

Il gusto alimenta l'eros

The taste feeds eros

Rosália Cavalieri*

Sintesi: Come è noto, cibo ed *eros* sono due fonti di piacere indissolubilmente connesse. E non è un caso se il termine ‘appetito’ denota tanto la sensazione che accompagna il bisogno di alimentarsi, quanto, più in generale, la tendenza naturale ad appagare desideri fisici e specialmente sessuali. I piaceri del palato, così come quelli sessuali, sono in larga parte legati alla multisensorialità che li attraversa. Sono pertanto esperienze totalizzanti, piaceri diffusi che appagano tutti i nostri sensi, contribuendo in modo per nulla banale al raggiungimento di quel vivere felice verso il quale abbiamo una vocazione innata. I sensi più ‘carnali’, il gusto in particolare – il senso più sinestetico – insieme all’olfatto, sono quelli maggiormente coinvolti a tavola come a letto. Funzioni essenziali per la sopravvivenza degli individui e per la conservazione di tutte le specie animali, mangiare e riprodursi sono state trasformate dall’animale umano in due attività specie-specifiche: l’erotismo e la gastronomia. E quindi in fonti di piacere tutt’altro che istintivo, dove anche il linguaggio svolge una parte considerevole. Le gustose descrizioni di un piatto sono parte integrante del suo apprezzamento e del piacere che traiamo dal suo consumo e dalla sua condivisione, esattamente come lo sono le parole sussurrate durante un convito amoroso. Consapevoli di quanto sia difficile un tema sul quale è stato detto e scritto di tutto, in questo saggio proveremo a descrivere il ruolo dei sensi ‘carnali’, e del gusto in particolare, nelle due esperienze più sensuali e totalizzanti che definiscono quel ‘vivere bene’ verso il quale siamo naturalmente inclini.

Parole chiave: Gusto. Cibo. Piacere. Eros. Multisensorialità.

* 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: As is known, food and *eros* are two sources of pleasure inextricably linked. It is not a coincidence that the term 'appetite' denotes both the feeling that accompanies the need to feed, as, more generally, the natural tendency to satisfy physical desires and especially sexual. The pleasures of the palate, as well as sexual ones, are largely related to multisensory through them. Are therefore experiences totalizing, pleasures widespread that satisfy all our senses, contributing at all trivial to achieve that happy life to which we have an innate vocation. The senses more 'carnal', in particular the taste – the sense synaesthetic – along the nose, are the ones most involved at the table as in bed. Functions essential to the survival of individuals and for the preservation of all animal species, eat and breed have been transformed by the animal human in two species-specific activities: eroticism and gastronomy. And then in the sources of pleasure far from instinctive, where even the language plays a considerable part. Tasty descriptions of a plate are an integral part of his appreciation and pleasure we derive from its consumption and its sharing, exactly as are the words whispered during a banquet of love. Aware of how difficult it is an issue on which it has been said and written of all, in this paper we will try to describe the role of the senses 'carnal', and taste in particular, in the two most sensual experiences and totalizing that define the 'good life' towards which we are naturally inclined.

Keywords: Taste. Food. Pleasure. Eros. Multisensoriality.

Resumo: Como é sabido, comida e *eros* são duas fontes de prazer, indissociavelmente ligadas. Não é uma coincidência que o termo 'appetite' denota tanto a sensação que acompanha a necessidade de se alimentar, como, em geral, a tendência natural para satisfazer os desejos físicos e especialmente sexuais. Os prazeres do paladar, bem como os sexuais, estão em grande parte relacionados com multissensorialidade que os perpassa. São, portanto, experiências totalizantes, prazeres difusos que satisfazem todos os nossos sentidos, contribuindo de modo nada trivial à obtenção da vida feliz para a qual temos uma vocação inata. Os sentidos mais "carnais", em especial o gosto – o sentido mais sinestésico – juntamente ao olfato, são os mais envolvidos na mesa assim como na cama. Funções essenciais para a sobrevivência dos indivíduos e para a preservação de todas as espécies animais, comer e se reproduzir foram transformadas pelo animal humano em duas atividades espécie-específicas: o erotismo e a gastronomia. E, portanto, em fontes de prazer longe de ser instintivo, no qual também a linguagem desempenha um papel considerável. As saborosas descrições de um prato são parte integrante da sua apreciação e do prazer que derivamos do seu consumo e da sua partilha, exatamente como o são as palavras sussurradas

durante uma festa de amor. Cientes da dificuldade imposta por um tema sobre o qual se disse e se escreveu de tudo, neste artigo tentaremos descrever o papel dos sentidos “carnais”, e do gosto em particular, nas duas experiências mais sensuais e totalizantes que definem a “boa vida” para a qual estamos naturalmente inclinados.

