



Cibo ~ Conoscenza ~ Filosofia

Collana diretta da
Nicola Perullo

Comitato scientifico

Rosalia Cavalieri, Massimo Donà, Adriano Fabris,
Paolo Gomarasca, David Kaplan, Dorota Koczanowicz,
Carolyn Korsmeyer, Flavia Monceri, Francesca Rigotti

Massimo Donà

Sapere il sapore

Filosofia del cibo e del vino

anteprima
visualizza la scheda del libro su
www.edizioniets.com



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

© Copyright 2021

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

Distribuzione

Messaggerie Libri SPA

Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

Promozione

PDE PROMOZIONE SRL

via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884676141-5

ISSN 2785-1842

A mia madre, che, tra l'altro, è stata una grandissima cuoca

INDICE

<i>Prefazione</i>	9
<i>Prologo</i>	
Si dice in molti modi	17
<i>Capitolo Primo</i>	
Il sacro e rassicurante ritmo dell'infanzia	21
<i>Capitolo Secondo</i>	
Logos e insalata	23
<i>Capitolo Terzo</i>	
Nietzsche a tavola	25
<i>Capitolo Quarto</i>	
Sul cibo. Cibo e filosofia	27
<i>Capitolo Quinto</i>	
Cibo ed esperienza estetica. Oltre il consumo. Del cibarsi come esperienza assoluta dell'Assoluto	39
<i>Capitolo Sesto</i>	
Del cibo, tra vizio e sacralità	61
<i>Capitolo Settimo</i>	
Del gusto. "Tra" intelletto e sensazione	71
<i>Capitolo Ottavo</i>	
Del formaggio e di altri biancori. I misteriosi e sorprendenti volti del "bianco"	85

Capitolo Nono

Il vino, meraviglia del mondo.

In margine a *Le Baccanti* di Euripide 103*Capitolo Decimo*

Il vino, un'assoluta 'singolarità'

123

Capitolo Undicesimo

Di una inquieta naturalità

Come indecidibile ma insieme irrinunciabile ombra 131

Capitolo Dodicesimo

Cocktail e vita

137

Capitolo Tredicesimo

Pane, pizza, "negazione" ed empatia

145

Capitolo Quattordicesimo

Il pane come non-alimento

Dalla liturgia all'armonia 153

Prefazione

Un goloso fa affiorare i piani sommersi dell'inconscio attraverso l'amore sregolato del bere e del mangiare.

Max Jacob, *La gola*, trad. it., in Max Jacob-Pierre MacOrlan-André Salmon, *Lussuria, invidia, gola. Tre divertissement sul peccato*, Medusa, Milano 2018, p. 103.

Se mangia, son cavoli all'olio, oppure olio con cavoli... nulla mangia digiunando, digiuna nulla mangiando, afferma Xeenomanes, a proposito di Quaresimante. Agli occhi di Pantagruete un tale essere si presenta insomma come *una strana e mostruosa membratura d'uomo*. Che gli fa venire in mente gli esseri generati da *Antiphysis*: Smodatone e Discordanza. Creature mostruose, in quanto simmetricamente speculari, nonché antitetiche, a quelle create invece da *Physis* (che sono appunto Bellezza e Armonia). Espressioni di una specie di anticosmo creato all'insegna della dissonanza e della smodatezza, della sregolatezza e della mostruosità.

Ci stiamo riferendo ad alcuni passi tratti dalle pagine iniziali del trentaduesimo capitolo del IV libro di *Gargantua e Pantagruete* – il capolavoro di François Rabelais.

Verso la metà del sedicesimo secolo questo religioso pentito, un bizzarro apologeta del “basso”, che ama confondere, mescolare, fondere e portare a ebollizione, scrive proprio come un grande chef potrebbe preparare le sue solo apparentemente semplici e popolarische pietanze. Cioè, con grande sapienza e controllo stilistico, con grande gusto del rovesciamento (che fa, della sua opera, una stupefacente premessa alle dissacratorie invenzioni del Surrealismo novecentesco), con lucida consapevolezza del fatto che c'è sempre un rovescio della medaglia: ossia, che, ad ogni *physis*, corrisponde sempre e comunque una vera e propria *anti-physis*.

Lo precisa anche nel prologo al suo capolavoro; dove fa riferimento a Socrate, ossia a colui il quale non aveva certo potuto contare su un'armonica corrispondenza tra esterno e interno.

