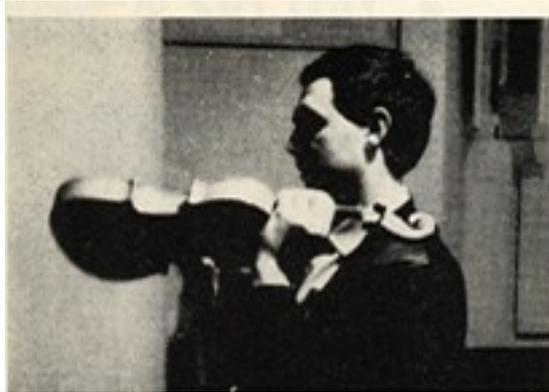


\*\*\*\*\*

## **Design degli atti alimentari.** *(Sintesi metodologica ad uso accademico)*



*...puis, après le potage, on servit une truite rose  
comme de la chair de jeune fille.  
Guy de Maupassant, Bel-Ami.*

Che cosa legittima, sul piano scientifico, questo insegnamento all'interno di una università che ha per vocazione lo studio delle forme di progetto?

Una constatazione che dobbiamo all'incontro, nel corso del Novecento, di diverse discipline quali l'antropologia, la psicoanalisi, la sociologia dell'alimentazione, le ricerche sulla sociabilità e la mediazione sociale, non da ultimo, con la ripresa della cultura materiale, la storia sociale dei sistemi cucinari e delle forme di convivialità.

Qual è questa constatazione?

### **GLI ATTI ALIMENTARI SONO STRUTTURATI COME UN LINGUAGGIO.**

Da qui ne discende che essi possiedono, oltre ad una storia e ad una tradizione:

- un patrimonio lessicale.
- una grammatica, con la quale possiamo studiare la loro morfologia.
- una sintassi, cioè, delle regole di composizione delle parti che li compongono.
- una logica. (Che gli atti alimentari abbiano una logica comporta, poi, che essi possono essere considerati scientifici nelle forme e nelle leggi che li regolano, se non altro, dal punto di vista nutrizionale.)

In altri termini, al pari di un linguaggio, la cucina possiede dei vocaboli – che sono i prodotti e gli ingredienti. Questi vocaboli sono organizzati secondo delle regole di grammatica che contribuiscono a formare le ricette. Possiedono una sintassi, data dall'ordine delle vivande e, infine, una retorica, rappresentata dai comportamenti conviviali che riflettono i diversi stili di vita.

Ma c'è di più, gli atti alimentari hanno anche una semiotica, che qui possiamo intendere, in senso lato, come il fatto che si compongono di segni che si possono interpretare e di simboli ad essi relativi da cui deriva un'importante funzione simbolica.

Ma che cosa vuol dire che essi si compongono di segni?

I segni, dal punto di vista degli atti alimentari, sono dei fenomeni sensibili, degli elementi dell'interpretazione con i quali possiamo conoscere, riconoscere, prevedere o ipotizzare sia sulla scorta delle nostre conoscenze acquisite che di studi specifici.

In generale i segni possono essere naturali o convenzionali. Charles Peirce (1839-1914), che assieme a William James rappresenta uno dei protagonisti di quella corrente di studi filosofici che va sotto il nome di *pragmatismo*, è ritenuto l'inventore della semiotica. Nei suoi studi egli distingue tre tipi di segno, *l'icona*, *l'indice*, *il simbolo*. Tutti e tre contribuiscono alla significazione. Il *simbolo*, nel contesto degli atti alimentari, può essere definito il segno figurativo di un'idea astratta, perché con i simboli si attribuisce un contenuto materiale ad un concetto che non sapremmo esprimere altrimenti.

Non è difficile dedurre che gli atti alimentari sono un immenso catalogo di simboli e di cerimonie, più o meno storicizzati e culturalmente rilevanti che formano un *paradigma* consolidato.

Vediamo questo paradigma velocemente risalendo il percorso storico compiuto dagli studi sull'alimentazione.

Uno dei primi ricercatori di quella che potremo chiamare l'antropologia alimentare o nutrizionale è Audrey Isabel Richards (1899-1984), allieva di Bronislaw Malinowski e pioniera dell'antropologia sociale. Nel corso di un'indagine su alcune popolazioni dell'Africa sub-sahariana, avanzò una tesi, oggi largamente condivisa, dell'alimentazione come di un processo vitale fondamentale, sia considerato di per sé che per i suoi legami con i costumi sessuali.

