

La cognizione del gusto

The cognition of taste

Rosália Cavalieri*

Sintesi: Un pregiudizio tramandato per secoli dalla cultura filosofico-scientifica dominante ha avvalorato una gerarchia dei sensi centrata sul primato cognitivo della vista e dell'udito, relegando il gusto al rango di senso 'minore', di senso carnale e distante dalla conoscenza. Ma portare qualcosa alla bocca e capirne il sapore è un'attività che per gli animali umani oltrepassa il bisogno fisiologico, configurandosi come un'esperienza multisensoriale ma anche cognitiva, emotiva, culturale, estetica e persino linguistica. Recuperare il valore intellettuale e culturale del gusto vuol dire restituire dignità a una componente importante della nostra conoscenza sensibile, riconoscendo il contributo che ciascun dispositivo sensoriale sa apportare alla conoscenza della realtà con un accento suo proprio, pur entro un'ineliminabile 'concertazione' sinestetica. Espressione di un atto 'estremo' di conoscenza incarnata, il gusto è dopotutto l'unico senso a esigere l'introduzione di frammenti di mondo dentro di noi, l'unico che ci consente di assimilare totalmente l'oggetto esterno (la cosa gustata) fino a farlo diventare parte di noi. Un'esperienza così esclusiva e intima – in cui sia il soggetto gustante sia l'oggetto gustato risultano trasformati – non può pertanto non suscitare una riflessione sul gusto come intelligenza del corpo e come strumento per meglio comprendere quel complesso intreccio di mente e di corpo, di ragione e di passione, di vincoli biologici e di attrezzature culturali che è l'animale umano. Partendo da queste premesse proveremo a spiegare brevemente cosa vuol dire 'saper gustare' e in che senso quest'attività contribuisce a qualificare la nostra umanità.

Parole chiave: Gustare. Sapore. Sapere. Convivialità. Linguaggio.

* Dottore di ricerca in "Metodologie della filosofia" presso l'Università di Messina, Italia, con una tesi dal titolo "Patologia e filosofia del linguaggio in H. Bergson". Docente universitario di filosofia e teoria dei linguaggi. *E-mail:* rcavalieri@unime.it

Abstract: A prejudice handed down for centuries by the dominant scientific-philosophical culture has underpinned a hierarchy of senses centered on the cognitive primacy of sight and hearing, relegating the sense of taste to the rank of “minor”, and away from the carnal sense of knowledge. But to bring something to your mouth and understand the taste for animals is an activity that goes beyond the human physiological need, taking shape as a multisensory experience, but also cognitive, emotional, cultural, aesthetic, and even linguistics. Retrieve the value of the intellectual and cultural flavor means to restore dignity to an important component of our sense knowledge, recognizing the contribution that each device knows how to make the sensory knowledge of reality with an accent of its own, but within an ineluctable “orchestration” synaesthetic. An expression of an act of “extreme” embodied knowledge, the taste is after all the only way to require the introduction of fragments of the world within us, the only one that allows us to fully assimilate the external object (the thing tasted) until it becomes part of us. An experience so unique and intimate – in which both the subject who tastes and the object tasted are processed – can not, therefore, does not elicit a reflection on the intelligence of the body and how taste as a tool to better understand the complex interplay of mind and body, reason and passion, biological constraints and cultural facilities that is the human animal. Starting from these premises we will try to briefly explain what it means to “be able to taste”, and in that sense this activity helps to qualify our humanity.

Keywords: Taste. Flavour. Knowledge. Conviviality. Language.

