

L'ALBA DELLA GASTRONOMIA

L'uomo, ossia quell'essere che gli antropologi chiamano "homo sapiens" comparve sulla Terra migliaia di anni dopo i suoi primi antenati, ossia i "paleantropi" di Neanderthal e Cro-Magnon.

Conoscendolo meglio, il nostro antico progenitore: è coperto di pelli, per ripararsi dai rigori del freddo; è robustissimo, perché la sua abitudine è di battersi a mani nude contro le belve e perché la selezione naturale permette la sopravvivenza solamente dei soggetti più sani; teme ancora i fenomeni della Natura a cui assiste quotidianamente, ma ha imparato cos'è il giorno e cos'è la notte e sa procurarsi il cibo. Non attende più che un frutto gli caschi in testa da una pianta, quando è maturo, per cibarsi, ma sa costruire trappole per catturare gli animali e per cibarsene. Non aspetta più che animali che suo "nonno" riteneva superiori all'uomo si diano battaglia, lasciando il soccombente sul terreno, per raccogliere un poco di carne, contendendola agli animali inferiori. Vuole carne fresca, quindi va a caccia personalmente per potersela procurare.

La sua prima conquista è il cibo che cammina, come lui, ossia che vive sulla terra. Solo in seguito l'uomo metterà le trappole nei torrenti e proverà quindi il gusto del pesce. Solo più avanti mirerà anche ai volatili, dapprima catturandoli nel nido, e poi abbattendoli in volo.

Egli mangia ancora cibo crudo, come vede fare gli animali carnivori, una volta che essi hanno catturato una preda.

Mangia vegetali che raccoglie: erbe, frutti e bacche...

E non pensa al proprio domani: si procura il cibo giorno per giorno; non si cura di fare scorte.

Solo così l'uomo, decine di migliaia di anni fa, si procurava il cibo per sopravvivere. Sopravvivere, cercando gli alimenti e le bevande solo per il sostentamento necessario da un punto di vista fisiologico, ma non per vivere e gustare i piaceri della tavola.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Piano piano il suo ingegno si amplia e capisce che le battute di caccia potrebbero risultare vane, facendo soffrire la fame alla sua donna, la sua prole, i suoi vecchi...

Nasce così il pastore, nasce la necessità di procurarsi del cibo che non sia deperibile, cioè che sia vivo e che si possa poi uccidere al momento del bisogno; costruisce un riparo per le bestie, molto spesso una grotta in cui alloggiarle, simile a quella che occupa con la famiglia. Cattura le bestie, le abitua a prendere il cibo in determinate ore, coadiuvato dal cane che gli è compagno di caccia e che ha assunto il compito del cane-pastore. Inizia ad usare le pecore, per cibo, latte, lana. Altri animali saranno introdotti poi nella fattoria familiare: volatili, cui l'uomo mozzerà la punta delle ali perché non scappino; mammiferi più grossi, per avere più carne e più latte; il ricco suino, "prodotto dell'uomo" cacciatore, che ha catturato cuccioli di cinghiale per addomesticarli.

L'uomo non è più il cacciatore di un tempo, ha un lavoro fisso, ossia fa il pastore. In seguito diventerà allevatore, e dopo altri secoli anche coltivatore.

Con l'uomo coltivatore inizia la svolta alimentare che lo farà progredire intellettualmente; imparerà a raccogliere e coltivare le prime graminacee, come la veccia e il miglio, trapianterà semi vicino a casa, li vedrà crescere, sbocciare, fruttificare...

Imparerà a pestare quei chicchi oblungi per farne farina che poi impasterà; una pietra arroventata fu certamente l'aiuto per "cucinare" la prima focaccia...

Scopre che vi sono piante che danno frutti ovali di colore verdino, i quali pestati con un sasso nel primitivo mortaio, producono una sostanza morbida, adatta per la pelle delicata dei bambini, per medicare ferite e che, unita ai cibi, dà loro un gradevole sapore.

Per centinaia di migliaia di anni l'uomo si è nutrito di cibi crudi. Solo con la scoperta del "controllo" del fuoco, più o meno intorno al 500 mila a.C. entra in scena la cottura.

La scoperta, si presume, deve essere stata casuale: un pezzo di carne caduta nel fuoco si rivelò insospettabilmente più gustosa dell'equivalente crudo. Anche quello che segue è frutto di supposizioni: il passaggio dal fuoco vivo alla brace, l'idea di infilzare il cibo in uno

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

spiedo... Intorno al 25 mila a.C. sono comparsi i primi forni: piccole buche, forse rivestite di braci ardenti e ciottoli preriscaldati sul fuoco per sviluppare calore.

Le prime forme di bollitura devono essere avvenute in buche ripiene di acqua scaldata.

L'uomo scoprì che una certa terra strana, l'argilla, si poteva plasmare a imitazione dei gusci per poter cucinare e per conservare l'acqua. Per le prime ceramiche si è dovuto aspettare fino al 6000 a.C. Inventa il brodo e di seguito inventa lo stufato, mettendo carne, brodo e verdure selvatiche insieme.

I recipienti? Conchiglie, gusci di rettili, sezioni di canne da bambù, e gli stomaci degli animali, il cui contenuto, tra l'altro, era una prelibatezza per il cacciatore del Paleolitico che mangiava, così, cibi già digeriti.

La conservazione dei cibi per prima cosa li apprende dagli animali, che li vede preservare sotterrandoli nella sabbia; poi scopre che il fumo asciuga la carne e la fa durare; che il sale e il sole, combinati insieme, sono dei conservanti perfetti.

L'uomo non è ancora civilizzato, ma il pasto sarà composto da questi elementi: pane, olio, vegetali, carne di capra e di pecora, frutta, pesce, formaggi ricavati dal latte, uova. A volte, compare il miele, che il nostro antenato si procura affumicando l'arnia bruciando della stoppa o della pelle improvvisando una torcia che introduce nell'albero cavo dove dimorano gli insetti: le api fuggono, e il nostro uomo recupererà miele e cera, quest'ultima servirà per illuminare la casa.

Questo è solo l'inizio di una grande avventura che è la gastronomia.