Negli anni subito dopo la seconda guerra mondiale Margaret Mead (1901-1978), un'antropologa americana, allieva di Franz Boas, autrice di un *Manuale per lo studio delle pratiche alimentari*, rimarcò l'importanza degli aspetti socio-culturali e psicologici dell'alimentazione, dimostrando che l'atto alimentare s'inscrive non soltanto in un contesto naturale, ma anche e soprattutto sociale. Successivamente la corrente strutturalista, nella quale si distingue il lavoro del suo fondatore, Claude Lévi-Strauss (1908-2009), mette in luce l'importanza delle strutture culturali legate all'alimentazione, indicandole tra le matrici fondative dell'ordine e dei modelli sociali che viviamo. Partendo da questi presupposti Mary Douglas (1921-2007), un'antropologa inglese, specializzata nello studio dei meccanismi attraverso i quali le persone attribuiscono un significato alla realtà, ha poi studiato l'alimentazione come un vettore di comunicazione, dunque, come un vero e proprio linguaggio la cui struttura può essere compresa per mezzo di una grammatica adeguata che tenga conto del fatto che nutrirsi è un atto simbolico, un'azione biologica e un comportamento sociale. Da parte sua, Pierre Bourdieu (1930-2002), un sociologo francese che qui ricordiamo per aver studiato e definito il potere di violenza del simbolico, nel suo lavoro sulla formazione del gusto sostenne che questo dipende direttamente dall'origine sociale di colui che mangia. In altri termini, gli stili di vita concorrono e rafforzano la conservazione dei rapporti sociali come sono quelli intorno alle abitudini alimentari. In questo modo il cibo si rivela un efficace *strumento di classe*.

In particolare, quanto più numerosi sono gli *status*, cioè, le posizioni sociali che formano il meccanismo della stratificazione sociale, tanto maggiore è la varietà degli atti alimentari.

Convenzionalmente si ritiene che la ripresa nel secondo dopoguerra degli studi teorici sul tema dell'alimentazione, considerata in tutte le sue implicazioni culturali, artistiche, politiche, antropologiche e nutrizionali, ha avuto inizio in Europa con la pubblicazione del numero 31 della rivista francese *Communications*, nel 1984, interamente dedicato a questo tema, sotto la direzione di Claude Fischler e l'avvallo di Edgar Morin, sociologo e filosofo, con il quale Fischler aveva fondato, nel 1970 un "*Groupe de diagnostic sociologique*".

Sotto un altro aspetto potremmo dire che questa nuova importanza accordata agli atti alimentari corre parallela ad una constatazione anche di ordine socio economico, specifica del mondo occidentale, che di fatto ha accentuato l'aspetto comunicativo di questi atti, vale a dire, le funzioni cerimoniali degli alimenti sono diventate più importanti del loro valore nutritivo.

In linea generale possiamo dire che la "socio-antropologia dell'alimentazione" ha da qualche anno ricomposto, anche a seguito di questa considerazione, il suo paradigma.

La lingua inglese, a questo proposito, definisce *food studies* l'insieme delle ricerche dedicate agli aspetti antropologici, storici, psicologici, sociologici ed estetici dell'alimentazione. Una sorta di macro-disciplina che s'interseca e si mescola con i *consumption studies* volti ad analizzare modi, miti e rappresentazioni intorno alle pratiche e alle cerimonie di consumo e del valore e significato delle merci nei diversi contesti socio-culturali che determinano i nostri stili di vita.

---

*Attraverso lo studio del sistema alimentare è oramai opinione diffusa che sia possibile delineare l'organizzazione sociale di un popolo, della sua vita domestica, della sua etica e della sua religione. Dietro la soddisfazione di questo bisogno fisiologico, infatti, c'è un preciso impianto comunicativo. In questo senso, il modo di alimentazione è un linguaggio che stabilisce l'identità e individua la diversità, a tal punto che anche nei casi estremi di sradicamento dalle proprie condizioni di vita e dalla propria cultura la cucina è una delle tradizioni che più denota la provenienza etnica.*

*È oramai ampiamente provato che certe dominanti alimentari resistono ai cambiamenti, anche profondi, dell'ambiente sociale ed ideologico.*

*Per esempio, gli emigrati, anche quando hanno abbandonato tutte le tradizioni del loro paese di origine, restano in qualche modo fedeli alle loro tradizioni culinarie più di quanto non lo restino alle loro convinzioni religiose e di costume.*

---

Prima di proseguire occorre ora considerare le implicazioni di queste due paradossali specificità culturali dell'uomo.

