

LUCA RAINA



© 2022 Atlantyca S.p.A.
Corso Magenta, 60/62 - 20123 Milano - Italia
foreignrights@atlantyca.it - www.atlantyca.com

Per l'edizione italiana
© 2022 BP srl
Via Leopardi, 8 - 20123 Milano - Marietti Junior

Testo di Luca Raina
Illustrazioni di Beatrice Xompero
Progetto grafico e impaginazione di Sara Storari
Editing di Serena Piazza
Redazione di Barbara Gentile

Direzione editoriale: Alessandra Berello
Direzione artistica: Clara Battello

Progetto editoriale: Atlantyca S.p.A.
www.mariettijunior.it

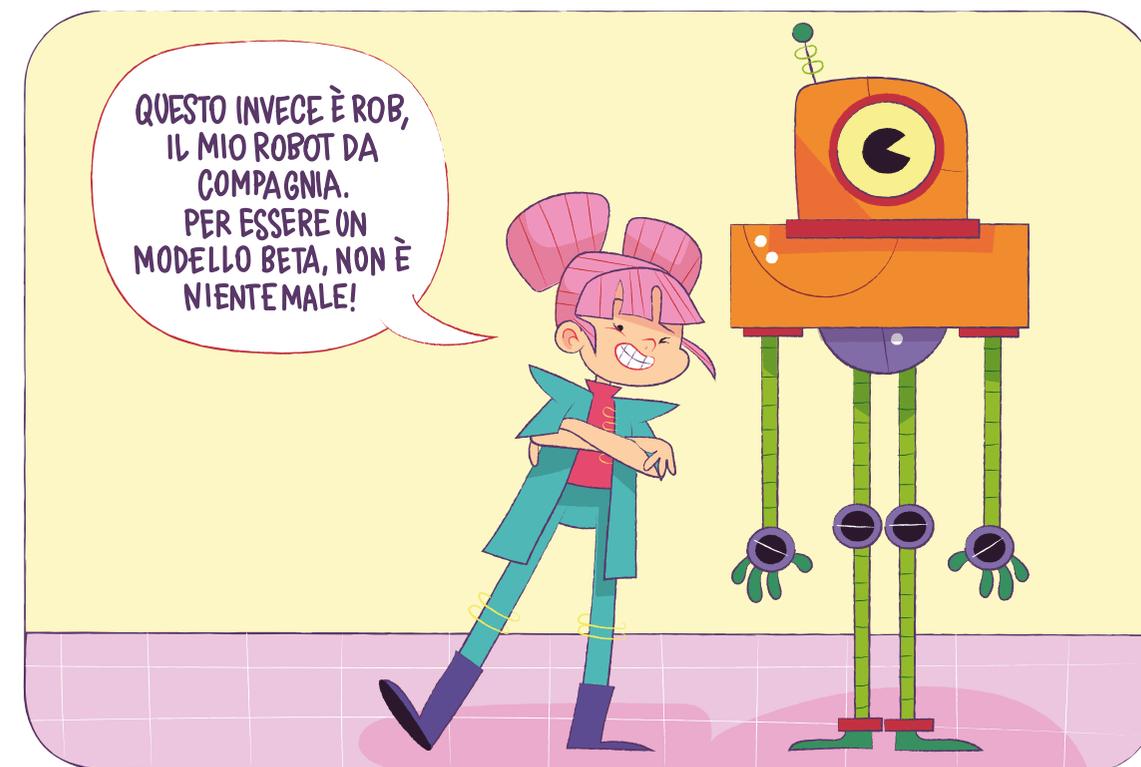
Prima edizione: maggio 2022
Stampato presso: ABO grafika d.o.o. - Ljubljana