Resumo: Um preconceito transmitido por séculos pela cultura filosófico-científica dominante determinou uma hierarquia dos sentidos sobre o primado cognitivo da visão e do ouvido, relegando o sabor à lama de sentido “menor”, de sentido distante do conhecimento. Mas levar algo à boca e entender o seu sabor é uma atividade que, para os “animais” humanos, ultrapassa a necessidade fisiológica, configurando-se como uma experiência cultural multissensorial, mas também cognitiva, emotiva, cultural, estética e até mesmo linguística. Recuperar o valor intelectual e cultural do sabor significa restituir dignidade a um componente importante do nosso conhecimento sensível, reconhecendo a contribuição que cada dispositivo sensorial sabe dar ao conhecimento da realidade com um acento próprio, numa ineliminável “orquestração” sinestésica. Expressão de um ato “extremo” de conhecimento encarnado, o sabor é em última instância o único sentido a exigir a introdução de fragmentos de mundo em nós, o único que nos permite assimilar totalmente o objeto externo (a coisa saboreada) até fazê-lo tornar-se parte de nós. Uma experiência tão exclusiva e íntima – na qual seja o sujeito que saboreia seja o objeto saboreado resultam transformados –

não pode, portanto, não suscitar uma reflexão sobre o sabor como inteligência do corpo e como instrumento para melhor compreender aquele complexo entrelaçamento de mente e corpo, de razão e de paixão, de vínculos biológicos e de estruturas animais que é o animal humano. Partindo destas premissas tentaremos explicar brevemente o que significa “saber saborear” e, em que sentido, esta atividade contribui para qualificar a nossa humanidade.

Palavras-chave: Saborear. Sabor. Saber. Convivialidade. Linguagem.

Compito dell'uomo è [...] quello di scoprire il fondamento della sensazione, di innalzare l'oggetto della sensazione a oggetto del sapere.

(Feuerbach, 1850)

Premessa

Il paradigma della conoscenza filosofico-scientifica e oggettiva per secoli si è fondato sull'assunto della superiorità cognitiva della vista e dell'udito, avvalorando una gerarchia dei sensi in cui il gusto, insieme all'olfatto, è stato relegato al rango di senso 'minore', di senso carnale e distante dalla conoscenza. Ma portare qualcosa alla bocca e capirne il sapore è un'attività che per gli animali umani oltrepassa il bisogno fisiologico, configurandosi come un'esperienza multisensoriale ma anche cognitiva, emotiva, culturale, estetica e persino linguistica. Perfetto connubio tra bisogno e desiderio, piacere e conoscenza, il gusto è infatti “un sapere che gode e un piacere che conosce”. (AGAMBEN, 1979, p. 1023). Gustare, e maggiormente degustare, mettono alla prova tutti i nostri sensi mostrandoci come la percezione del sapore, la sua valutazione e il suo discernimento contribuiscano a caratterizzare la nostra ‘umanità’ di animali sapienti, conviviali e parlanti. Partendo da queste premesse cercheremo di mettere in evidenza il valore intellettuale e culturale del gusto, una componente della nostra conoscenza sensibile che, come ogni dispositivo percettivo, contribuisce alla conoscenza della realtà con un accento suo proprio, pur entro un'ineliminabile “concertazione” sinestetica.

1 *Gusto ergo cogito*

La tradizione culturale occidentale, largamente dominata dall'approccio razionalistico che ha fatto del dualismo mente-corpo un suo tratto caratteristico, da almeno duemilacinquecento anni condiziona il nostro modo di percepire, di organizzare e di rappresentare la realtà, considerando il gusto e tutte le attività a esso connesse (mangiare, bere, degustare, cucinare) un senso marginale: il più carnale, il più intimo e il più soggettivo, il più legato alla sfera del piacere e delle emozioni, e perciò il meno adatto a veicolare sapere e conoscenza. Ma la marginalizzazione del gusto è da imputare anche a uno dei luoghi comuni alimentati dalla stessa tradizione, quella gerarchia dei sensi che in genere ha collocato la vista e l'udito tra i sensi cognitivi o superiori, l'olfatto, il gusto e il tatto tra i sensi carnali o inferiori. Del resto i filosofi, troppo impegnati a pensare e a esaltare le abilità intellettuali, non hanno mai dissimulato un certo snobismo nei confronti della corporeità e di tutto ciò che ad essa è correlato. Riferendosi al tema dell'alimentazione e del cibo, Feuerbach si domandava infatti:

Quando mai un filosofo speculativo ha pensato a questo? Non hanno forse tutti spiegato il pensiero partendo dal pensiero stesso e non hanno forse fatto dello spirito un'entità indipendente, incorporea, separata da ogni materia? Non hanno trasformato il loro non saper nulla dei fondamenti materiali dello spirito in un non-essere degli stessi? (1850, p. 138).