Se provassimo a sommare tutte le proibizioni e i tabù che circonda la forma di cibo, a partire da quelli di natura religiosa per finire a quelli legate al gusto o alle circostanze dell'ambiente naturale, l'umanità morirebbe di fame nel giro di una generazione.

Di contro, se provassimo a sommare tutto ciò che l'uomo ha classificato come cibo e che ha usato per nutrirsi nel corso della sua storia l'intero mondo dovrebbe essere considerato una sostanza alimentare, dalle deiezioni al suo stesso corpo che la morte riduce a *res*.

D'altro canto le fonti di cibo nel mondo, che tanti appelli promuovono a proposito della fame, sarebbero, per adesso e per molto tempo ancora illimitate se gli uomini smettessero di rifiutarne culturalmente una parte, spesso consistente. Infatti, ogni società più o meno deliberatamente ha un ristretto catalogo alimentare ereditato dal passato che si modifica nel tempo con grandi difficoltà e molto lentamente.

### **Gi atti alimentari dal punto di vista della semiotica.**

Gli atti alimentari, visti nella prospettiva del *food-design* e dato per acquisito il fatto che sono strutturati come un linguaggio, possono essere considerati anche come una disciplina che ha cominciato da qualche tempo, come abbiamo già osservato, a produrre un suo *paradigma* unitario.

---

*Paradigma è il termine che esprime la matrice comune di un'argomentazione scientifica (un archivio) nella quale sono contenuti ed elaborati i valori, le credenze, le tecniche le opinioni condivise. Di fatto delimita il campo, la logica e la prassi come principio ordinatore delle ricerche che in questa matrice si svolgono. Secondo Thomas Kuhn (1922-1996), epistemologo e filosofo della scienza, americano, il carattere paradigmatico stabile di una disciplina è un indice della sua maturità. In sub ordine, all'interno di una disciplina, con il tempo, tende sempre a formarsi un paradigma prevalente che rappresenta una forma specifica di vedere la realtà o d'impostare le ricerche. Naturalmente non esistono metodologie neutrali o oggettive, così, un altro problema che entra nell'analisi di un paradigma è quello relativo ad una sintesi organica tra teoria e metodo impiegati nella ricerca.*

---

Nel *food-design* per giungere ad un vero ed effettivo modello paradigmatico occorre che sia elaborata una effettiva sintesi organica tra i suoi ambiti concettuali ed operativi.

Per operare questa sintesi si devono individuare degli strumenti concettuali che rendano esplicita la specificità del punto di vista progettuale.

Come ha scritto Luis Jorge Prieto, linguista e studioso delle teorie strutturaliste, la semiotica non è una categoria della conoscenza, piuttosto è una *teoria della ragion d'essere della conoscenza* o, meglio, come nel nostro caso, della ragion d'essere della conoscenza della realtà materiale.

Questo discorso semiotico si costituisce a partire dal fatto che la validità di una simile conoscenza non dipende solo dalla sua veridicità, ma anche dalla sua pertinenza.

Sono due condizioni profondamente intrecciate l'una all'altra. È evidente, infatti, che la questione della veridicità di una conoscenza si pone soltanto per una conoscenza già considerata come pertinente.

In altri termini, veridicità e pertinenza sono due degli elementi fondamentali che concorrono a formare la validità di una conoscenza.

---

*La teoria della pertinenza, fin dalle sue origini, intreccia l'antropologia alla linguistica ed ha per obiettivo quello di sviluppare uno dei caratteri essenziali della comunicazione, cioè, l'espressione e il riconoscimento delle intenzioni.*

*In questo senso, il problema centrale della semantica, intesa come una teoria del significato, è quello di stabilire le condizioni di verità degli enunciati dichiarativi. Perché? Perché per afferrare il significato di un enunciato bisogna conoscere le circostanze in cui quel enunciato è vero. Cioè, bisogna conoscere le sue condizioni di verità.*

---

Il punto di vista condiviso e da tutti adottato per giungere ad una conoscenza degli atti alimentari è quello di considerare la cultura materiale come una *fonte primaria*, ovvero, il luogo fisico di una serie di processi culturali, storici, e in sub-ordine politici e tecnici, in continua evoluzione. In questo contesto le fonti scritte e la tradizione orale sono un corollario che possono dare un senso e una validità ai contenuti della cultura materiale.

Dobbiamo anche rilevare che nel rapporto cognitivo che lega l'idea di progetto agli atti alimentari gli oggetti svolgono, come è intuitivo, un ruolo fondamentale, ma tutto si complica se proviamo a definire questi oggetti.