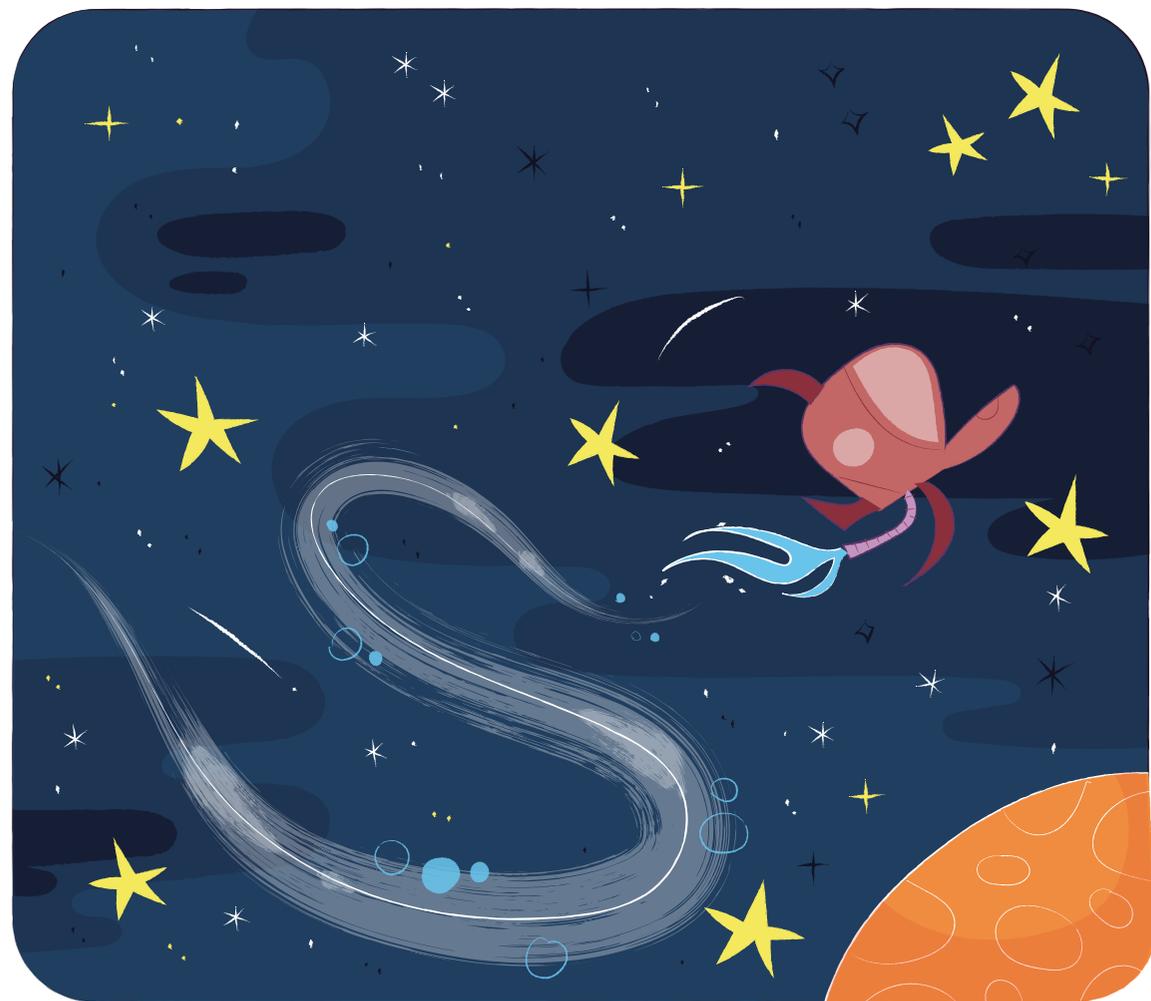
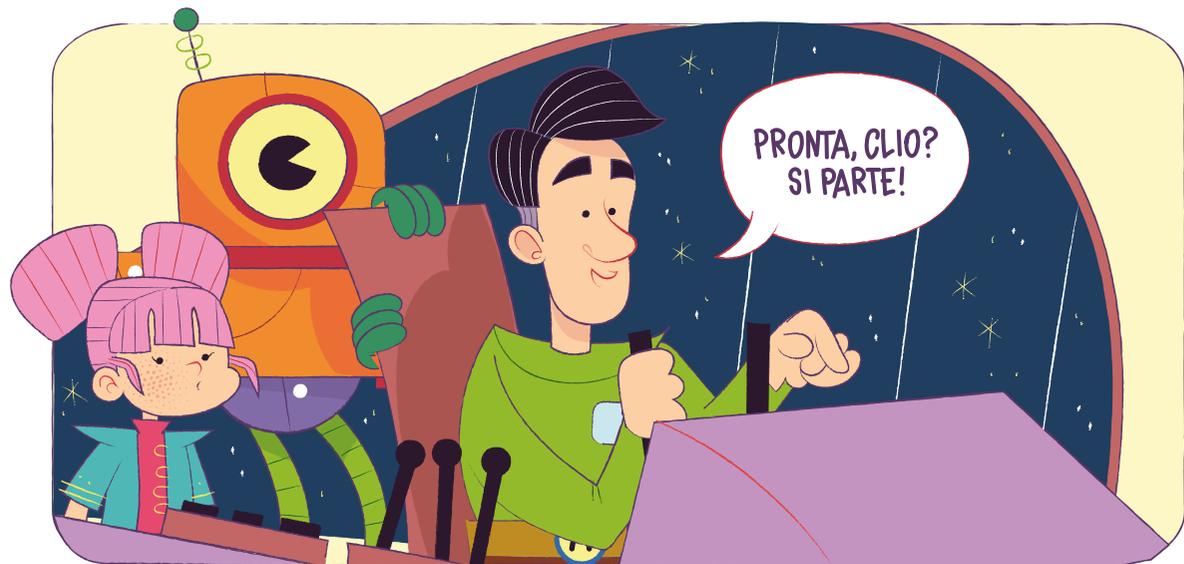
Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, in fotocopia, in disco o in altro modo, compresi cinema, radio, televisione senza autorizzazione scritta dell'Editore. Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume/fascicolo di periodico dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5 della legge 22 aprile 1941 n. 633.