Platone, per esempio, riteneva che il vero filosofo dovesse disprezzare i piaceri relativi al mangiare e al bere (*Fedone* 24-27) e non esitava a disconoscere il valore gnoseologico della culinaria considerandola, come la retorica, solo una pratica empirica finalizzata al piacere e al diletto (*Gorgia* 462d, 522a). Kant, che come molti filosofi predicava bene e razzolava male, pur essendo un buongustaio, un accorto mangiatore e bevitore, e un estimatore della convivialità (ONFRAY, 1989, p. 63-75), riconosceva nel gusto un senso dedito più al piacere che alla conoscenza, non ritenendolo possibile oggetto di una teoria critica. (KANT, 1798, p. 574-581). Nietzsche invece si era interrogato sull'esistenza di una filosofia del nutrimento, constatando tuttavia che "non esiste ancora una tale filosofia!" (1882, p. 59).

Sebbene non siano mancati i paladini della conoscenza sensibile, questi esempi mostrano come i filosofi in genere, troppo intenti a difendere le ‘ragioni’ della ragione e le facoltà spirituali, hanno finito col dimenticare di avere un corpo dotato di sensi che mediano il rapporto con la realtà e contribuiscono altresì a quei piaceri della vita da cui dipende il nostro benessere e la nostra felicità. Il Cristianesimo ha ulteriormente concorso alla denigrazione del gusto e della gola, attraverso la condanna di tutti i piaceri carnali e di tutto ciò che esalta il corpo e accende le passioni. Agostino d’Ippona, per esempio, riteneva che il piacere di mangiare dovesse essere domato non col mangiare bensì con l’astinenza. (*Contra Iulianum*, 14, apud PROSPERI, 2007, p. 67).

Benché escluso dall’indagine teoretica e dal dibattito epistemologico sulla percezione sensoriale anche per la sua eccessiva compromissione con il corpo e con l’affettività, il gusto, il senso ospitato dalla bocca e preposto alla scelta degli alimenti, al riconoscimento e alla valutazione dei sapori dei cibi e delle bevande, è a ben guardare il senso che proprio in virtù del suo carattere prossimale (a differenza della vista e dell’udito agenti a distanza dall’oggetto percepito e perciò ritenuti fonti di conoscenza più affidabili) ci restituisce una conoscenza più precisa e più partecipata: del resto quando gustiamo un cibo intratteniamo con la realtà un rapporto intimo. Espressione di un atto ‘estremo’ di conoscenza incarnata, il gusto è dopotutto l’unico senso in cui l’infrazione della barriera tra soggetto e oggetto si spinge al punto da esigere l’introduzione di frammenti di mondo dentro di noi: un’esperienza in cui il soggetto assimila totalmente l’oggetto esterno (la cosa gustata) fino a farlo diventare parte di sé. Ma gustare è anche l’unica modalità percettiva in cui sia il soggetto gustante sia l’oggetto gustato risultano trasformati.

La svalutazione cognitiva del gusto è stata tale poi da ignorare l’analogia tra il sapere e il sapore. Chiaro già ai Latini, l’intimo legame esistente tra “sapere”, cioè essere consapevole, conoscere, aver chiaro in mente, e “aver sapore”, “sapere di”, entrambi derivati dal verbo *sapio*, si è mantenuto anche nelle moderne lingue romanze: il francese *savoir*, lo spagnolo e il portoghese *saber*, e l’italiano *sapere* conservano la duplicità di significato di *sapere* come conoscenza e come gusto. Valutare ciò che è buono o cattivo, ciò che piace o non piace, riconoscere e apprezzare la qualità di un cibo o di un vino, distinguere la complessità di sensazioni convergenti nel suo sapore, fare comparazioni, è un’attitudine

connaturata al gusto come senso del discernimento e specialmente al gusto umano, un dispositivo attento alle sottigliezze e alle sfumature nella misura in cui ne facciamo un uso intelligente.