Palavras-chave: Gosto. Comida. Prazer. Eros. Multisensorialidade.

La passionalità de gusto

Che il cibo e l'*eros* siano due fonti di piacere indissolubilmente connesse da analogie che vanno ben oltre il significato metaforico, che i loro confini siano così labili da confondersi alle volte completamente non è certo una novità. Se il verbo ‘consumare’ si riferisce sia al matrimonio sia al pasto è perché in molte lingue lo stesso termine indica tanto l’atto sessuale quanto quello di mangiare. I brasiliani, per esempio, con l’espressione gergale *comer*, assimilano l’atto sessuale all’atto di mangiare (LE BRETON, 2006, p. 415). E il termine ‘appetito’ denota tanto la sensazione che accompagna il bisogno di alimentarsi, quanto, più in generale, la tendenza naturale ad appagare desideri fisici e in specie sessuali. Le metafore gustative di cui il lessico amoroso ridonda provano l’affinità tra queste due attività, entrambe forme immaginarie l’una dell’altra: sicché si può restare ‘digiuni’, avere ‘fame da lupo’, ‘mangiare con gli occhi’ o ‘essere cotti a puntino’ in un senso come nell’altro.

I piaceri del palato e quelli dell’amore condividono peraltro la porta d’ingresso, la bocca, che ci è stata data per mangiare, per sussurrare parole dolci e anche per baciare. A tutti è noto d’altra parte il potere del cibo e quello delle parole, due potenti armi seduttive impiegate per accendere la passione. E se non sempre la buona cucina è l’anticamera dei piaceri sessuali, mangiare insieme è già di per sé un’attività erotica quando tra i commensali comincia ad aleggiare una certa affinità chimica. In molte religioni il legame tra i piaceri della gola e quelli della carne è attestato dal divieto di consumare carni o altri cibi, e di astenersi dai rapporti sessuali, in certe festività religiose o in altri periodi ritualmente significativi.

Consapevoli di quanto sia difficile un tema sul quale è stato detto e scritto di tutto, in questo saggio proveremo a descrivere il ruolo dei sensi ‘carnali’, e del gusto in particolare, nelle due esperienze più sensuali e totalizzanti che definiscono quel ‘vivere bene’ verso il quale, come

osservava già Aristotele (*Pol.* 1280b 39; *EN* 1095a 18-20, 1169b 18-23), siamo naturalmente inclini in quanto animali sociali, politici e linguistici (cfr. l'inedita rilettura dell'opera aristotelica di LO PIPARO, 2003, p. 22-33).

Se tutti i sensi sono biologicamente incarnati, proprio perché parte della nostra attrezzatura corporea, l'olfatto, il gusto e il tatto (incluso il tatto orale) lo sono in una misura tale da essere considerati i più 'carnali', i più edonistici e perciò anche i più erotici tanto a tavola quanto nella vita amorosa (ancorché sensi cognitivi al pari della vista e dell'udito, dal momento che contribuiscono con un accento loro proprio alla nostra conoscenza del mondo circostante e alla regolazione dei nostri rapporti socio-emozionali – CAVALIERI, 2009; 2011). Ma olfatto, gusto e tatto sono anche i sensi lungamente sottovalutati dalla filosofia e dalla ricerca scientifica proprio per quel coinvolgimento con gli appetiti e con le emozioni che li caratterizza come sensi voluttuosi e concupiscenti. E poi sono anche i più compromessi con le due attività più inerenti alle esperienze intime: assaporare un cibo nella propria bocca e fondersi con l'altro in un'unione amorosa. A loro volta, i piaceri del palato, così come quelli sessuali, sono in larga parte legati alla multisensorialità che li attraversa, sì da farne esperienze totalizzanti, piaceri diffusi che appagano tutti i nostri sensi.

Straordinari collanti sociali, cibo e sessualità condividono perciò anche il fatto di essere le uniche fonti di piacere sinestetico, quelle cioè che catturano tutta la nostra sensorialità e si diffondono in tutto il corpo, contribuendo in modo per nulla banale al raggiungimento di quel vivere felice verso il quale, come s'è detto, abbiamo una vocazione innata. E d'altro canto l'uomo, "il superlativo vivente del sensualismo, [...] il più sensuale e il più sensibile di tutti gli esseri del mondo» (FEUERBACH, 1846, p. 122) ha saputo elevare la sensazione, subordinata negli altri animali alla sopravvivenza, a fonte di puro godimento estetico, di piacere fine a se stesso. "Volete migliorare gli uomini – osserva Ludwig Feuerbach (1846, p. 123) – fateli felici; volete farli felici, allora andate alle sorgenti di ogni felicità, di ogni gioia – ai sensi". E nello *Zibaldone* Giacomo Leopardi annotava che "l'anima umana (e così tutti gli esseri viventi) desidera sempre essenzialmente, e mira unicamente, benché sotto mille aspetti, al piacere, ossia alla felicità, che, considerandola bene, è tutt'uno col piacere" (LEOPARDI, 1898, vol. 1, verso 165).