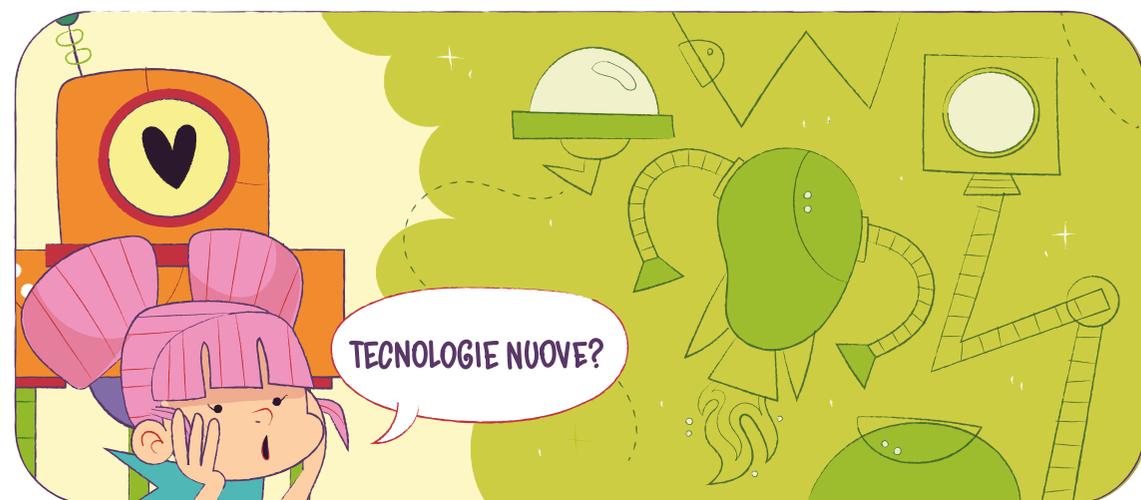
Illustrazioni di BEATRICE XOMPERO

MARIETTI 

IN UN FUTURO LONTANO,
MA NON LONTANISSIMO, SUL PIANETA TERRA
(MA MAGARI È IL SUO VICINO DI COSTELLAZIONE)
È COMINCIATA UN'ALTRA GIORNATA
IMPEGNATIVA...