La sapienza trova dunque nel palato la sua origine, e questo in un certo senso già nel corso dell'ontogenesi, dove il gusto si configura come la prima modalità di esplorazione dell'ambiente esterno: è infatti tra i primi sensi a formarsi nell'embrione e quindi ad entrare in funzione, permettendoci di conoscere le preferenze gustative materne e di esserne precocemente influenzati. (cfr. gli studi citati in CAVALIERI, 2011, p. 69-75). Senza contare che il neonato inizia a conoscere il mondo assaggiandolo, portandosi in bocca tutte le cose con le quali entra in contatto, e grazie a questo comportamento comincia a distinguere gli oggetti esterni rispetto a sé. Ma, come si dirà più avanti, anche nel corso della filogenesi lo sviluppo di alcune pratiche specificamente umane ha contribuito a fare del gusto un senso sapiente.

2 Il gusto tra piacere e sapere

Fonte di rischi quanto di godimento, non diversamente dagli altri animali, nell'uomo il cibo risponde al bisogno primario di nutrimento, procurando piacere quando questo bisogno viene appagato e insoddisfazione o addirittura dolore quando tale appagamento non si realizza. L'uomo però è il solo animale ad avere trasformato la necessità del cibo in desiderio, anzi in "quell'appetito di lusso", come lo definisce Roland Barthes (1975, p. XI), e in quell'arte di nutrirsi (ovvero l'arte culinaria) che proietta in una molteplicità di 'codici' quel piacere di gustare che ci consente di apprezzare un piatto sapientemente costruito e di commentarlo verbalmente nella convivialità. Il desiderio di prolungare i piaceri del gusto ci permette anche di mangiare senza aver fame e di bere senza aver sete, e di accedere alle delizie della tavola: un altro lusso, puramente estetico, negato agli animali non umani. Nella *Physiologie du goût*, il celebre elogio dell'edonismo che segna la nascita della scienza gastronomica, l'intellettuale *gourmet* Jean Anthelme Brillat-Savarin, oltre a enumerare le molteplici occasioni di godimento offerte dal gusto (cfr. 1825, p. 34-35), osserva:

Il piacere di mangiare è la sensazione attuale e diretta di un bisogno soddisfatto. Il piacere della tavola è una sensazione riflessa che nasce dalle diverse circostanze legate ai fatti, ai luoghi, alle cose e alle persone

che accompagnano il pasto. Il piacere di mangiare è comune all'uomo e agli animali; presuppone soltanto la fame e il necessario per soddisfarla. Il piacere della tavola è caratteristico della razza umana, presuppone delle cure precedenti per la preparazione del pasto, la scelta del luogo e l'assortimento degli invitati. Il piacere di mangiare esige, se non la fame, almeno l'appetito; il piacere della tavola in genere è indipendente dall'uno e dall'altro [...] (1825, p. 128-129).

L'atto di mangiare stabilisce pertanto tra noi e le altre specie animali una continuità che tuttavia non esclude le rispettive peculiarità: se, infatti, gli animali semplicemente si sfamano “solo l'uomo d'ingegno sa mangiare”. (BRILLAT-SAVARIN, 1825, p. 5). “Saper mangiare”, ovvero gustare e apprezzare i sapori dei cibi è perciò una caratteristica della nostra specie. Mangiare in modo consapevole e attento, assaporare lentamente giudicando in maniera profonda, presuppone l'affinamento intellettuale dei nostri sensi – del naso e del palato in particolare –, quell'educazione sensoriale attraverso cui scopriamo il potenziale cognitivo dei nostri dispositivi percettivi: un'altra prerogativa degli animali umani. Educare il palato e il naso, i sensi più coinvolti nell'esperienza gustativa significa coltivare l'edonismo che questi sensi ci rivelano, formando a un piacere sobrio, consapevole e prolungato, cosa ben diversa dalla ghiottoneria, un comportamento, quest'ultimo, che determina l'annullamento del gusto e del suo valore edonistico.

