

# Luoghi domestici opposti

## Opposite rooms



Cucina e bagno sono infatti una sorta di fabbrica corporale, deputata la prima alle funzioni nobili (la socialità familiare, gli affetti parentali, la preparazione del cibo) e la seconda a quelle vili (l'intimità individuale, l'evacuazione, la pulizia).

Anche se questa concezione tradizionale, costruitasi lungo i percorsi della modernità igienica e abitativa, è venuta notevolmente modificandosi negli ultimi 20/30 anni, all'interno anche dei significativi e ciclici mutamenti che hanno investito i diversi spazi della casa. Si pensi ad esempio all'imporsi assoluto della cucina (americana) negli anni del boom economico e poi alla sua eclissi nei decenni '70/'80, quando il bagno da luogo di decenza, quasi da nascondere, è diventato uno spazio da esibire. Attualmente la cucina e il bagno dimostrano un forte ambivalenza, nel senso di un'identica spettacolarizzazione che ha la sua cifra nell'eleganza degli allestimenti e arredi e che trasforma entrambi, da retrovie domestiche che erano, in luoghi da stare (anche in compagnia di familiari e amici). Fanno testo tavoli da cucina in stile american bar e vasche idromassaggio a 3/4 posti. Ma notevole è anche il sovrapporsi delle funzioni nel momento in cui, nel segno di forti preoccupazioni dietetiche e salutari, non è più possibile separare nettamente i due luoghi e le relative pratiche. Bagno e cucina risultano infatti sempre più simili: spaziosi, belli e mossi da un identico

Il bagno e la cucina: luoghi domestici opposti, ma simili. Diversi, ma complementari. Antitetici nelle funzioni e negli usi, mai identici per il ruolo che in essi gioca il corpo.

*The bathroom and the kitchen: two opposite rooms in the home, although similar. Different, although complementing each other. Antithetical in their functions and uses, never identical for the role that the body plays in them.*

*The kitchen and the bathroom are in fact a sort of corporal factory, the former for noble functions (family socialising, family affection, preparation of food) and the latter for less noble things (individual privacy, using the toilet, cleaning).*

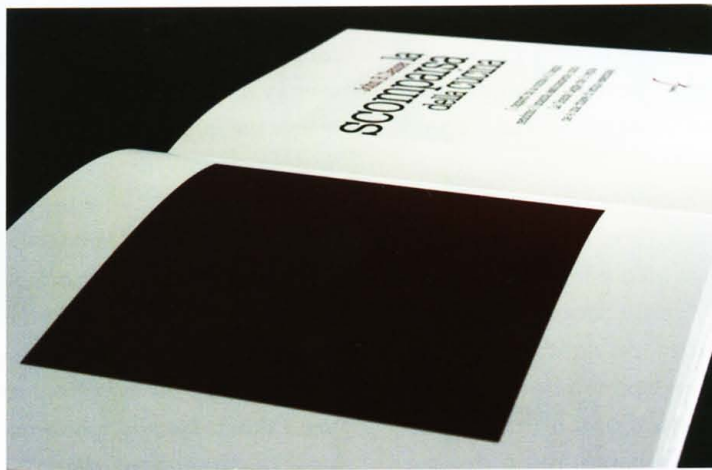
*Even though this traditional concept built over the years of evolution of hygienic modernity and living has changed significantly over the last 20/30 years also with important and cyclic changes have invested several rooms of the home. Consider the absolute imposition of the (American) kitchen during the economic boom and then its downfall in the 1970's/80's, when the bathroom was a place of decency almost to be hidden to then become a place to be exhibited. Currently the kitchen and the bathroom show a strong ambivalence as they have an identical spectacularisation that is shown in the elegance of the furnishings and that transforms both from the domestic back rooms they were to places for living (even in company of friends and relatives).*



orientamento a nutrire e rigenerare i corpi. Visto che se le cucine guardano più alle farmacie/erboristerie che ai negozi di gastronomia, nelle sale da bagno saponi, creme e shampoo hanno sempre più l'aria e il sapore, oltre che il nome, di "cosmesi da mangiare"

Ora però a illuminare queste questioni giunge un libro decisamente eccentrico: *La scomparsa della cucina* di John B. Dancer, pseudonimo di Giovanni Ballarini, accademico di fama che spesso si è cimentato in "scherzi". Uno scherzo, in questo caso, che sviluppa la tesi della

"Grande legge", ovvero l'equazione cucina-bagno, con le connesse variabili. Secondo l'autore, infatti, "l'umanità è nata in cucina uscendo dal bagno". Ossia all'alba dell'umanità la cucina non esisteva come ambiente... "invece tutto era bagno, ambiente in cui lavarsi". Ma con la scoperta e l'uso del fuoco nacque la cucina, mentre il bagno cominciò a ridursi. Ed è esattamente a questo punto che appare la "legge fondamentale", la cui formula è  $C+B=100$  ( $C=Cucina$ ;  $B=Bagno$ ;  $100=costante$ ), e i cui svolgimenti consentono appunto di verificare come il ridursi o allargarsi della cucina corrisponda al restringersi del bagno e viceversa. Nei castelli, dal Medioevo in poi, si trovavano enormi cucine, mentre mancavano i bagni; al massimo dove ancora si conserva un arredamento, si vede una seggetta nella camera della castellana. Ma come il castello si trasformò in palazzo, le cucine cominciarono a ridursi, mentre iniziarono a comparire piccole camere o camerini o gabinetti o gabinetti. Molto più vicino a noi, nel secolo scorso e ancora all'inizio di questo, nelle case di campagna la vasta cucina si accompagnava a servizi igienici rudimentali (il cesso in cortile e la tinozza utilizzata in cucina per il bagno settimanale). Dal secondo dopoguerra si è invece assi-