* Luogo Ultimo delle Nostre Antichità





LA GOMMA DA MASTICARE (P. 98)
Preistoria



I BOTTONI (P. 56)
Preistoria



LA SPADA (P. 32)
Preistoria



IL CEROTTO (P. 116)
4000 a.C.



LA PENNA (P. 128)
3200 a.C.



LA MUMMIA (P. 86)
3150 a.C.



IL FIAMMIFERO (P. 20)
400 d.C.



IL LIBRO (P. 134)
Antica Roma



IL WC (P. 110)
Antica Roma



LE FORBICI (P. 104)
2000 a.C.



I DADI (P. 38)
3000 a.C.



GLI SCACCHI (P. 74)
500 d.C.



LO SPAZZOLINO (P. 80)
700 d.C.



LA DENTIERA (P. 122)
500 a.C.



L'OMBRELLO (P. 50)
1000 a.C.



LA FORCHETTA (P. 14)
Antica Grecia



LA MONETA (P. 92)
500 a.C.



GLI OCCHIALI (P. 68)
1286



LA MATITA (P. 44)
1500



IL TUBETTO DI STAGNO (P. 26)
1841

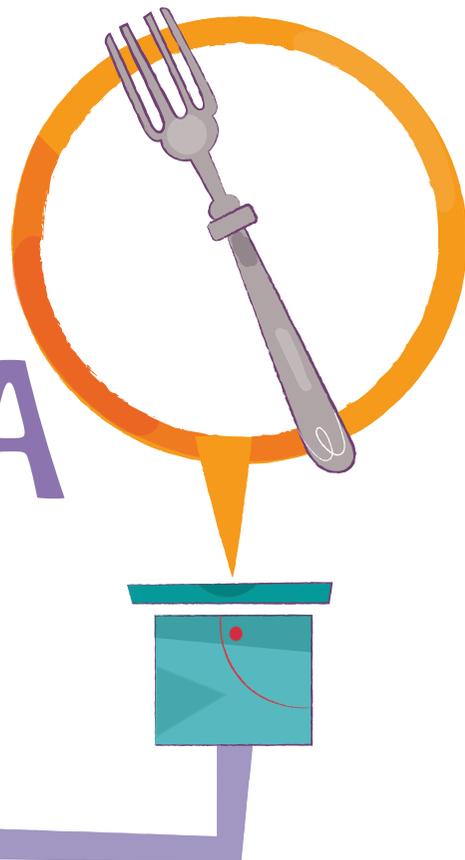


LA ZIP (P. 62)
1851

LA MAPPA DEL TEMPO

LA FORCHETTA

Da strumento del diavolo ad arrotola spaghetti



14



“Non si mangia con le mani! Usa la forchetta.”

Forse non lo ricordi, ma è uno dei rimproveri che ti hanno rivolto più spesso quando eri piccolo. Certo, tutto dipende dalla parte del mondo in cui sei nato: in alcuni paesi dell'Oriente la frase sarebbe suonata diversamente, per esempio “usa le bacchette!”. E anche dal momento in cui sei nato: le mani sono state a lungo l'unico strumento per mangiare (e a dire il vero lo sono ancora, in molte culture per le quali condividere il cibo dallo stesso piatto è la norma).