Vedendolo da fuori, infatti, non lo si sarebbe stimato una mezza cipolla, tanto era brutto di corpo e ridicolo di portamento, sempre pronto a bere a gara col primo venuto; ma, inoltrandosi al di là di tale depistante scorza esteriore, si sarebbe incontrata un'anima caratterizzata da virtù miracolosa, coraggio invincibile, sobrietà senza pari e letizia incrollabile.

Allo stesso modo, anche a proposito del libro di cui questa vuole essere una semplice introduzione, vorremmo suggerire che è tale per cui la droga in esso contenuta è di ben altro valore di quanto prometta la scatola che la contiene. La stessa cosa che si sarebbe potuta dire di *Gargantua e Pantagruele*.

“Sapere il sapore”. Cos'è? Un facile gioco di parole? Insomma, anche in questo caso non ci si dovrà fermare alla giocosità prefigurata dal titolo, ma ci si dovrà avventurare oltre tale maschera e cogliere il senso più alto della dottrina in esso contenuta – in grado di rivelare altissimi sacramenti e orrifici misteri, tanto in ambito religioso, quanto politico che economico.

Ma torniamo al capolavoro di Rabelais. Discendente della stirpe dei Giganti, Grangola, giunto in età virile, sposò Gargamella – *un bel pezzo di figliola con una bella ghigna* –, che gli partorì un bimbo. Il bimbo (Gargantua) venne alla luce quando a Garagamella, dopo che ebbe mangiato un po' troppo fojolo (trippa grassa di sanati, che sono i giovani buoi ingrassati alla greppia), e dopo che ebbe a lungo conversato sul prato, mangiando prosciutti e bevendo non poche bottiglie in allegra compagnia, si rilasciarono nel basso ventre i cotiledoni della matrice, per via dei quali soprassaltò il bambino, che uscì dall'orecchia sinistra.

Il bimbo, comunque, non gridava, come tutti i neonati, *Méé! Méé!*... ma esclamava, piuttosto, e ad alta voce, “Da bere! Da bere!”.

D'altronde, anche Pantagruele nacque in modo abbastanza singolare; facendo morire la madre dallo sforzo. Gargantua e Badebec, infatti, avevano dato vita a un essere straordinariamente grande e pesante, tutto peloso, che sembrava un orso. In ogni caso, anche il figlio di Gargantua nacque all'insegna della sete.

Quell'anno, infatti, il mondo intero era stato devastato da una imponente siccità, e per questo suo padre decise di chiamarlo Panta-gruel. Perché *Panta* in greco significa “tutto”, “tutte le cose”, e *Gruele*, in lingua aragena, invece, “assetato” – a memoria di un anno che vide gli abitanti della terra tutti morti di sete, ma anche con spirito profetico... facendo presagire come questo orsacchiotto peloso fosse destinato a diventare un giorno “dominatore degli assetati”. Un vero e proprio stimol di-vino, precisa una delle donne che stavano aiutando Badebec a partorire.

Insomma, si tratta di una delle più alte espressioni di quello che potremmo definire un rinascimento paradossalmente “pre-dadaista”, *intento a romper la misura per ritrovarla nel modo più impensato*, come rileva giustamente Mario Bonfantini nell’introduzione all’edizione Einaudi del nostro capolavoro.

Una cosa è certa, comunque: in queste pagine – ed è quel che più ci interessa, in questa circostanza –, tutto viene indagato, sviscerato e analizzato utilizzando metafore per lo più culinarie. Insomma, il cibo e il vino la fanno da padroni; con tutto il corredo di funzioni corporali ed esasperazioni sinestetiche che, sole, avrebbero potuto farci capire in che senso l’anima è realmente “vita del corpo”.

D’altro canto, in tutte le funzioni corporali la *psyche* riesce a esprimere il proprio vorticoso dinamismo, ovvero la propria costitutiva inquietudine, non riuscendo proprio a stare entro limiti determinati e definiti una volta per tutte. In tutte le funzioni corporali, ribadiamo – nessuna esclusa. Altrimenti dovremmo sospettare che anche il dinamismo della *psyche* sia da ultimo costretto entro determinati limiti.

Insomma, il grande miracolo che è l’essere umano (già per Pico della Mirandola era tale) si manifesta qui nella sua massima pienezza; portando con sé e offrendo un ruolo da protagonista ad ogni espressione corporea. Ogni suono, ogni forma, ogni colore, ogni odore espressi dal corpo vengono qui liberati e fatti risuonare in una maestosa cacofonia degna delle più ardite sperimentazioni del futurista Luigi Russolo.