In linea generale, una volta osservato come il mondo in sé è composto di cose e che la divisione in cose è il risultato della mente umana sul mondo delle percezioni sensibili, gli oggetti possono essere definiti come delle *invarianti* della materia. Un oggetto, in breve, non è altro che un frammento della realtà materiale che il soggetto riconosce come tale o, meglio, come un frammento di questa realtà. Questa definizione ci serve per affermare che gli oggetti e gli eventi sono, o in potenza o nei fatti, semiotici.

Sono semiotici perché essi, agendo sulla nostra esperienza del mondo, mettono in movimento un processo di risposta e d'interpretazione, di percezione e di giudizio. In altri termini, una *semiosi* intesa qui come il frutto della correlazione tra la forma dell'espressione e la forma del contenuto.

In altri termini, dentro gli atti alimentari c'è una potenziale dialettica di segni, oggetti, eventi, cerimonie che, producono e lasciano dei segni che circondiamo di intenzioni e ai quali ci sforziamo di dare loro un senso.

L'universo semiotico nell'ambito del *food-design* può essere dunque considerato come un insieme di atti alimentari dove ciò che conta non è questo o quel atto, ma il sistema che forma la semiosfera, dentro la quale si forma la *semiosi*. L'azione semiotica che seziona l'atto alimentare in unità significanti deve poi essere regolata da un principio di pertinenza che renda ragione dei criteri di frammentazione adottati.

A questo punto è legittimo definire il *food-design* come una semiotica della cultura materiale rivolta all'analisi dei segni e delle tracce che compongono gli atti alimentari in previsione di un progetto.

La frammentazione concettuale della cultura materiale che declina gli atti alimentari è intuitivamente un atto cognitivo con il quale questa cultura, percepita inizialmente come un tutto indistinto, può essere pensata formata da oggetti o da singoli atti (azioni). Va però rilevato che

questo può avvenire solo se il soggetto possiede qualche forma di conoscenza di questa cultura materiale, soprattutto dal punto di vista della sua storia.

L'atto semiotico che porta alla conoscenza della forma di progetto non consiste dunque nella produzione di segni, ma nella comprensione di un senso. Questo significa ricondurre gli atti alimentari non a delle leggi generali o ipotetiche, ma semmai di considerarli come se fossero dei *testi*, da interrogare per coglierli e/o collocarli nel loro *contesto*.

Testi nei quali occorre afferrare la differenza dal loro contesto (*differenza sintagmatica*). La differenza con ciò che potrebbe essere al loro posto (*differenza paradigmatica*), e la ragione di queste differenze che compongono la *testualità* dell'atto alimentare.

Immaginare la cultura materiale e i rituali – nella fattispecie, gli atti alimentari – come un testo significa considerare i rapporti intercorrenti tra gli oggetti come se fossero delle parole che lo compongono, come il più delle volte è una ricetta o una cerimonia.

Da qui la possibilità di concepire l'analisi degli atti alimentari anche come una lettura sociale del passato.

In semiotica il termine contesto ha funzioni diverse. Il contesto degli atti alimentari è l'orizzonte di riferimento di un testo.

Esso è anche l'ambiente culturale in cui matura un testo e, *va da sé*, l'insieme dei testi che concorrono a definirlo. Una importante funzione del contesto è di attribuire una pertinenza al testo, segnalare, cioè, che cosa è testo, in una ricetta, per esempio, non è testo il rabbocco di una preparazione a seguito di un errore di preparazione.

Un'altra funzione è quella di attribuire una categoria al testo e di indicare le funzioni che assumono, nello specifico della comunicazione, questo o quel elemento testuale, un rabbocco, alla fine di una preparazione culinaria, può significare la fine della ricetta.

L'interpretazione in termini semiotici degli atti alimentari concepiti come un tutto presente all'interno della cultura materiale, che possiamo scomporre in frammenti significanti, ci pone un ulteriore problema, perché se questi atti ci appaiono come un tutto indistinto significa che noi non siamo in grado di definirli al di là del fatto che sono atti alimentari.

Sembrirebbe, in altre parole, che gli atti alimentari siano un testo senza contesto, ma è falso perché noi pensiamo agli atti alimentari come se fossero un testo a cui si oppone ciò che non fa testo.