E allora quando sono nate le posate? Molto, moltissimo tempo fa, per risolvere qualche problema tecnico. Hai mai provato a strappare la

CURIOSITÀ

La forchetta più grande del mondo si trova a Vevey, “piantata” nel lago di fronte all'Alimentarium, il museo del cibo. Realizzata da Georges Favre e Jean-Pierre Zaugg nel 1995, è alta 8 metri e larga quasi uno e mezzo. È di acciaio inossidabile e pesa 450 chili.

carne con le mani? Senza dubbio con un coltello si ottiene un risultato migliore e più rapido. E di certo non puoi raccogliere il brodo a manciate, soprattutto se è bollente. Quindi in principio furono coltello e cucchiaio.

Il coltello si dimostrò una buona soluzione anche per non sporcarsi le mani: bastava arpionare il cibo e poi addentarlo. Il rischio, però, era di mancare l'obiettivo e di farsi del male senza volerlo: immagina come potevano andare a finire certi banchetti inaffiati da abbondanti bevute di vino!

Oltre al pericolo di infortuni, c'era un piccolo problema legato all'equilibrio. Sì, perché più il boccone è grosso, più ha bisogno di sostegno.

15



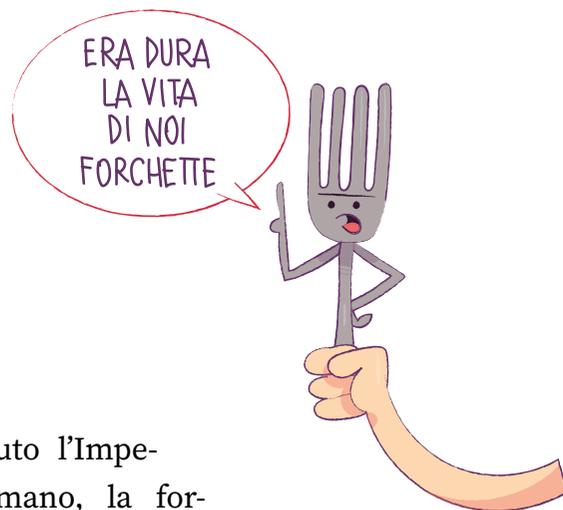
Antica Grecia

Antica Roma

Lo dice la parola stessa: forchetta. Insomma serviva un piccolo forcone, ovvero uno strumento a due punte, per dare più stabilità a carni e pietanze mentre venivano infilzate.

Gli antichi Greci utilizzavano una specie di forchetta per rimuovere la carne dagli altari sacrificali. I Romani avevano uno strumento simile per farsi impiattare il cibo dagli schiavi.

Pare poi che i Romani usassero anche una posata chiamata *ligula* (da lingua), ma probabilmente si trattava di una posata da “leccare”: più un cucchiaio, dunque, che una forchetta.



Caduto l'Impero romano, la forchetta sembrò passare di moda, soprattutto in Occidente. Il vento di cambiamento, più o meno violento, delle migrazioni germaniche introdusse nuovi usi e ne cancellò altri. In una miniatura (1005) si vede il re longobardo Rotari intento a pulire il pesce con uno strumento simile alla forchetta, ma

ormai è un lusso. Un lusso dorato. O almeno così lo descrisse Pier Damiani (1007-1072), vescovo poi fatto santo, che a Venezia vide la sorella dell'imperatore di Bisanzio dare scandalo a tavola utilizzando forchettine d'oro. Per Pier Damiani fu solo l'ennesimo pretesto per condannare lo sfarzo e le abitudini dell'Impero romano d'Oriente, che da tempo era entrato in conflitto con l'Occidente fedele al papato.

La forchetta divenne una scusa per litigare tra una sponda e l'altra del Mar Adriatico, tanto da venire definita uno strumento diabolico. Del resto, in Occidente re e nobili potevano farne a meno senza troppi problemi: avevano tovaglie

e tovaglioli in quantità tale da non preoccuparsi di sporcarsi le mani!