Si mangia, si beve, si rutta, si scoreggia, si piscia... in modo comunque sconsiderato. Si gode, si soffre, si canta e si ride; in ogni caso si vive sino in fondo; anzi, cercando il fondo, pur nella consapevolezza che un fondo, molto probabilmente, non lo si troverà mai.

Ma è proprio qui che la grandezza del Rinascimento si rende davvero riconoscibile. Là dove il godimento della gola non viene lasciato al proprio destino dalla prosopopea di un’argomentazione e di una speculazione troppo spesso vuote e irredimibilmente astratte. Ma diventa piuttosto esso medesimo discorso, narrazione, esaltazione, inno a una vita concepita nella sua infinita metamorficità. Ma anche rivelazione, denuncia e ironica o grottesca messa in scena.

Rabelais ci mostra come si possano affrontare e sviscerare le questioni più profonde anche muovendosi in superficie; che cioè si possono offrire ai concetti del *logos* tutti i volti di una rocambolesca fantasmagoria in cui l’inverosimile e il verosimile giochino a confondersi e nascondersi negli anfratti e nelle pieghe di una carne davvero insaziabile.

È dunque proprio guardando a questo insuperabile modello che ci siamo mossi nel mettere a punto questo nostro volume; cercando, ragionando e giocando, esasperando e degustando, assaporando i concetti e ragionando i sapori, al fine di sapere, magari anche solo alla fine, qualcosa in più delle infinite lievitazioni e delle non meno numerose macerazioni di cui è fatta la vita e attraverso cui si fa esperire la sua verità.

È dal modo in cui mangiamo, d'altro canto, che ci distinguiamo tra appartenenti a una medesima specie, ma anche dagli esseri animati non-razionali. E in questo senso il vino si ritrova assoluto protagonista.

Non a caso, il vino è come l'acqua battesimale sia per Gargantua che per Pantagruel (che il rapporto col vino l'ha addirittura inscritto nel nome); insomma, così come il *logos* ci distingue dagli animali, allo stesso modo è per il desiderio di vino che la nostra appare come un'animalità tutta particolare, unica e inconfondibile.

Lo pensava già un grande filosofo bizantino come Michele Psello.

Vissuto nell'undicesimo secolo, e dunque ben dopo Fozio, Psello fu uno dei più rinomati intellettuali costantinopolitani, che, oltre a una vastissima mole di opere filosofico-teologiche, nonché magico-misteriche (come gli *Oracoli Caldaici*), pubblicò anche alcuni encomi, tra cui uno dedicato al vino.

Ed è proprio in un breve *Encomio del vino* che il nostro rinomato protagonista della rinascita culturale della corte di Bisanzio lo afferma senza mezzi termini: *come dal punto di vista dell'anima differiamo dagli animali irrazionali a motivo della ragione, così anche il vino per ciò che riguarda il regime alimentare*. Nella preziosa traduzione di questo libello, pubblicata da Leo S. Olschki Editore nel 2018, si dice dunque che il vino è un bene pregevole ed eccellente, e che deve essere lodato da tutti. Ma non solo; per Psello, infatti, è data una forma di evidenza che rende superflue tutte le ragioni elaborate dall'intelletto: ovvero, quella dei sensi! Ed è proprio sulla base di tale evidenza che può essere evocata la nobiltà del vino.

Si tratta di *una cosa buona in ogni occasione e per tutti*; per chi è sano e per chi è malato, per chi è triste e per chi è allegro. Gli antichi lo sapevano alla perfezione. Che il vino è provvidenziale tanto in pace quanto in guerra; che muove al canto, *genera commozione e richiama le lacrime che rendono propizio Dio*. Anche Odisseo e Nestore raccomandavano di bere vino ardente.

Perciò ragionare intorno al vino significa ragionare intorno a ciò che sembra in grado di rendere buona ogni cosa. Significa ragionare in-

torno a qualcosa di molto simile a ciò che i neoplatonici avrebbero definito “Uno”. Una sorta di elemento indeterminato capace di perfezionare ogni determinatezza.

Da questo punto di vista, i bevitori d’acqua sembrano a Psello dei veri e propri “dementi”; ché fanno a gara con l’evidenza e mancano totalmente di sensibilità. Mentre il vino è buono, in ogni caso; fa bene ed è bene, è gioia, e finanche prezioso strumento di indiamiento.