Cibo ed eros: dalla necessità al piacere

Non è certo una rivelazione affermare la stretta sintonia tra mangiare e procreare, tra gusto e sessualità, le esperienze che meglio definiscono il piacere di vivere e che, come per gli altri animali, riescono essenziali per la sopravvivenza degli individui e per la conservazione delle specie. Tuttavia il godimento che gli animali umani traggono dalla soddisfazione degli appetiti alimentari e di quelli sessuali è assai diverso da quello provato dalle altre specie animali. Tanto nel procreare quanto nel mangiare, la distanza che separa la necessità animale legata alla sopravvivenza dal desiderio umano che trascende l'impellenza fisiologica si palesa nella conversione dell'appetito naturale in un 'appetito di lusso' finalizzato al puro piacere. Se gli altri animali si accoppiano solo nella fase dell' 'estro', mangiano solo quando hanno fame e bevono solo quando hanno sete e non sono inclini a produrre e a elaborare il cibo che consumano, gli animali umani hanno trasformato queste due attività riconducibili al 'bisogno' naturale in due manifestazioni tipiche della cultura loro propria: l'erotismo, ovvero le varie forme in cui, indipendentemente dalla procreazione, si manifesta l'attrazione amorosa verso qualcuno (o qualcosa), e la gastronomia, ovvero l'arte del saper mangiare e del saper apprezzare il piacere che ne consegue, un piacere che solo negli animali umani è accompagnato da consapevolezza. In entrambi i casi, la bocca e la sensorialità orale sono veicoli elettivi di delizie sessuali e gustative.

Sempre alla ricerca di gratificazione del palato alternative a quelle offerte dalla natura e desideroso di prolungare i piaceri del palato e quelli sessuali, "l'uomo – osserva Roland Barthes nella sua *Lettura della Fisiologia del gusto* di Brillat-Savarin (1975, p. XI) – deve mettere in scena, per così dire, il *lusso* del desiderio, amoroso o gastronomico che sia". Senza contare che l'erotismo, come la gastronomia, presupponendo la distinzione tra il piacere istintivo e il godimento consapevole, ci distanzia dagli altri animali nelle modalità di consumo: gli animali divorano velocemente e avidamente il loro cibo e altrettanto frettolosamente si accoppiano. E cheché ne pensasse Roland Barthes quando ha distinto queste due fonti edonistiche specificamente umane, negando l'esistenza di orgasmi gastronomici (1975, p. XXXIV-XXXV), l'esperienza del consumo di un cibo che riesce delizioso al palato e al naso, come ben sanno i *gourmet*, può mandare in estasi, procurando un piacere che nell'erotismo equivale proprio a un orgasmo, forse di minore

intensità ma tale da commuovere e da suscitare gemiti e sospiri di soddisfazione.

Non v'è dubbio che un cane e un criceto traggano entrambi appagamento dal cibo e in modo non dissimile dagli umani. Per gli umani tuttavia non si tratta solo di una questione nutrizionale, e la ricerca del piacere sensoriale quando si mangia, specialmente nelle società occidentali, trascende il fabbisogno energetico, così “i nostri desideri alimentari esprimono più quello che vogliamo che quello di cui abbiamo bisogno” (PRESCOTT, 2012, p. 19). La consapevolezza che accompagna e precede questo piacere, anche nella scelta di cosa mangiare, di come mangiarlo e della compagnia con cui dividerlo, una consapevolezza che accresce e reduplica il piacere stesso di consumare un cibo, è un altro aspetto che ci differenzia dagli altri animali. E se il senso del gusto è quello che ci procura il maggior numero di piaceri ciò si deve anche al fatto che “nel mangiare proviamo un benessere particolare e indefinibile, nascente dall'istintiva certezza che, col fatto di mangiare, compensiamo le perdite subite e prolunghiamo la nostra esistenza” (BRILLAT-SAVARIN, 1825, p. 34-5). Ma c'è di più. Come osserva lo scienziato cognitivo Paul Bloom (2010, p. 59), solo “le scelte umane possono essere indipendenti dal piacere, mentre per gli altri animali non è così. Se la mia cagnetta si mette a dieta, è perché l'ho deciso io, non lei”. Stesso discorso vale per la sessualità, se pensiamo che l'astinenza sessuale, come il digiuno o le diete di qualsiasi tipo, sono frutto di scelte consapevoli motivate da ragioni religiose, filosofiche, etiche, salutiste o di carattere pratico, e perciò proprie dell'uomo.