A dispetto della sua cattiva reputazione, alimentata da credenze fasulle, la forchetta riuscì a conquistare la corte di Firenze e da lì arrivò in Francia, dove però non riscosse altrettanto successo. Caterina de' Medici, sposa del re di Francia (dal 1547 al 1559), racconta di quanto fosse divertente assistere alle buffe manovre a tavola di chi non era abituato a utilizzarla.

Nemmeno Luigi XIV, il famoso re Sole (1638-1715), prese in simpatia la forchetta, tanto che quando sorprende i figli a mangiare con le forchette li rimproverava: “Usate le mani!”.



Alla corte di re Ferdinando



18

Mentre i nobili si ostinavano ad arraffare il cibo con le dita, i ricchi borghesi, per distinguersi, cominciarono a usare abitualmente la forchetta che, adesso, aveva perfino tre rebbi per garantire una presa più salda sul cibo. I rebbi sono i denti della forchetta, e negli anni successivi aumentarono ancora di numero a causa... degli spaghetti!

Siamo di nuovo in Italia, ma a Napoli. È qui che un ciambellano del re Ferdinando (1770), Gennaro Spadaccini, aggiunge il quarto definitivo dente per avvolgere più agevolmente la pasta asciutta, cioè gli spaghetti.

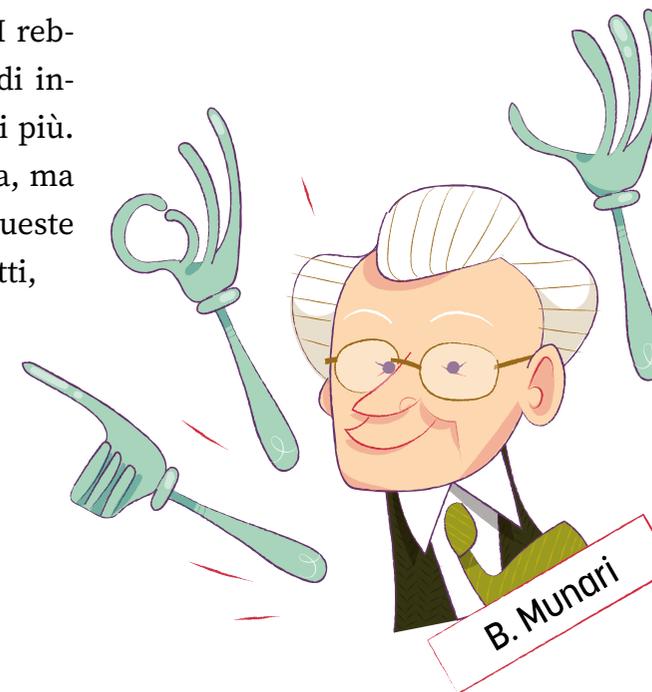
Da allora qualcuno ha provato ad aggiungere altri rebbi, generando forchette grandi e “spinose” più simili ad armi che a posate: ecco perché la maggior parte delle forchette, ormai diffusissime, mantiene i caratteristici quattro denti. **Anzi: il numero dei rebbi ne specifica l'uso, dalla frutta alla carne.** Per esempio, le forchette da antipasto hanno tre rebbi, come quelle da dolce, che però sono più piccole e possono essere usate anche per frutta e formaggi. Ancora, quella per il pesce ha tre rebbi piatti e corti e quello centrale è più piccolo. Quella da carne può avere tre o quattro rebbi, che però sono piatti,

mentre quella per gli spaghetti e la pasta in generale ne ha quattro incurvati.

Infine, una curiosità: non è raro trovare vecchie forchette con i denti allargati. Erano diffuse soprattutto tra le famiglie povere, che non avevano molto cibo e mangiavano da un unico piatto comune. I rebbi distanziati permettevano di infilzare più cibo e mangiare di più. L'idea non era solo ingegnosa, ma aveva un che di artistico: queste forchette ricordavano, infatti,

un personaggio con la cresta, la criniera di un leone, una mano che saluta.

