per le vivande, per ben operare, tenendo sempre a memoria che il poco fa poco buono e il troppo il più delle volte guasta".

E ancora: "Il Capo Cuoco deve essere con i Cuochi, Garzoni e Guatteri amorevolissimo per eccitare i suddetti al buon servizio, ma avertire di non lasciarsi perdere il rispetto perché al tempo d'adesso molti ve ne sono che quando hanno schiumato la pignatta si stimano essere assai maggiori del Capo Cuoco".

Si vede che fin d'allora nelle cucine chi comandava era il capo cuoco (oggi chiamato più sbrigativamente "chef"), che però doveva stare attento a chi, tra i sottoposti, mirava a rubargli, più che il mestiere, il posto. Per questo lo Stefani gli consigliava di essere "amorevolissimo".

Meno conciliante era stato, un secolo e mezzo prima, il padovano Sperone Speroni che cuoco non era, ma letterato: quindi vedeva le cose con occhio più disincantato (nato nel 1500 morì a 88 anni).

Infatti egli affermava tra l'altro, elencando le doti necessarie a un buon cuoco, che egli doveva essere un "lottatore". E ne spiega il motivo: "per contrastare i famigli che non rubino". Ma lo Speroni elenca altre doti piuttosto curiose tra quelle indi-

spensabili al cuoco. Vediamone solo qualcuna, perché leggerle tutte sarebbe troppo lungo. Dunque, il cuoco doveva essere gagliardo nel correre "per togliere alle gatte e ai cani la carne", temperato "per non mangiar quel dei padroni", giusto "nel dividere ai conviventi le parti", prudente "nel mettere al fuoco le carni", forte "per sostenere il fuoco della cucina", schermidore "per manovrare gli schidioni", eloquente "per difendersi se fosse accusato di mangiar boni bocconi", poeta "per cantar versi e fuggire il fastidio e la fatica del cucinare", sempre in ordine "per non spiacere ai convitati vedendolo sporco".

E a proposito di quest'ultimo consiglio, viene in mente quello che scrisse lo Stefani, citato in principio, a proposito dei suoi garzoni: "Il Capo Cuoco, vedendoli così in mal ordine e sporchi, non applica a comandare loro, onde non è possibile, per chi non sa tener netta e pulita la sua vita, sappia ne anco applicare a lavorare nettamente".

Certamente se in una cucina ci fossero sottocuochi o sguatteri sporchi, gatte e cani che arraffano la carne o famigli che rubano, i carabinieri dei Nas o gli ispettori delle Asl met-

terebbero subito i sigilli alle cucine. Altrettanto succederebbe se un cuoco venisse colto a leccarsi le dita: eppure, nello scespiriano "Romeo e Giulietta", il padre della ragazza, il vecchio Capuleti, ordina a un servo di trovargli venti cuochi per un banchetto, ma che siano cuochi valenti. Il servitore risponde che li proverà personalmente uno per uno, guardando bene che "sappiano leccarsi le dita" perché, egli dice, "colui che non sa leccarsi le dita non è un buon cuoco".

E per restare in campo letterario, ecco che nel "Decamerone" del Boccaccio troviamo il celebre Chichibio, cuoco di Currado Gianfigliazzi, che ruba alla gru cucinata per il padrone addirittura una coscia e se la mangia. Il resto della storia lo conosciamo tutti.

Tutti malandrini, dunque, i cuochi di un tempo? Certamente no, e non bisogna fare d'ogni erba un fascio. Se fosse così, verrebbe da dare ragione allo scrittore inglese James Joyce che nel suo "Ulysses" afferma: "Dio fece il cibo, il diavolo fece i cuochi". Invece oggi, con tutte le mucche pazze che ci sono in giro, i pesci alla diossina, le pecore epizootiche o con la lingua blu, i pomodori geneticamente modificati, i conservanti, gli additivi e così via, verrebbe piuttosto da pensare che il cibo, almeno quello d'oggi, l'abbia fatto il diavolo, e il buon Dio abbia creato invece i cuochi.

Tanto più che, passando di citazione in citazione, il gastronomo francese Anthelme Brillat-Savarin, vissuto a cavallo tra Settecento e Ottocento, nel suo testo fondamentale "Fisiologia del gusto" a un certo punto afferma: "La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa, per il genere umano, della scoperta di una stella".