Addirittura possiamo trarre piacere persino dal dolore: e questo sia quando consumiamo certi cibi molto piccanti come il peperoncino o il *wasabi*, oppure i superalcolici, sia quando consumiamo esperienze sessuali al limite del masochismo per accrescere il godimento o per trovare nuovi stimoli. Ciò vuol dire che “per un essere umano mangiare non è solo un piacere sensoriale e una necessità biologica, è un atto carico di significato” (BLOOM, 2010, p. 61). E poi solo la sensualità umana è legata all'immaginazione – e in particolare all'immaginazione deliberativa specifica degli animali umani, generata dal ragionamento linguistico (LO PIPARO, 2003, p. 22-25) –, un'attività capace di nutrire il desiderio amoroso e gastronomico forse più di qualsiasi afrodisiaco, superando i limiti di un'esperienza sensoriale realmente vissuta.

E che dire poi delle gustose descrizioni di un piatto, parte integrante del suo apprezzamento, e del piacere che traiamo dal suo consumo e dalla sua condivisione, e della magia delle parole mormorate, sfuggite, durante un convito amoroso, parole che accarezzano, descrivono, suggeriscono, eccitano? La sensazione di godimento che accompagna i nostri appetiti più carnali è legata infatti anche al linguaggio e alle parole che la esprimono e la arricchiscono. Uno dei più grandi godimenti della tavola sta proprio nel mangiare discutendo di ciò che si mangia, nel commentare un piatto, i suoi profumi, i suoi sapori e la sua consistenza, nell'indovinare i singoli ingredienti, insomma nella gioia di apprezzarlo, e di celebrarlo: e prima ancora, nell'eccitante impulso a concepirlo e a realizzarlo. Nella convivialità “il piacere di un sapore – scrive l'antropologo sensoriale David Le Breton (2006, p. 407) – si accentua se qualcuno ne parla in modo da risvegliare negli altri una sensazione simile alla sua. La narrazione di un pasto lo prolunga per altre vie, ne fa risorgere i sapori nell'immaginazione”. In genere, il cibo ben raccontato, non è solo un vero e proprio esercizio sensoriale ma è anche un complesso compito cognitivo (CAVALIERI, 2012; 2013; 2014) che ridesta l'appetito di chi ascolta o legge: “il segno evoca le delizie del suo referente nel momento stesso in cui ne traccia l'essenza” (BARTHES, 1975, p. XXIX). E le righe che seguono ne sono un prova:

La caponata è tiepida, sugosa, le melanzane colano un umore appena gelatinoso, con quel poco di rosa dell'estratto di pomodoro, come l'interno delle cosce delle bionde; i capperi, nascosti tra gli altri ingredienti, li puoi indovinare quando li schiacci tra la lingua e il palato, la cipolla fina fina, che neanche te ne accorgi, è evanescente, compagna ideale delle altre verdure (TORREGROSSA, 2007, p. 59).

La buccia delle melanzane ha il colore della sua pelle e mentre la maneggio mi sembra di accarezzare lui (*ibidem*, p. 58).

Il piacere di mangiare insieme e di conversare piacevolmente a tavola – le cui origini risalgono verosimilmente ai primi esperimenti di cottura degli ominidi (CAVALIERI 2014a, p. 59 e ss.), un rito che si prolunga ancora fino ai nostri giorni –, consolidando rapporti amorosi, d'amicizia, d'affari o intellettuali, raffina l'esercizio del gustare; e in certi casi la condivisione del godimento procurato dal cibo è la sola forma di erotismo

che sopravvive tra due vecchi amanti. Lo dimostra bene un racconto di Italo Calvino (*Sapore Sapere. Sotto il sole giaguaro*), dove una coppia ormai esausta ritrova l'intensità del desiderio amoroso nelle complicità gustative attivatesi durante un viaggio gastronomico in Messico, che accende una nuova intimità concentrata proprio attorno ai sapori:

[...] si potrebbe credere che Olivia mangiando si chiudesse in se stessa immedesimandosi nel percorso interiore delle sue sensazioni; in realtà invece il desiderio che tutta la sua persona esprimeva era quello di comunicarmi ciò che sentiva: di comunicare con me attraverso i sapori o di comunicare coi sapori attraverso un doppio corredo di papille, il suo e il mio. “Senti? Hai sentito?” mi diceva con una specie d'ansia, come se in quel preciso momento i nostri incisivi avessero triturato un boccone di composizione identica e la stessa stilla d'aroma fosse stata captata dai recettori della mia lingua e della sua. “È lo xilantro? Non lo senti lo xilantro?”, aggiungeva, menzionando un'erba che dal nome locale non eravamo ancora riusciti a identificare con sicurezza (forse l'aneto?) e di cui bastava solo un filo sottile nel boccone che stavamo masticando per trasmettere alle narici una commozione dolcemente pungente, come un'impalpabile ebbrezza. Questo bisogno che Olivia aveva di coinvolgermi nelle sue emozioni m'era molto gradito, perché mi dimostrava quanto fossi indispensabile e come per lei i piaceri dell'esistenza fossero apprezzabili solo se condivisi tra noi. È solo nell'unità della coppia – pensavo – che le nostre soggettività individuali trovano amplificazione e completezza. Di confermarmi in questa convinzione avevo tanto più bisogno in quanto all'inizio del nostro viaggio messicano l'intesa fisica tra me e Olivia stava attraversando una fase di rarefazione se non l'eclisse... M'aspettavo, nei primi giorni, che la crescente accensione del palato non tardasse a comunicarsi a tutti i nostri sensi. Sbagliavo: afrodisiaca questa cucina lo era certamente, ma in sé e per sé (...), ossia stimolava i desideri che cercavano soddisfazione solo nella stessa sfera di sensazioni che li aveva fatti nascere, dunque mangiando sempre nuovi piatti che rilanciassero e ampliassero quegli stessi desideri (CALVINO, 1986, p. 32-33).

Benché la condivisione del piacere gustativo non sia in questo caso il preludio di piaceri sessuali, l'intesa instaurata attraverso la parola sottrae la ricerca dei sapori alla dimensione soggettiva dell'apprezzamento intimo e solitario, generando nella coppia una sottile epperò sensuale comunione di emozioni del palato.

I 'sensi' del gusto nel banchetto amoroso

Sin dai tempi del simposio greco e dei convivii romani, luoghi di consumo condiviso del vino, del cibo e di piaceri multisensoriali, la dimensione conviviale si configura come un'attività sociale che coniuga al mangiare e al bere in comune, la pratica intellettuale e filosofica delle conversazioni dotte e argute, la danza, la poesia, i giochi, l'*eros* (prevalentemente nella forma omosessuale, visto che le donne, fatta eccezione per danzatrici e musiciste, non avevano accesso ai simposi). In quest'atmosfera impregnata di gioia (*euphrosyne*) e di piacere (*hedoné*), risultato e, prima ancora, obiettivo della pratica conviviale, ogni senso è coinvolto in un grande spettacolo nel quale entrano in scena odori, sapori, profumi, suoni, visioni, con l'immane condimento della parola (MUSTI, 2001).

Il convito amoroso, come quello gastronomico, chiama a raccolta tutti i nostri sensi. La vista in primo luogo, attraverso l'aspetto fisico, i primi ammiccamenti, la complicità degli sguardi, la concupiscenza degli occhi e quindi dei desideri. E il cibo, come l'eroticismo, si gode anzitutto con gli occhi, che ne apprezzano i colori e la presentazione nei piatti. Poi è la volta dell'olfatto: come i piaceri del palato vengono anticipati dai profumi inebrianti del cibo, tali da renderlo irresistibile, così nell'attrazione amorosa gli odori indiscreti sono un ingrediente essenziale che rende inconfondibili, suscitando estasi e rapimento, e nell'uno come nell'altro caso stimolando il 'consumo' oppure suscitando repulsione e fastidio. Se l'odore di un corpo è eccitante, lo è altrettanto quello di un piatto preparato sapientemente.

I profumi della buona cucina – scrive Isabel Allende (1997, p. 54) – non solo ci fanno venire l'acquolina in bocca, ma ci fanno anche palpitare di un desiderio che se non è quello erotico gli assomiglia comunque molto. Chiudi gli occhi e cerca di ricordare il profumo preciso di una padella con olio di oliva in cui stanno friggendo delicate cipolle, nobili spicchi d'aglio, stoici peperoncini e teneri pomodori. Adesso cerca di immaginare come cambia quell'odore quando lasci cadere nella padella tre pistilli di zafferano e subito dopo del pesce fresco marinato con erbe aromatiche e alla fine uno spruzzo di vino e il succo di un limone... Il risultato è eccitante quanto il più sensuale degli effluvi e lo è mille volte più di un profumo in bottiglia. A volte, quando evoco l'aroma di un piatto gustoso, la nostalgia e il piacere mi commuovono fino alle lacrime.