Deve averlo notato anche l'artista italiano **Bruno Munari**, che si divertiva a piegare le forchette per trasformarle in splendidi esempi di creatività.



19



FORCHETE ARTISTICHE

Chi ha detto che ci si può solo mangiare? Con una forchetta si può anche dipingere. Procurati cartoncini e tempere: intingi la forchetta nel colore e lavora di fantasia. L'impronta della forchetta sul foglio può diventare la corolla di un fiore, i raggi del sole, un'eruzione vulcanica.



IL FIAMMIFERO

Bastoni di fuoco e pipì luminose

Come sarebbe stata la storia dell'umanità senza il fuoco? **Niente pizza, niente biscotti, ma soprattutto niente evoluzione.** Sì, perché il fuoco, oltre a permetterci di sopravvivere in ambienti ostili, illuminare la notte e modificare l'ambiente, ci ha permesso di cuocere il cibo, destinando allo sviluppo del nostro cervello le energie che gli uomini primitivi usavano per masticare e digerire la carne cruda.

E poi, non è da escludere che proprio mentre si scaldavano attorno al fuoco i nostri antenati abbiano perfezionato il linguaggio raccontandosi emozioni, battute di caccia e gli ultimi gossip della tribù.



Prometeo

CURIOSITÀ

Qualche decennio fa esistevano piccole bambole chiamate Fiammiferini, che dovevano il loro nome al fatto di essere confezionate in piccole scatole identiche a quelle dei fiammiferi.

Impossibile scoprire con esattezza come e quando il fuoco ha smesso di essere frutto di un caso, spesso di un fulmine che incendiava un albero, e sia passato (più o meno) sotto il nostro controllo. Si parla di 1,4 milioni di anni fa, ma nessuno può dirlo con certezza.

Dove non arrivano la storia e la scienza, però, arrivano i racconti. Ogni civiltà ha, infatti, un mito che spiega come il fuoco sia diventato un prezioso alleato dell'uomo. Per i Greci fu il titano Prometeo - particolarmente incline ad aiutare la nostra specie, visto che sarebbe stato sempre lui a crearci dal fango - a rubare un pezzo di carbone ardente agli dei e a farcene dono.





Altre leggende sono più strambe e raccontano di animali che custodiscono il segreto del fuoco e sono restii a dividerlo con noi: ci sono le donnole dei nativi americani, i rospi in Sudamerica e le galline in Polinesia.

Fantasie a parte, l'unica cosa certa è che fin dal principio il problema con il fuoco è sempre stato uno: come faccio ad averlo a disposizione quando mi serve? Perché altrimenti mi tocca ogni volta aspettare che un fulmine incendi un albero per fare un arrosto.

Come sempre le idee più semplici sono le più efficaci. Per accendere il fuoco basterebbe portare con sé... del fuoco, un tizzone come quello di Prometeo. Può sembrare

assurdo, ma è proprio così che si faceva nel Neolitico. Ötzi, un uomo preistorico di 5300 anni fa ritrovato sotto i ghiacci delle Alpi trentine, aveva un recipiente realizzato con corteccia di betulla che usava per conservare le braci per accendere il fuoco. E no, non è morto bruciato, se te lo stai domandando. Dimostrazione del fatto che il contenitore funzionava.

La situazione è migliorata quando i nostri antenati hanno scoperto che lo sfregamento di due legnetti, per effetto del cosiddetto attrito, produce prima calore e poi combustione. Ma la vera svolta è stata la scoperta della selce, una pietra simile al vetro però scura, che sfrutta lo stesso principio di

sfregamento dei legnetti. Infatti, percuotendola con un'altra pietra che contiene ferro minerale sprigiona scintille. Le scintille, messe a contatto con un'esca, ovvero una sostanza facilmente infiammabile come paglia o foglie secche, permettono di accendere il fuoco.