First of all are the American bar style kitchen tables and 3-4 persons spa baths. Another remarkable feature is the overlapping of functions given that it is no longer possible to make a net division of the two rooms and their relative practices in the sign of strong diet and health worries. The kitchen and bathroom are in fact more similar: spacious, beautiful and moved by an identical orientation for nourishing and regenerating the body. Given that kitchens look more towards naturopaths and chemist shops rather than food shops, in the bathrooms soaps, creams

and shampoos in addition to their names have the increased fragrance of "cosmetics to be eaten". Now to illuminate these issues there is the definitely eccentric book by John B. Dancer, a pseudonym for the famous academic Giovanni Ballarini called *La scomparsa della cucina*, who often writes humorously. One of his jokes in this case develops the issue of the "Grande legge", in other words making the kitchen and the bathroom equal with their connected variations. According to the author "humanity was born in the kitchen coming out of the bathroom". This means that on the dawning of humanity the kitchen did not exist as a room... "but rather everything was a bathroom, a room for washing". With the discovery of fire the kitchen was created, whilst the bathroom began to become reduced. And it is precisely at this point that the "fundamental law" appeared with the formula  $C+B=100$  ( $C=kitchen$ ;  $B=bathroom$ ;  $100=constant$ ), and where the evolution allowed us to verify how reducing or extending the kitchen corresponds to the reduction of the bathroom and vice versa. From the castles of the Middle Ages onwards we found enormous kitchens, whilst there were no bathrooms, where there is still some furniture preserved, the most we find is a chair in the bedroom. As the castle transformed into a

stato a un processo che ha visto la cucinona diventare una cucina, nel contempo che la sala da bagno è diventata più grande e meglio arredata, aggiungendosi anche il doppio bagno (o doppi servizi), oggi quasi indispensabile.

In altre parole le pratiche bagnate tendono a occupare uno spazio sempre maggiore. Anche se il dato che s'impone riguarda la tecnica e le tecnologie, che in cucina si caratterizzano per la progressiva scomparsa del fuoco (per estremizzare: dal focolare al forno a microonde) a cui corrisponde l'aumento della presenza del freddo, correlata alla diffusione degli alimenti surgelati. Curiosamente, ma a riprova della relazione, in bagno si osserva una certa tendenza alla scomparsa dell'acqua o almeno dell'acqua visibile. Ma in bagno, sempre in modo esattamente contrario alla cucina, il freddo va diminuendo a vantaggio del caldo. Acqua bollente e vapore, getti d'acqua e aria calda, asciugacapelli e saune domestiche caratterizzano sempre più, anche simbolicamente la stanza da bagno come il luogo in cui si forgiavano i corpi.

Naturalmente lo scherzo di John B. Dancer è ricco anche di tanti altri divertenti interrogativi. Ad esempio: perché per usufruire di una toilette bisogna ordinare un caffè?

Quali sono i rapporti fra l'erotismo del bagno e quello della cucina? Né mancano puntuali osservazioni sull'intreccio di relazioni esistenti fra bagno pubblico e cucina privata e al contrario fra bagni privati e cucine pubbliche. Ma ciò che rende consigliabile, soprattutto agli addetti ai lavori, la lettura del libro (da richiedere via internet, [www.fermoeditore.it](http://www.fermoeditore.it)) è che tra le pieghe di un discorso "leggero" si nascondono tante e serissime indicazioni previsionali. Sul futuro prossimo dell'industria della cucina e del bagno.

*palace, the kitchens became smaller and small rooms or cabinets began to appear. Much closer to us in the last century and at the beginning of the current one, in country homes the large kitchen was accompanied by rudimentary hygiene services (the out house and the tub in the kitchen for a weekly bath). After the Second World War we saw a process that saw the large kitchen turn into a kitchen, at the same time the bathroom became bigger with better furnishings, also with a second bathroom that is today almost indispensable.*

*In other words our bathroom practices tend to occupy a space that is increasingly larger. Even if this refers to technique and technology characterised in the kitchen with the disappearance of fire (in extreme, from the fireplace to the microwave oven) that corresponds to the increased presence of cool with the spread of frozen foods. Strangely enough in the bathroom there is the tendency for the disappearance of water or at least the visible water. Once again in the bathroom, totally opposite to the kitchen, cold is decreased to the advantage of warmth. Hot water and steam, jets of water and hot air, hair driers and domestic saunas characterise the bathroom more and more, even symbolically, as the place where bodies are forged.*

*Naturally John B. Dancer's joke is rich with other amusing questions. For example: why do we need to order a coffee*

*to be able to use the toilet? What is the relation between the eroticism of the bathroom and that of kitchen? There are also the punctual observations on the intertwined relations existing between a public toilet and private kitchen and on the contrary between the private toilet and a public kitchen. This makes it a good idea to read the book, especially for employees of the sector, (to be requested on line [www.fermoeditore.it](http://www.fermoeditore.it)), where through this "light" topic there are also many hidden serious forecasts for the future and the near future of the industry of the kitchen and the bathroom.*