L'arte di mangiare con sensatezza raggiunge perciò la sua forma più nobile e più compiuta nell'uomo, l'unico raffinato intenditore in natura ad avere un accesso esclusivo ai piaceri del palato guidati da quell'attività di giudizio propria del buongusto, piaceri che coinvolgono quindi i sensi in una complessa esperienza cognitiva. La *gourmandise*, “una preferenza appassionata, ragionata e abituale per tutto ciò che è gradevole al palato” (BRILLAT-SAVARIN, 1825, p. 18) è perciò un privilegio accessibile solo all'animale umano. È compito dell'uomo, infatti, “innalzare l'oggetto della sensazione a oggetto del sapere”. (FEUERBACH, 1850, p. 145). Se gli animali quando mangiano e bevono possono distinguere solo ciò che è buono da ciò che è cattivo e al più segnalarselo, l'uomo invece interpreta, valuta, apprezza, scompone e ricompone gli elementi di ogni boccone; e poi ancora confronta, racconta, persuade, e non si limita solo a riconoscere un cibo e il suo sapore come buono o cattivo, accedendo così a un piacere più alto, un piacere consapevole. Noi gustiamo con attenzione, analizzando le componenti del sapore che via via prendono

corpo e si precisano sulle nostre papille, diventando peraltro memorabili quando le convertiamo in parole.

Gustare, e specialmente degustare – un complesso processo sinestetico in cui convergono operazioni di assaggio, analisi e valutazione attenta di un cibo o di un vino al fine di discriminarne e descriverne le caratteristiche organolettiche, filtrando verbalmente un insieme di sensazioni soggettive attraverso un linguaggio metaforico e tuttavia codificato, ampio, preciso e comprensibile – sono attività di conoscenza, di riflessione, di confronto, di descrizione, intrise di un piacere che include anche il narrare le sensazioni avvertite. Strumento raffinato di conoscenza, di controllo e di misura del valore di un alimento o di una bevanda, la degustazione, in particolare, raggiunge il suo obiettivo finale attraverso la trasmissione e la compartecipazione di questo sapere, attraverso il resoconto linguistico che lo svela, lo incarna e lo precisa: se bere è un atto muto, per degustare invece è necessario parlare.

Recenti ricerche neuroscientifiche indicherebbero nella percezione del sapore uno dei comportamenti umani più complessi: oltre a implicare l'attività di un'area specifica del cervello, la corteccia orbitofrontale, un'area di convergenza multisensoriale definita per l'appunto "l'area del sapore" (la cui attività si affianca a quella della corteccia gustativa primaria), la percezione del sapore coinvolge processi di apprendimento, di memoria, di linguaggio e dispositivi emozionali che contribuiscono alla formazione delle preferenze e dei desideri alimentari. (SHEPHERD, 2006, p. 316-321). E indagini sulla percezione neurologica del vino nei *sommeliers* professionisti (posti a confronto con bevitori comuni) mostrano, oltre alla complessità sensoriale del compito di riconoscimento di un vino, il coinvolgimento di funzioni cognitive superiori. (CASTRIOTA SCANDERBERG et al., 2003). Insomma, per gustare e ancora di più per degustare bisogna usare la testa!

3 L'umanizzazione del gusto

Sebbene mangiare e bere, "gli atti più umili agli occhi della nostra pseudocultura soprannaturalistica" (FEUERBACH, 1850, p. 136), ci accomunino al mondo animale, siamo i soli esseri ad aver trasformato un bisogno fisiologico in un piacere edotto e in un'esperienza culturale carica di significati. La perfetta contezza del valore del cibo propria dell'animale umano lo rende l'unico animale in grado di sceglierlo tra una vastissima gamma di prodotti alimentari sulla base di criteri

nutrizionali, qualitativi ed economici ma anche di preferenze culturali e individuali cariche di significati; di assaporarlo lentamente e con attenzione, di giudicarlo, di fantasticarvi sopra e ancora di descriverne a parole l'odore, il sapore e la consistenza. Gli uomini inoltre non si limitano a mangiare i cibi per sostentarsi o per saziarsi, ma li producono, li concepiscono, li cucinano, li elaborano con uno sforzo creativo e con il gusto di sperimentare nuove armonie di profumi, di sapori, di consistenze, riconoscendone l'importanza: così facendo prolungano il piacere gustativo. E poi sanno apprezzarli, ragionano sulla loro alimentazione, discutono sui cibi e sui propri gusti, e non ultimo, sono consapevoli di quanto ciò che ingeriscono modifichi e determini il loro essere e fondi la loro identità.