Nel *food-design* il termine contesto ha una serie di accezioni. Esso viene impiegato soprattutto per denotare vari concetti specifici di esso. In generale s'intende per contesto la situazione, la cerimonia o le circostanze in cui un oggetto o un gruppo di oggetti sono ad esso funzionali. Qui, come si vede, il contesto svolge anche la funzione di perimetro di riferimento, di *frame*.

In una prospettiva storica gli atti alimentari sono una realtà materiale di partenza ed essi possono apparire inerti, indistinti e sconosciuti. Parti di una cerimonia, di un evento o di un fatto legati tra di loro solo dall'osservazione e dalla constatazione che lo sono nel tempo.

In queste condizioni essi non sono che *siti trattenuti da cornici argomentative*. Perché questo è importante? Perché la frammentazione in siti è una frammentazione che può essere sia reale, che concettuale, e portare a conclusioni diverse. Qui notiamo soltanto che i confini reali, simbolici e culturali di un atto alimentare sono sempre il riflesso dei confini concettuali all'interno dei quali il soggetto iscrive gli interrogativi che ha posto sul campo.

Gli atti alimentari possono essere interpretati con un processo sintetico o analitico. Il primo, a causa della sua natura, rivela sempre una certa soggettività interpretativa. Il secondo, invece, richiede un intervento sul campo di tipo ricognitivo. In ogni caso, se si concepisce la cultura materiale come un testo la comprensione del senso di questo testo non potrà non avvenire senza l'ausilio di criteri di verifica, cioè, senza l'ausilio di un codice interpretativo. Questo codice è costruito a partire dall'obiettivo della ricerca e si configura sempre come un codice semiotico. Qui intendiamo per codice l'insieme delle regole che strutturano le associazioni tra le unità di un sistema di significazione. Queste unità sono i segni.

---

*Il segno è la risultante dell'associazione di un significante ad un significato. Il significante esprime la dimensione materiale del segno. Il significato la dimensione immateriale. Queste due dimensioni possono essere a loro volta scomposte su due piani. Il piano dell'espressione e quello del contenuto. La significazione è l'unione del significante con il significato da cui scaturisce un segno.*

---

Uno dei caratteri del segno è l'arbitrarietà, perché non c'è un rapporto di necessità o di conseguenza che legghi un dato significante ad un determinato significato. Tuttavia, negli atti alimentari può esserci un qualche legame tra il significante e il significato che concorre alla formazione di un segno perché in essi è rilevante la presenza di icone, simboli ed indici. Naturalmente se il segno è arbitrario questo non comporta che ne sia arbitrario l'uso. I rapporti tra i segni, poi, si sviluppano su due piani. Il piano del *sintagma* e il piano del *paradigma*.

Il rapporto sintagmatico è un rapporto tra termini presenti. Quello paradigmatico (o associativo) unisce dei termini che non sono presenti. In linguistica il piano sintagmatico è quello della catena parlata cioè quello su cui si articola l'uso dei segni. Il paradigma, invece, è il luogo delle associazioni (legate alla memoria o all'osservazione) che formano dei gruppi in cui dominano rapporti diversi. Un attributo importante dei segni è il *valore* perché esso consente di cogliere la relazione tra un singolo segno e tutti gli altri che si trovano all'interno di uno stesso atto alimentare.

---

*Ferdinand de Saussure chiarisce la natura di questo rapporto ricorrendo all'esempio del foglio di carta. Se prendiamo un foglio e lo tagliamo a pezzi otterremo dei singoli pezzi, cioè, dei singoli segni. Ciascun pezzo ottenuto in seguito a questa azione avrà un valore che dipende dal suo rapporto con gli altri pezzi di carta, ciò nonostante in ciascuno di questi pezzi rimarrà invariato il rapporto interno esistente tra il diritto e il rovescio del foglio, cioè il rapporto tra significante e significato.*

