

## Le “cucine storiche”

**Ha senso ricostruire il gusto alimentare di epoche così lontane non solo nel tempo, ma soprattutto negli aspetti estetici e soggettivi di base come le sensazioni individuali dei sapori ?**

Sarà essenziale, ma molto difficile individuare il confine tra ricostruzione e rielaborazione, tra studio filologico dei testi di cucina del passato e pratica nella cucina di oggi. Quel confine, a noi sembra impossibile trovare, dato che se la cultura gastronomica di una determinata epoca si può ricostruire con una certa credibilità, il passaggio al piano pratico dell’esperienza, cioè alla percezione individuale dei sapori, sarà del tutto impossibile: l’oggetto della cucina, cioè i prodotti, sono cambiati ( non sono più quelli di mille o due mila anni fa anche se ancora portano lo stesso nome). Ma la cosa ancor più importante è che sono cambiati i soggetti della cucina: i consumatori di oggi hanno un’ educazione sensoriale profondamente diversa da quelli del passato. Si dice che i piatti medioevali fossero troppo speziati, ma non veniva affatto percepiti così a suo tempo.

La fedeltà filologica più assoluta al testo storico non può ricostruire le sensazioni e le emozioni di un tempo, al contrario, il massimo grado di adattamento, purché sapiente e controllato, potrebbe risultare più fedele rispetto alla fedeltà formale al testo storico.

### **Giochiamo al gioco della “cucina storica”**

Il nostro intento non è quello di raggiungere un risultato storicamente plausibile, ma di proporre un gioco alla “cucina storica”, rispettando ovviamente, come in ogni gioco, alcune regole, ma senza cadere nella presunzione di ricostruzione filologica o nella pretesa di riproporre ricette nella loro autenticità. Un’ autenticità impossibile da raggiungere anche perché i ricettari antichi, in quanto rivolti ai cuochi professionisti, omettono sempre le quantità o le dosi degli ingredienti.

Pretendere di ricostruire una ricetta antica suonerebbe come un oltraggio all’ arte della cucina che é l’arte dell’invenzione per eccellenza, ma anche allo spirito autentico delle tradizioni storiche a cui ci riferiamo.

La varietà delle ricette con lo stesso nome tramandateci da testi e ricettari antichi è espressione non solo della varietà degli imperi o dei territori ma anche metafora del principio base che ogni cuoco sente di dover seguire in qualsiasi epoca:

*“... per queste cose che dette sono, il discreto cuoco potrà in tutte le cose essere dotto, secondo la diversità dei regni, e potrà i mangiari variare o*

*colorare secondo che a lui parrà*”, così si recita in un testo Italiano del Trecento.