A differenza del semplice mangiare, 'saper gustare' presuppone il piacere della tavola e una serie di conoscenze messe in gioco in tutto ciò che precede il momento del consumo: dall'attenzione nella scelta qualitativa dei prodotti quando si fa la spesa, alla combinazione della materia prima con aromi, spezie e condimenti, ai modi di cottura più adatti per quel piatto, fino alla scelta della compagnia con cui dividerlo e apprezzarlo. E poi ancora, avere consapevolezza che l'avventura gustativa non coinvolge solo la bocca ma tutti i sensi, specialmente olfatto (ortonasale e retronasale), gusto e tatto orale, senza escludere la vista e persino l'udito, configurandosi come un'esperienza complessa tanto del corpo quanto della mente.

Nel corso della nostra storia evolutiva lo sviluppo di alcune pratiche proprie dell'uomo ha poi concorso in modo decisivo all'evoluzione alimentare umana e al processo di umanizzazione del gusto, consentendoci di andare al di là delle risorse naturali accessibili a tutti gli animali nei loro rispettivi ecosistemi: solo per noi umani il gesto di portare alla bocca un alimento si è arricchito con la cottura dei cibi, con la loro produzione, manipolazione e trasformazione. Il processo di incivilimento e di socializzazione – già esemplificato dalla dicotomia crudo/cotto con cui l'antropologo Claude Lévi-Strauss (1964) riproduce l'opposizione tra natura e cultura – ha avuto nell'invenzione del fuoco medesimo e nella conseguente cottura dei cibi uno dei suoi momenti più significativi: siamo l'unica specie vivente a usare il fuoco e a cuocere i cibi, che anche quando vengono consumati crudi sono comunque "preparati", costruiti, e quindi distanti mille miglia dall'incolta voracità degli animali.

Ricerche condotte per oltre un decennio dal bioantropologo e primatologo di Harvard Richard Wrangham (2009) rilevano nella capacità di cuocere gli alimenti un elemento di discontinuità tra noi e gli altri animali, con effetti cruciali sull'evoluzione umana e su quella del gusto in particolare: la cottura ha modificato e arricchito il gusto umano, ha reso gli alimenti più sicuri, più morbidi e più digeribili, e ampliato il ventaglio di cibi commestibili. Appunto perché per tutti i primati, uomo incluso, la massimizzazione delle energie è un fattore critico nella selezione naturale, secondo la *cooking hypothesis* di Wrangham, la cottura, riducendo il costo energetico del mangiare, attraverso quella trasformazione tessiturale e chimica degli alimenti che si realizza per effetto del calore, avrebbe contribuito al nostro successo evolutivo. L'attitudine a cuocere i cibi, originatasi già dai tempi di *Homoerectus* (1,5 milioni di anni fa), ha poi avuto ripercussioni sulla nostra anatomia, determinando un ridimensionamento dell'apparato masticatorio e del tessuto intestinale. Ma il vantaggio più grande ottenuto con l'introduzione della cottura è l'accrescimento del cervello favorito dalla riduzione dei costi digestivi e dalla qualità della dieta. Espressione dell'evoluzione biologica, ancora prima che culturale, cuocere il cibo, secondo Wrangham, ci avrebbe reso più intelligenti, contribuendo in modo decisivo al processo di ominizzazione.

Un apporto ulteriore all'umanizzazione del gusto si può rintracciare, come s'è già detto, nell'inclinazione a "fabbricare" direttamente il cibo a partire dal Neolitico (con l'addomesticamento di specie vegetali e animali), all'incirca diecimila anni fa, e nell'attitudine a elaborarne la preparazione con lo sviluppo della pratica culinaria e della sapienza gastronomica. Assumendo il pieno controllo della natura selvaggia, l'uomo si è trasformato da predatore-raccoglitore in creatore del proprio cibo, un progresso che, insieme al vantaggio di disporre di una fonte alimentare costante e certa, ci ha permesso di arricchire il nostro gusto di una vasta gamma di nuovi sapori: dai cereali, ai legumi, agli ortaggi, al latte animale e ai suoi derivati, configurandosi come un altro cambiamento decisivo nella nostra cultura.