Siamo noi che siamo soliti cedere al vizio dell’imemperanza; solo agli imemperanti, infatti, il vino, così come ogni altro alimento o elemento, rischia di far male. Come il fuoco, come la stessa acqua. Per questo il troppo o il troppo poco sono sempre da evitare; e non solo in relazione al vino. Ma in rapporto ad ogni alimento.

Insomma, il vino è insuperabile e incomparabile – proprio come l’Uno. Perciò, ci ricorda il filosofo bizantino, Platone poteva affermare che *nessun regalo simile a questo è giunto da Dio agli uomini né mai giungerà*. Psello, poi, si spinge addirittura ad affermare che, *se chiamiamo regina dei sensi la vista, dovremmo convenire sul fatto che non meno utili sono l’olfatto e il gusto, se non di più*.

Il nostro filosofo si spinge molto avanti; rischia, azzarda. Rompe anzitempo (e lo fa dimostrando grande coraggio) con una tradizione che avrebbe continuato a dominare anche nei secoli futuri; sconfessa cioè il primato della vista, e proprio a partire dalla regalità del vino.

Per questo anche Psello è uno dei numi tutelari di questo nostro lavoro; anche noi, infatti, abbiamo tentato, ovviamente a modo nostro, di mostrare come le grandi questioni del pensiero filosofico siano tutte rintracciabili nelle spesso complesse cartografie che potremmo sbizzarrirci a disegnare in rapporto alle dislocazioni degli infiniti modi di un “sentire” quasi sempre rimosso o quanto meno squalificato dai molteplici progetti di costruzione del sapere. Di un *sentire* da cui il nostro tempo – lo rilevava acutamente Mario Perniola, in un volumetto pubblicato da Einaudi e intitolato *Del sentire* – ha finito per tenerci lontani; confinandolo in una dimensione anonima e impersonale che sembra poter essere solo ricalcata.

Insomma, nelle pagine che seguono abbiamo cercato di ragionare sentendo; e di argomentare vedendo, toccando e annusando, ma soprattutto degustando. In una radicale e sacra con-fusione di facoltà, disposizioni e attitudini. Proprio come accade nella percezione aptica rigorosamente tematizzata, ad esempio, da Nicola Perullo; che, in modo molto efficace, descrive il ‘gusto aptico’ come «scorrimento sulle superfici e

sui sentieri lungo cui camminiamo, un attrito continuo che produce il tragitto nel corso del quale intrecciamo altre linee creando nuovi grovigli chiamandoli ‘ambienti’... *come accade* bevendo il vino con apertura, *là dove*, accarezzandolo e facendoci accarezzare, le sostanze si aprono e si mischiano, dispiegando un processo di conoscenza dall’interno che non si riduce all’ipostasi di elementi isolati e stabili»¹.

D’altro canto, in qualsiasi percorso conoscitivo si mira, bene o male, a diventare “sazi”. Insomma, si “conosce” sempre in rapporto a un processo di digestione e di togliimento della fame.

Per questo, anche di conoscenze si può fare indigestione; come non di rado capita a certi maniaci o fondamentalisti dell’‘erudizione’. Ma questo, già secondo Brillat-Savarin, non è bene; «coloro che fanno indigestione o che si ubriacano, *infatti*, non sanno né bere né mangiare»².

Parole, queste ultime, scritte da un grande intellettuale francese vissuto tra la seconda metà del Settecento e l’inizio dell’Ottocento. Magistrato, membro dell’Assemblea costituente, ma anche filosofo e musicista, *amateur* chimico e medico, gran cacciatore e ottimo cuoco, Brillat-Savarin sarebbe rimasto nella storia per aver scritto una vera e propria *filosofia/fisiologia del gusto*.

Un testo ancora oggi imprescindibile; che non potevamo esimerci dal ricordare in questo finale di Prefazione.

Insomma, Brillat-Savarin era stufo dei libri di cucina e dei ricettari, perché intimamente convinto che mangiare non fosse solo un’attività necessaria per far cessare la fame; ma un modo per relazionarsi agli altri, e dunque per mostrare, o quanto meno capire, chi si è veramente. Un modo, anche, per sperimentare un’infinità di godimenti; connessi, peraltro, sempre al fatto che, mangiando, «compensiamo le nostre perdite e prolunghiamo la vita»³ – ecco perché, forse, «il bisogno di mangiare, che dapprima era solo un istinto, è divenuto una passione influente, tale da esercitare un ascendente ben definito su tutto quanto si riferisce alla società»⁴.