Forse gli astronomi dissentiranno ma, aggiungendo una "g" iniziale agli astronomi, possiamo tranquillamente affermare che i gastronomi sono tutti d'accordo.

Ecco dunque che, al di là del pessimismo degli autori rinascimentali citati, salta fuori che il cuoco è un artista. Claudio Benporat ha scritto un libro intitolato "Il cuoco mestiere d'arte". E non si capisce perché oggi venga considerato artigiano, cioè colui che esercita un'arte, sia pure minore (intesa nel senso rinascimentale del termine), il falegname, l'idraulico e persino il barbiere. E il cuoco, il vero cuoco, che è veramente maestro dell'arte sua, artigiano non è, anche se la sua arte è stata codificata in molti manuali e consolidata dall'esperienza.

Ma è interessante vedere come la figura del cuoco venne delineata da Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa San Pio V, nel suo prezioso libro intitolato "Opera" apparso nel 1570. Vale la pena di riportarne un breve stralcio, nel linguaggio fiorito del tempo: "Bisogna adunque che un prudente e sufficiente maestro Cuoco volendo avere buon principio, miglior mezzo e ottimo fine, e sempre onore alla sua opera, faccia come un giudizioso Architetto il quale dopo il suo giusto disegno stabilisce un forte fondamento e sopra quello dona al mondo utili e maravigliosi edifici. Il disegno del maestro Cuoco ha da essere il bello e sicuro ordine, causato dall'esperienza, e ha da ingegnarsi di soddisfare con delicate vivande agli appetiti generali e diversi. E che le vivande non meno siano saporose e grate al gusto e piacevoli e dilettevoli all'occhio con lor bel colore e vaga prospettiva".

Il testo dello Scappi prosegue con molti altri saggi consigli, ma è sufficiente questo brano per rendersi conto di come l'arte del cuoco venisse valutata e considerata nei secoli passati. C'è da sottolineare una cosa: la parola "Cuoco" è sempre scritta con la lettera maiuscola, e questo non è segnale da poco.

Cuoco con la lettera maiuscola, dunque, invece che "chef", parola importata dalla Francia molto tempo dopo come "maître" (invece di "maestro di sala"), "chef de rang" (invece di "capo cuoco"), "sommelier" (invece di "cantiniere") e così via. Eppure in un piccolo libro stampato a Vercelli nel 1771 con il titolo "La cuciniera piemontese", nella prefazione dovuta a Beltramo Antonio Re si legge: "Ne' tempi che gli Oltramontani eran chiamati barbari e nemiche genti, le mense dei Romani eran coperte di squisite vivande e basterebbe per tutto ricordare le sontuose cene di Lucullo. Gli Italiani furono i primi a rinnovare le lautezze di Roma e fu certamente da loro che i Francesi impararono a rammorbidire il senso dei lor palati".

Alla fine del Settecento spicca la figura del romano Francesco Leonardi, autore di un trattato gastronomico monumentale, "L'Apicio moderno", opera in sei volumi. Leonardi era uomo di grandissima esperienza in cucina, era stato cuoco del cardinale De Bernis, ambasciatore del re di Francia a Roma, poi fu al servizio dei principi russi Suvarov, Orlov e Potiemkin e quest'ultimo lo "prestò" addirittura alla grande imperatrice Caterina, sua amante. Leonardi diresse poi grandi cucine in Austria e in Polonia, fu scalco e maestro di casa del duca di Gravina a Napoli. Era, dunque, uno che sapeva il fatto suo.

Egli scrisse tra l'altro: "Ecco una delle ragioni per cui in Italia l'arte della Cucina da due secoli a questa parte è andata sempre più in decadenza. Un Cuoco si crederebbe tacciato d'ignoranza se fosse sorpreso leggendo un libro che tratta della sua professione, come se un Avvocato, un Medico, un Architetto dovessero vergognarsi di applicarsi alla lettura di quelle opere onde raffinare maggiormente il proprio talento".

Quindi è importante, oggi come ieri, che il Cuoco, quello con la lettera maiuscola, conosca il passato per vivere nel presente e prepararsi al futuro. Il passato è differente dall'oggi, certamente, come il domani sarà tutt'altra cosa rispetto al momento in cui viviamo. Ma la conoscenza è da sempre alla base all'esperienza.

GIANNI FRANCESCHI

See International Summary page 78