Attraverso le modificazioni fisio-chimiche degli alimenti indotte dal calore e dalla cottura, dalla combinazione, dall'abbinamento e dal trattamento degli ingredienti, dall'uso di condimenti, di spezie e di erbe aromatiche, e poi dall'applicazione di tecniche di cottura diverse e di tecnologie sempre più raffinate, cucinare, "attività umana per

eccellenza” – come scrive lo storico dell’alimentazione Massimo Montanari (2004, p. 36) –, trasforma gli ingredienti e le materie prime naturali, li fonde, ne modifica la consistenza, il colore, l’odore e il sapore. Così facendo amplifica il ventaglio di sfumature odorose, di aromi e di sapori apprezzabili dal palato umano, consentendo pertanto di portare alla bocca un cibo “lavorato”, profondamente diverso dal prodotto naturale originario. Sicché nel corso della nostra storia evolutiva quel “saper fare” caratteristico del sapere alimentare si arricchisce di valori simbolici, diventa una delle attività bio-cognitive specie-specifiche dell’animale umano attraverso alcune sue caratteristiche attitudini culturali.

4 La condivisione dei sapori e il gusto della parola

L’uso del fuoco per scopi alimentari, oltre a fornire un cibo più gustoso ed elaborato, ha prodotto un’ulteriore progresso del gusto umano: la trasformazione cioè dell’atto del mangiare, un atto intimo e privato, in un evento sociale e condiviso. Si può supporre che prima dell’invenzione della cottura la pratica di consumare i pasti insieme fosse poco diffusa: “benché possiamo immaginare omini intenti a banchettare come avvoltoi intorno a una carogna, è solo dopo l’invenzione della cucina che il pasto diventa necessariamente un fattore di aggregazione” (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2001, p. 18), dando origine alla convivialità e al piacere della consumazione in compagnia. Gli animali in genere, eccezion fatta per gli scimpanzé e per i macachi (presso i quali sono state osservate forme di spartizione del cibo almeno nel contesto genitore/prole (HLADIK; PICQ, 2001, p. 127-169), divorano frettolosamente e con avidità il cibo crudo e lo trascinano senza dividerlo con nessuno: non hanno quindi il piacere di spartire il pasto, né tanto meno quello di consumarlo insieme. Gli uomini, al contrario, condividono i prodotti della caccia e della coltivazione-produzione e lungi dall’accontentarsi di mangiare i cibi velocemente, in silenzio e in maniera solitaria, amano gustarli in compagnia, commentarli e farne oggetto di conversazione.

Mangiare e bere insieme, suggellando a tavola rapporti d’affari, d’amore e d’amicizia, o interessi intellettuali, è del resto una prerogativa degli esseri umani, animali conviviali per definizione perché i soli animali parlanti. D’altra parte, nelle diverse forme assunte, nel corso dei secoli, dal convito greco e poi da quello romano, alla pratica sociale del mangiare

e del bere in compagnia, in un clima di piacere, si coniugava sempre la pratica intellettuale delle conversazioni dotte e argute, insieme alla danza, alla musica e alla poesia. Nell'ambiente simposiaco il banchetto viene eletto a luogo privilegiato della conversazione e dell'offerta del cibo della sapienza, e non dimentichiamo che proprio in tale contesto nascono l'esercizio letterario e la riflessione filosofica. Modello insuperato di questo genere letterario è il *Simposio* di Platone, un dialogo tra filosofi in cui nel corso di un banchetto si discute sul tema dell'amore.