D’altronde, il nostro intellettuale illuminista è uno dei primi ad aver capito che, da sempre, le faccende più importanti, si sono sbrigate a

¹ Nicola Perullo, *Epistenologia. Il vino come filosofia*, Mimesis, Milano-Udine 2021.

² Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto, o Meditazioni di gastronomia trascendente*, Slow food Editore, Bra (Cn) 2008, p. 24.

³ Ivi, p. 53.

⁴ Ivi, p. 55.

tavola; è a tavola, infatti, che tra le persone viene a instaurarsi quel vincolo particolare che può tanto farci vincere le resistenze quanto renderci disponibili a questa o quella forma di sottomissione.

Fantastica poi la sua fenomenologia delle varie specialità culinarie. Che finisce per chiamare in causa anche i caratteri umani connessi alle diverse pietanze. Come accade, ad esempio, per il lessò; a questo proposito – tanto per fare un esempio – Brillat-Savarin divide in quattro categorie coloro che lo mangiano: i consuetudinari, gli impazienti, i distratti e i divoratori.

E, se da un lato ci ricorda che si muore più presto di sete che di fame, dall'altro ritiene anche che «vi siano individui ai quali la natura avrebbe negato una finezza di organi o una forza d'osservazione senza le quali anche i cibi più succulenti passano inavvertiti»⁵.

Ma, soprattutto, la sua magistrale lezione ci ha fatto prendere coscienza del fatto che il piacere del mangiare non coincide affatto con quello della tavola – e che è solo quest'ultimo a caratterizzare nello specifico la specie umana. Non a caso, esso ha a che fare non solo e non tanto con il piacere legato allo spegnimento della fame, ma con le «cure antecedenti per preparare il pasto, con la scelta del luogo e per la riunione dei convitati»⁶. Perché è solo a tavola, insieme ad altri convitati, che ci si conosce davvero, che si scoprono cose fino ad allora sconosciute o si godono con maggiore intensità le delizie della musica e il suono degli strumenti, sempre che vengano rispettate alcune condizioni: da lui elencate, peraltro, con grande arguzia e precisione.

Poi Brillat-Savarin ci dice come debba esser fatto un pranzo per procurare al massimo grado il piacere della tavola. Insomma, una sorta di decalogo culinario che fa da *pendant* a tutta una serie di preziosissime indicazioni intorno alla relazione tra pranzo e riposo, tra sogno e alimentazione, tra obesità e cibo, tra magrezza e cibo.

Ma il nostro si sofferma anche sul digiuno, sull'esaurimento e sulla morte.

Nell'ultima parte di questa vera e propria bibbia del gusto e della gastronomia, poi, ci si sofferma, quasi a volerci rendere partecipi di una sorta di *Diario intimo*, su ricette legate a esperienze di vita vissuta. Quindi, il giurista-filosofo chiude questo esuberante, colto e arguto *excursus*, chiedendosi; «O progenitori, della specie umana, dei quali è

⁵ Ivi, p. 135.

⁶ Ivi, p. 154.

storica la golosità, che vi rovinaste per una mela, che cosa mai avreste fatto per un tacchino tartufato? Ma – *rileva subito* – nel paradiso terrestre non c'erano né cuochi né pasticceri. Come vi compiangio!»⁷

Insomma, ricordare Jean-Anthelme Brillat-Savarin ci è sembrato il modo migliore per preparare il lettore a seguirci nel nostro viaggio immaginario attraverso le molteplici vie dell'universo alimentare, attraversando e imparando a riconoscere i suoi infiniti sapori. Anche perché, a compierlo, siamo stati mossi da una intenzione ben precisa: quella di portare alla luce molte delle cose importanti e discriminanti che, intorno a noi e alla nostra esistenza, vengono rese manifeste proprio dal cibo.

Ed è appunto in questa prospettiva che abbiamo voluto suggerire l'ipotesi secondo cui, proprio interrogandosi sul mangiare e sul bere, sia possibile rendere ragione del fatto che le facoltà dell'anima non vanno più concepite come astrattamente separate, secondo quanto avrebbe voluto una prospettiva gerarchica e del tutto scollegata dalla realtà (risalente quanto meno a Platone e ad Aristotele), che solo l'esperienza del gusto e del godimento legato alla tavola possono forse autorizzarci a confutare definitivamente e nella forma più radicale.

⁷ Ivi, p. 342.

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com - www.edizioniets.com

Finito di stampare nel mese di settembre 2021