Il tatto, decisivo annullamento delle distanze tra due corpi, tenerezza delle carezze e degli abbracci, sensazione voluttuosa del calore della pelle dell'altro, è il luogo di convergenza del piacere di toccare e di quello di gustare, di tastare cioè con la lingua e con il palato le innumerevoli varietà delle forme della pasta fino alle diverse consistenze di pietanze cotte e crude. E come lo scrocchio di un buon cioccolato, la croccantezza di una frittura, lo sfrigolio della cipolla che frigge nell'olio, il sobbollire di una pentola o il suono di un vino che scende nel bicchiere, e nei banchetti, la conversazione che accompagna e insaporisce il rito del bere e del mangiare insieme contribuiscono a fare di un pasto un'esperienza sensuale anche grazie al concorso dell'udito, nei conviti amorosi i sospiri, gli affanni, i toni lievi e insinuanti, i sussurri maliziosi e carezzevoli, le parole mormorate e i silenzi sapientemente cercati alimentano la passione e favoriscono l'abbandono, configurandosi come un potente afrodisiaco.

Com'è naturale e anche un po' scontato, anche il gusto fa la sua parte nella sfera dell'*eros*. La bocca, sua sede elettiva, è del resto la porta di ogni emozione a tavola come a letto: la usiamo per gustare ogni sorta di prelibatezze gastronomiche, per bisbigliare parole dolci, per cantare, per accarezzare, per baciare, per apprezzare i sapori e gli odori più intimi. Anche per questa ragione, mangiare e fare l'amore, vengono spessissimo accomunati. In senso letterale: perché l'atto di mangiare, come l'atto sessuale, è l'atto di assimilazione e di riunificazione per eccellenza. In senso metaforico: perché il gusto, come s'è detto, favorisce un intreccio costante del lessico gastronomico con il lessico amoroso. Si spiega così il frequente ricorso a metafore culinarie quando parliamo di sesso.

Il desiderio di mangiare e il piacere conseguente ha delle affinità con il desiderio sessuale, con il bisogno e con il piacere di nutrirsi dell'altro: si parla per l'appunto di 'appetito sessuale', di desiderio 'di mangiare l'altro', di 'divorare con gli occhi', di 'mangiare qualcuno di baci', di 'aver preso una cotta', di 'occhi a mandorla', di 'pelle di pesca', di 'labbra carnose' o si afferma di 'essere divorati dalla gelosia'. E poi, di un dongiovanni si dice che 'ama la carne fresca' e di una donna che è 'un bel bocconcino'. Assaporare un cibo è una riproduzione dell'atto sessuale: in entrambi i casi si tratta di annusare, di guardare, di toccare, di leccare, di mordicchiare, di suggerire. Fuori da ogni metafora, nel convito amoroso ci si 'assaggia' con tutto il corpo e specialmente con i baci, vero e proprio *test* del coinvolgimento affettivo e preambolo ai

sapori dell'amore. Per non parlare del ruolo del cibo come scorta sicura della seduzione e rito preparatorio di intimi piaceri: cucinare è già un atto d'amore, un prendersi cura dell'altro, cucinare e gustare le vivande preferite insieme alla persona amata, e giocare a imboccarsi, può essere il preludio per creare quell'atmosfera che prolunga il piacere del sapore dalla tavola al letto, o anche il gustoso epilogo di un incontro amoroso.

Nella relazione amorosa il fondersi e l'intricarsi dei corpi si realizza soprattutto attraverso un'alchimia di odori e di sapori, e il bacio in cui due amanti mescolano i loro umori, penetrando l'uno nella sfera dell'altro, è l'espressione più piena del sapore e del profumo dell'intimità. Odori e sapori della buona cucina, oltre a far venire l'acquolina in bocca, procurano, proprio come l'odore e il sapore del partner, un appetito molto simile a quello erotico. E tante volte gli attacchi di fame rappresentano simbolicamente il bisogno di compensare un vuoto affettivo, sostituendo l'atto sessuale col cibo. Sin dagli albori della nostra ontogenesi, *eros* e cibo sono strettamente connessi: succhiare il seno, morderlo e inghiottire sono tra le prime attività connesse tanto al bisogno di nutrimento quanto a una prima forma inconscia di appagamento sessuale. Come annotò Sigmund Freud, la nostra prima esperienza col piacere è orale: "lo stadio orale è geneticamente il primo stadio dell'evoluzione libidica del bambino, essenziale e fondante per il piacere e il dolore della prima inspirazione, e poi per la comparsa della voluttà del riempimento mescolata a quella della suzione" (HARRUS-RÉVIDI, 1994, p. 22).