Oltre a intensificare i rapporti sociali e a consolidare i legami di amicizia, quelli amorosi e persino i legami intellettuali, la condivisione conviviale del cibo, il gustare insieme, il piacere della tavola comune, è anche un atto di comunicazione interpersonale: avvicina le persone permettendo loro di condividere impressioni, emozioni e momenti di felicità. Se "gli altri sensi si possono godere in tutta la loro bellezza anche quando si è soli; il gusto, invece, è in gran parte un senso sociale". (ACKERMAN, 1990, p. 137). E d'altro canto non c'è azione di natura sociale, non c'è situazione, in ogni tempo e in ogni luogo, che non passi dalla tavola o che non preveda il rito del consumo comune del cibo: dagli affari, all'amicizia, all'amore, alle cospirazioni, all'esercizio del potere, agli interessi intellettuali. Per tutte queste ragioni non deve stupirci che l'attività del senso che assapora cibi e bevande, che percepisce aromi e consistenze di quei frammenti del mondo esterno con cui viene a diretto contatto – al di là della frivolezza e sensualità alla quale viene sovente ridotto –, interpreti ed esprima saperi e significati oltre che odori e sapori. Possiamo perciò affermare che anche quando gustiamo un cibo compiamo un piacevole esercizio intellettuale.

Riferimenti bibliografici

- ACKERMAN, D.. *Storia naturale dei sensi*. Trad. do it. Milano: Frassinelli, 1992.
- AGAMBEN, G. *Gusto*. Enciclopedia Einaudi. Torino: Einaudi, 1979. p. 1019-1038. v. VI.
- BARTHES, R. *Lettura di Brillat-Savarin*. In: BARTHES, R. *Lettura di Brillat-Savarin*. Trad. do it. Palermo: Sellerio, 1978. p. IX-XL.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. *Fisiologia del gusto*. Trad. do it. In: BARTHES, R. *Lettura di Brillat-Savarin*. Palermo: Sellerio (ed. fr. 1975) 1978. p. 1-273.

CASTRIOTA SCANDERBEG, A. et al. La percezione del vino nei sommelier: uno studio mediante Risonanza Magnetica funzionale. In: AA.VV. *Sensi di vini: il segreto del cervello nella degustazione*. Siena: Ed. Enoteca Italiana, 2003. p. 55-60.

CAVALIERI, R. *Gusto: l'intelligenza del palato*. Roma-Bari: Laterza, 2011.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. *Storia del cibo*. Trad. do it. Milano-Torino: Mondadori, 2010.

FEUERBACH, L. *Una recensione a Maleschott* (al saggio La dottrina dell'alimentazione per il popolo). Trad. do it. In: PACCHI, A. (a cura di). *Materialisti dell'Ottocento*. Bologna: Il Mulino, 1978. p. 129-145.

HLADIK, C.M., PICQ, P. *Au bon goût de singes*. In: PICQ, P.; COPPENS, Y. (Éd.). *Aux origines de l'humanité. (Le propre de l'homme)*. Paris: Fayard, 2001. p. 127-169. v. 2.

KANT, I. *Antropologia dal punto di vista pragmatico*. Trad. do it. In: KANT. *Scritti morali*. Torino: UTET, 1970. p. 535-757.

LÉVI-STRAUSS, C. *Il crudo e il cotto*. Trad. do it. Milano: Il Saggiatore, 2008.

MONTANARI, M. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2004.

NIETZSCHE, F. *La gaia scienza e idilli di Messina*. Trad. Do it. Milano: Adelphi, 2008.

ONFRAY, M. *Le ventre des philosophes: critique de la raison diététique*. Paris: Gasset, 1989.

PLATONE. *Gorgia*. Trad. do it. In: PLATONE. *Opere complete*. Bari: Laterza, 1971. v. 5.

PLATONE. *Fedone*. Trad. do it. Roma-Bari: Laterza, 2010.

PROSPERI, I. *Gnoseologia e fisiologia del gusto nella tradizione neoplatonica-agostiniana e in quella aristotelica-tomista*. Tesi di dottorato in Storia medievale, Università di Bologna, 2007. Disponível em: <www.dpm.unibo.it/DPM/>.

SERRES, M. *Les cinq sens*. Paris: Grasset, 1985.

SHEPHERD, G. M. Smell images and the flavour system in the human brain. *Nature*, v. 444, p. 316-321, 2006.

WRANGHAM, R. *Catching fire: how cooking made us human*. New York: Basic Book, 2009.

Submetido em 28 de fevereiro de 2014.

Aprovado em 30 de março de 2014.