Ebbene sì, l'accendino, o meglio, l'acciarino (il primo funziona a gas ed è una "evoluzione" del secondo) è nato prima del fiammifero. Nonostante il nome sembri promettere bene, l'acciarino non era uno strumento di facile utilizzo, oltre a essere piuttosto ingombrante.

Un tizzone acceso, una piccola torcia, due legnetti da sfregare, un'esca con due sassi da battere insieme: tutte soluzioni pratiche, ma

decisamente complesse. Serviva qualcosa di più affidabile e maneggevole.

Sembra che un primo tentativo, riuscito, di creare bastoncini ricoperti di zolfo sia stato realizzato in Cina nel V secolo d.C. e abbia avuto un tale successo che nel X secolo la produzione di questi "bastoncini da fuoco" si era diffusa in tutto il paese. Erano ancora poco sicuri e affidabili e, oltretutto, puzzavano.

Hennig Brand (1630-1692/1710?) era un alchimista: il suo sogno era quello di trasformare i metalli in oro (il fatto che il suo cognome in tedesco significhi *fuoco* non bastò a suggerirgli che era un'altra la scoperta da fare). Meno poetiche erano le sue ricerche sulla pipì e

sul suo colore, così simile a quello del tanto prezioso metallo. Affascinato da questa coincidenza e pensando che dall'urina si potesse arrivare alla pietra filosofale, la studiò a fondo e scoprì che conteneva il fosforo, una sostanza che emana bagliori ed è facilmente infiammabile.

Il fosforo accese la speranza di controllare il fuoco, ma era molto costoso (è un elemento raro) e molto pericoloso da maneggiare. Nonostante questo, l'irlandese Robert Boyle (1627-1691) ebbe l'intuizione di unire legno, zolfo e fosforo per assemblare i primi fiammiferi,

letteralmente "portatori di fuoco" visto che il nome è composto dalla parola *fiamma* e dal verbo latino *fero*, che vuol dire *portare*.

I fiammiferi di Boyle, però, avevano un difetto: ogni tanto si accendevano da soli. Cosa che faceva quasi passare in secondo piano il fatto che a lungo andare il fosforo rischiava di essere un po' troppo tossico.

Bisogna aspettare fino al 1805 per avere un modello nuovo fiammante di fiammifero, quello inventato dal chimico francese Jean Chancel utilizzando uno stecchino di legno impregnato con una letale miscela

di composti chimici. Permetteva di accendere il fuoco, ma il metodo di produzione rilasciava un gas giallo maleodorante ed esplosivo.

Nel 1826 l'inventore inglese John Walker (1781-1859) notò in un recipiente un grumo secco sull'estremità di un bastoncino di miscelazione, residuo di un altro dei suoi esperimenti. Lo raschiò e constatò che si accendeva senza scoppiare o sprigionare gas fastidiosi per la respirazione. Aveva inventato il primo fiammifero industriale, che chiamò *congreve*, in onore di William Congreve, inventore dei razzi. Il nome con cui, però, si diffuse su

larga scala fu Lucifer (portatore di luce, il nome del diavolo), un nome sinistro ma azzeccato.

Da allora sono passati duecento anni, ci abbiamo acceso caminetti, candele e candeline, sono cambiate le miscele che ne costituiscono la capocchia, ma il fiammifero è rimasto identico – la parte in legno ha sempre la stessa forma ed è sempre di abete, oppure pino, o pioppo – e continua a essere il modo più facile per avere in tasca un fuoco portatile. Per quanto sia sicuro, però, occorre maneggiarlo sempre con rispetto e attenzione. Non si gioca con il fuoco!



CHE IDEA! **SCATOLINE PER TUTTO**

I fiammiferi sono finiti? Non buttare la scatolina! Prendi un foglio di carta da regalo, oppure un foglio bianco e disegna qualcosa che ti piace. Passa della colla su tutto l'esterno della scatola, poi ricoprila con la carta facendola aderire bene. Le graffette sparse sulla tua scrivania saranno felici di avere una nuova casa.

