



Richard Sennet

L'uomo artigiano

Feltrinelli, Milano 2008, p. 311

È entusiasmante come Richard Sennet, professore di sociologia alla New York University e alla London School of Economics, riesca a proiettare il lettore nella vita delle botteghe artigiane medioevali. Lo fa avvertendo il lettore che il laboratorio, per l'artigiano del medioevo, era la sua casa; e con questo invito ci fa pacatamente accomodare al suo interno. Gli artigiani del medioevo erano soliti consumare i pasti al suo interno; così come anche l'allevamento dei figli era una pratica pediatrica di queste particolari nursery. In questo modo, proprio negli stessi luoghi in cui giornalmente si lavorava, la vita procedeva lentamente. Il laboratorio-casa poteva ospitare al massimo una decina di persone, per cui era facile mescolare assieme rapporti affettivi più stretti e rapporti di lavoro legati a logiche di apprendistato. Naturalmente, questa immagine fondata su una eccessiva circolazione degli affetti nel laboratorio, potrebbe essere ingannevole poiché le maggiori gratificazioni offerte dalle botteghe artigiane erano legate al guadagno del rispetto in seno alla città. Infatti, il sistema delle corporazioni di mestiere medioevali, rafforzavano la parte performativa dei laboratori, cioè quella legata ai prodotti offerti, tralasciando la moderna concezione di famiglia al suo interno. Questo sistema di lavoro, in ogni modo non nega che il laboratorio si caratterizzasse per una moltitudine di rapporti faccia a faccia. La prima cosa che viene da pensare, leggendo Sennet e facendo un paragone con la speditezza dei mercati globali e la frettosità presente negli attuali processi formativi, e che nelle corporazioni medioevali la durata dell'apprendistato era di circa sette anni. Dopo questo lungo periodo formativo, in cui il maestro trasmetteva le sue competenze al giovane, progressivamente e soprattutto senza fretta, all'apprendista veniva concessa l'opportunità di cimentarsi in una performance che, di norma, avrebbe visibilmente dimostrato le abilità acquisite nel tempo. Con questa sua prima opera, detta *chef d'oeuvre* (capo d'opera), il giovane otteneva la possibilità di proseguire l'apprendistato per un periodo che poteva andare da quattro a dieci anni. Il giovane, che intanto era diventato un lavoratore salariato, al termine di questo ulteriore apprendistato avrebbe dovuto nuovamente dimo-



strare di guadagnarsi, con un *chef d'oeuvre élevé* (capo d'opera maestra), la qualifica di maestro. Nel "tempo dell'apprendistato", il giovane accettato all'interno di una bottega, attraverso l'imitazione del maestro apprendeva lentamente fino ad arrivare ad una sua personalizzazione dell'opera. Così, al di là che si trattasse di orafi, di costruttori di strumenti musicali o di artigiani, il giovane diventato anch'esso maestro poteva lasciare la sua bottega, sciogliere il legame con il maestro e cercare fortuna in altre città. Ma nella logica dell'accettazione sociale del lavoro di bottega, che avrebbe offerto al giovane maestro l'opportunità di aprire una nuova bottega in un'altra città, si doveva ancora superare una prova, cioè esibire e far valutare dal collegio di maestri della sua arte il suo capo d'opera maestro. Oggi, ai ritmi frenetici a cui tutti noi siamo sottoposti, credo sia improbabile apprendere nelle organizzazioni assecondando questo modello di insegnamento e di circolazione delle informazioni. Questi tempi di formazione sono certamente improbabili, ma non impossibili. Sennet tiene il lettore incollato alle pagine del suo libro, raccontando la vita di tanti altri lavoratori artigiani che, in modo opposto agli allarmi pedagogici del nostro tempo, hanno fatto della lentezza, della precisione, della gradualità nella trasmissione del sapere una personale e comunitaria priorità. Penso, ad esempio, a quando il sociologo affronta il tema della "forza minima" cioè dell'attività manuale del cuoco cinese in cucina. Per prima cosa Sennet avverte il lettore di come la cultura cinese, specialmente quella legata alla cucina, abbia preferito utilizzare già da millenni il coltello a mannaia. Questo coltello è caratterizzato per la presenza di un filo taglientissimo, dunque differente dai coltelli occidentali a punta acuminata. In questo modo i cuochi cinesi sono in grado di compiere moltissime operazioni manuali, dal taglio alla precisa sfilettatura del pesce. Attraverso questa scrupolosità culinaria, il popolo cinese riuscì ad utilizzare parti dei prodotti cucinati che in occidente sarebbero andate sicuramente perse. Era una operazione di pedagogia alimentare culturalmente rilevante. Il cuoco cinese affetta gli alimenti senza perderne parti durante la lavorazione, escogitando un metodo particolare in grado di utilizzare il "coltello, la mano e l'avambraccio" come fossero un corpo unico. Invece di infliggere un colpo sull'alimento, il cuoco guida a partire dall'articolazione del gomito questo corpo unico, in modo che la lama cada per forza di gravità e non per forza impressa. Nell'attimo in cui la lama arriva a contatto con l'alimento, i muscoli dell'avambraccio rilasciano ogni residua pressione, in modo da descrivere un arco in cui il peso del coltello in caduta è l'unica forza impressa. Senza il rilascio dei muscoli dell'avambraccio, la forza del coltello in caduta al suo rimbalzo contrasterebbe, stressandolo ulteriormente, tutto l'avambraccio. Il cuoco cinese, in millenni di riflessione sulla pratica, ha perfezionato la tecnica della "forza minima" che, attraverso un'impercettibile movimento di caduta del coltello e di rilascio dei muscoli, migliora la precisione, la qualità e la quantità dei tagli degli alimenti, diminuendo gli sforzi e gli stress muscolari. Ricordiamo che, mentre i cuochi cinesi erano intenti nel perfezionamento della tecnica della "forza minima", gli europei mangiavano rozzamente le carni delle loro prede senza la forchetta e con grossi coltellacci a mo' di arpione. La lezione impartita da Sennet può, in prima analisi, sembrare lontana dalle nostre riflessioni sul lavoro artigiano e sull'attuale concetto di lavoro e formazione. Di certo, facendo parlare gli artigiani occidentali e i cuochi orientali, il sociologo ci avverte che la forza bruta, la velocità, la mancanza di riflessione e il distacco dall'esperienza sono controproducenti per un democratico sviluppo sociale. In questo splendido balletto tra presente e passato, tra medioevali botteghe e asiatiche cucine, il monito pedagogico è quello di recuperare nelle pratiche lavorative le dimensioni dell'affetto, dell'apprendistato sapientemente guidato, della gradualità dei compiti e, soprattutto, del valore comunitario dei gesti quotidiani di ognuno.

Francesco Paolo Romeo