Senso del desiderio, dell'appetito e del piacere, ma anche della vicinanza e del contatto, il gusto, in sinergia con l'olfatto, al quale è intimamente legato da un destino comune, ha perciò un ruolo decisivo nella sessualità e nell'erotismo. Dopotutto, negli incontri amorosi e negli approcci che li precedono, la prossimità e il contatto fisico stabiliti anche attraverso i sensi carnali sono fondamentali per conoscersi, per comprendere fino a che punto ci si piace e si è disposti a passare al consumo della 'portata' successiva. Agenti essenziali della seduzione e dell'attrazione sessuale, gli odori, prima ancora dei sapori dell'*eros*, ci preannunziano istintivamente l'affinità con il partner, la possibilità di instaurare una buona intesa sessuale: l'amore perciò si scopre e si fa anche con il naso. Il gradimento dell'odore dell'altro, di quell'impronta olfattiva unica ed esclusiva di ogni persona, è l'anticamera dell'intesa sessuale. Se di una persona non apprezziamo l'odore corporeo, se il suo

alito ci risulta respingente, sarà difficile farsi coinvolgere. Se il sapore del primo bacio non ci piace, non ci resta sulle labbra, è un chiaro indice di mancanza di affinità. Viceversa ci accorgiamo di essere attratti da una persona, e a maggior ragione di amarla, quando di lei accettiamo gli odori e i sapori più indiscreti, più intimi, più estremi: segno inequivocabile che la compatibilità di una coppia è specialmente il frutto di un'attrazione chimica. L'odore personale del compagno è poi anche un potente afrodisiaco, un "richiamo romantico emesso dalla pelle" (ALLENDE, 1997, p. 50) e il desiderio e l'eccitazione sessuale non fanno che aumentarlo e modificarlo. E d'altra parte, quando gli odori del partner non ci piacciono più, addirittura ci infastidiscono, e il sapore dei suoi baci non ci coinvolge più o ci disgusta è segno di un'intesa ormai logora.

Come l'atto di assaporare un alimento e di ingerirlo infrange la frontiera tra corpo e mondo, attraverso una fusione fisica del soggetto con l'oggetto del nutrimento, allo stesso modo il bacio, una metafora del rapporto sessuale e una sua anticipazione, è l'espressione più completa dell'incontro di due corpi, del loro 'assaggiarsi' simultaneamente e assimilare ciascuno il sapore dell'altro. La reciprocità fisica caratteristica del gusto e dell'olfatto, sensi della prossimità, nel banchetto amoroso si esalta nell'incontro di due soggettività, nel loro mescolarsi nel bacio, un atto in cui l'oralità mobilita il gusto insieme al tatto e all'olfatto. E si traduce altresì nel respirare ciascuno l'odore dell'altro catturandone l'intimità, nel fondersi in una relazione piena in cui la sensorialità orale (e quella olfattiva) perde quel carattere di incomunicabilità che è proprio delle esperienze intime e soggettive per lasciare il posto all'eloquenza del corpo e alla gestualità della bocca. Se per di più si assaporano dei cibi durante un incontro amoroso il piacere dei sensi raggiunge l'acme.

Il sapore, quella percezione complessa e polisensoriale prodotta dalla convergenza di sensazioni olfattive, gustative, termiche e tattili con cui la bocca apprezza le prelibatezze gastronomiche – riconoscendo profumi, aromi, gusti, consistenza, piccantezza, temperatura, suoni, colori – (cfr. CAVALIERI, 2011, p. 76 e ss.) è un ingrediente fondamentale nella sessualità. Dal tatto orale, fattore non secondario della percezione del sapore collocato per l'appunto nella bocca, e nella lingua in particolare, dipendono tanto i piaceri e gli appetiti gastronomici quanto i piaceri sessuali. E come la saliva ha un ruolo importante nel determinare il sapore di un alimento, analogamente è il lubrificante naturale che

conferisce ai baci dell'amato un gusto unico, contribuendo ai piaceri del tatto orale anche quando la bocca incontra gli organi sessuali. Così la bocca e la sensorialità orale, in buona compagnia del naso e di altri sensi, sono elette a luogo del soddisfacimento delle delizie sessuali e di quelle del palato.

Tutto questo concorre dunque a rendere un incontro gastronomico e un appuntamento amoroso esperienze sensoriali e sensuali a tutto tondo, influenti sul nostro benessere forse come nessun'altra pratica. Ce lo conferma un passo del *Cantico dei Cantici* dell'Antico Testamento, la poesia d'amore forse più sensuale e più 'profumata' di tutti i tempi, un dialogo tra due amanti, che traduce compiutamente e nella sua forma più elevata la voluttà inerente tanto al linguaggio del gusto quanto al gusto del linguaggio:

Che lui mi baci | con i baci della sua bocca. | Più dolci del vino | sono
le tue carezze, | più inebrianti dei tuoi profumi. | Tu stesso sei tutto un
profumo [...] || Amore mio, | sei come un sacchetto di mirra, | di notte
riposi tra i miei seni. [...] || Sì, un giglio tra le spine | è la mia amica tra
le altre ragazze! || Un melo tra gli alberi selvatici | è il mio amore tra gli
altri ragazzi! | Mi piace sedermi alla sua ombra | e gustare | le delizie dei
suoi frutti. [...] || Il tuo profumo | è più gradevole di tutti gli aromi. |
Le tue labbra sanno di miele, | mia sposa, | la tua lingua | ha il sapore |
del miele e del latte. [...] | Le tue nascoste bellezze | sono un giardino
di melograni, | di frutti squisiti, | con piante di cipro, | nardo e zafferano,
| cannella e cinnamomo, | ogni specie di piante d'incenso, | mirra e aloe
| e tutti i profumi più rari. [...] || La sua bocca è dolcissima; | tutto, in
lui, | risveglia il mio desiderio. [...] || I tuoi seni siano per me | come
grappoli d'uva; | il profumo del tuo respiro | come l'odore delle mele |
e la tua bocca | come il buon vino....! [...] (BIBBIA, p. 933-941).

Riferimenti bibliografici

- ALLENDE, I. *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*. Trad. do it. Milano: Feltrinelli, 1998.
- ARISTOTELE. *Etica nicomachea*. Trad. do it. In *Opere*. Vol. VII. Bari: Laterza, 1957.
- ARISTOTELE. *Politica*. Trad. do it. In *Opere*, vol. IX. Roma-Bari: Laterza, 2004.
- BARTHES, R. *Lettura di Brillat-Savarin*. In *Lettura di Brillat-Savarin di Roland Barthes*, pp. IX-XL. Trad. Do it. Palermo: Sellerio, 1978.
- BIBBIA. Torino: Ed. Elle Di Ci Leumann, 1985.
- BLOOM, P. *La scienza del piacere. L'irresistibile attrazione verso il cibo, l'arte, l'amore*. Trad. do it. Milano: Il Saggiatore, 2010.
- BRILLAT-SAVARIN, A. *Fisiologia del gusto*. Trad. do it. in *Lettura di Brillat-Savarin di Roland Barthes*, pp. 1-273. Palermo: Sellerio, (ed. fr. 1975) 1978.
- CALVINO, I. Sapore Sapere. Sotto il sole giaguaro. In *Sotto il sole giaguaro*. Milano: Mondadori, 1995, pp. 21-48.
- CAVALIERI, R. *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori*. Roma-Bari: Laterza, 2009.
- CAVALIERI, R. *Gusto. L'intelligenza del palato*. Roma-Bari: Laterza, 2011.
- CAVALIERI, R. La natura linguistica del gustare. *Bollettino della Società Filosofica Italiana*, n. 205, gennaio/aprile 2012, p. 49-63.
- CAVALIERI, R. La linguisticità dei sensi chimici: il caso della degustazione. In: PAOLUCCI, C.; LEONARDI, P. (a cura di). Senso e sensibile. Prospettive tra estetica e filosofia del linguaggio. *E/C Rivista on-line dell'Associazione Italiana di studi Semiotici*, n. 17, ottobre 2013, p. 57-62.
- CAVALIERI, R. La cognizione del gusto. *Conjectura: filosofia e educação*, v. 19, n. 2, maggio-agosto 2014, p. 27-39.
- CAVALIERI, R. *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*. Bologna: Il Mulino, 2014a.
- FEUERBACH, L. *Contro il dualismo di anima e corpo, di spirito e carne*. Trad. do it. In: PACCHI, A. (a cura di). *Materialisti dell'Ottocento*. Bologna: Il Mulino, 1978.
- HARRUS-RÉVIDI, G. *Psicanalisi del goloso*. Trad. do it. Roma: Editori Riuniti, 1994.
- LE BRETON, D. *Il sapore del mondo*. Trad. do it. Milano: Cortina, 2007.
- LEOPARDI, G. *Zibaldone*. Ed. critica a cura di PACELLA, G. Milano: Garzanti, 1991, v. 1.
- LO PIPARO, F. 2003. *Aristotele e il linguaggio. Cosa fa di una lingua una lingua*, Roma-Bari: Laterza, 2003.

MUSTI, D. *Il simposio*. Roma-Bari: Laterza, 2001.

PRESCOTT, J. *Questioni di gusto. Perché ci piace quello che mangiamo*. Trad. do it. Milano: Sironi Editore, 2012.

TORREGROSSA, G. *Lassaggiatrice*. Soveria Mannelli, Catanzaro: Rubbettino Editore, 2010.

**Submetido em 9 de dezembro de 2014.
Aprovado em 17 de janeiro de 2015.**