---

Vediamo ora la significazione con le parole di Roland Barthes tratte da *Elément de sémiologie*, 1964. Abbiamo detto che ogni sistema di significazione comporta un piano di espressione e un piano di contenuto e che la significazione coincide con la relazione dei due piani. Se supponiamo che un tale sistema diventa a sua volta il semplice elemento di un secondo sistema, che gli sarà così estensivo, ci troveremo di fronte a due sistemi di significazione che s'innestano l'uno nell'altro, ma che nondimeno sono sganciati. Il modo di questo sganciamento dei due sistemi può avvenire in due modi completamente diversi a seconda del punto di inserimento del primo sistema nel secondo. Da qui ne derivano due insiemi opposti. In un caso il primo sistema diviene il piano di espressione o significante del secondo sistema. Il primo sistema, allora, costituisce il piano di denotazione e il secondo sistema il piano di connotazione. Diciamo, in conclusione che un sistema connotato è un sistema in cui il piano di espressione è esso stesso costituito da un sistema di significazione. Nel secondo caso di sganciamento il primo sistema diviene non già il piano d'espressione, come nella connotazione, ma il piano di contenuto (o significato) del secondo sistema, è il caso di tutti i meta-linguaggi. Un metalinguaggio è un sistema in cui il piano del contenuto è esso stesso costituito da un sistema di significazione. In altri termini, la denotazione si riferisce ad un segno in cui il significante non è costituito da un altro segno. La connotazione si riferisce ad un significante in cui il segno è un altro segno, vale a dire quando ad un significante si sovrappone un nuovo significato che lo assimila senza però sostituirlo. In questo modo, nel passaggio dalla denotazione alla connotazione si verifica *un progressivo aumento della complessità semantica*.

In breve, il codice stabilisce le regole combinatorie dei segni tra di loro, in pratica codifica le modalità secondo le quali i segni di un sistema possono combinarsi sia sul piano sintagmatico che su quello paradigmatico.

Il codice, ancora, codifica la corrispondenza tra significanti e significati organizzando la corrispondenza tra la forma dei singoli segni e i loro significati. Se ne arguisce che le regole che concorrono a formare un codice sono di natura convenzionale.

Nella fattispecie degli atti alimentari significa dire che i codici non sono modificabili dai singoli individui i quali possono soltanto riconoscerli e rifiutarli, oppure ignorarli se non li riconoscono. Essi possono cambiare solo grazie ad un'azione collettiva e condivisa, strutturata nel tempo, una azione che si struttura dialetticamente e in modo dinamico tra le tendenze conservatrici e quelle innovatrici che agiscono all'interno di una data comunità.

Osserva ancora Roland Barthes, oggetti, immagini, comportamenti e cerimonie possono significare, ma mai in modo autonomo. Ogni sistema semiologico, infatti, ha a che fare con il linguaggio. La sostanza visiva degli atti alimentari, evidente soprattutto nei processi di simbolizzazione di questi, si conferma accompagnandosi ad una lettura di tipo linguistico che si trova in un rapporto strutturale di ridondanza con il sistema della lingua.

Di contro, gli insiemi di oggetti e di cerimonie non accedono allo statuto di sistema se non passando attraverso la mediazione della lingua che ne evidenzia i significati.

Da qui la difficoltà di concepire un sistema di immagini, comportamenti e cerimonie i cui significati possano esistere fuori da un linguaggio.

Scrivendo Barthes testualmente: *"Non c'è senso che non sia nominato, e il mondo dei significati non è altro che quello del linguaggio"*.

Nell'ambito degli atti alimentari si comprende bene come il problema linguistico (e, dietro di esso, quello etimologico) sia d'importanza capitale e come sia pericoloso, dal punto di vista della sua equivocabilità, il carattere della "oggettività" e, dietro di esso, della sua comunicabilità.

Come avviene anche in altri campi che investono la cultura materiale, gli atti alimentari ricevono la maggior parte del loro vocabolario dalla materia stessa che li compongono. Nei fatti questo vocabolario è consunto e falsificato dall'uso, quando non è ambiguo fin dall'origine.

In altre parole gli atti alimentari degli altri tendono ad imporci la loro nomenclatura, anche se non sempre questo è inevitabile. In buone parole, nel tempo, le "cose" cambiano paradossalmente più veloci delle parole e solo in un secondo tempo portano con sé i cambiamenti dei loro nomi.

C'è poi il caso inverso, quello dei nomi che mutano, nel tempo e nello spazio, indipendentemente dal mutare delle "cose", con l'aggravante specifica – nel caso degli atti alimentari che s'intrecciano con i temi della sessualità e della religione – del ruolo giocato dalle opposizioni istituzionali (e, più in là, dalle ideologie), tendenzialmente conservatrici e, spesso, culturalmente reazionarie.

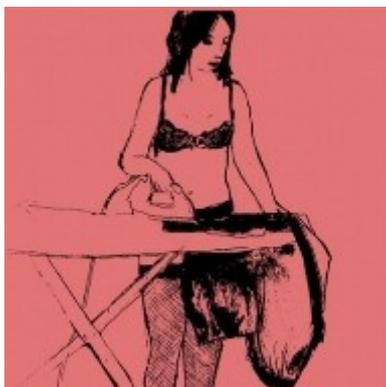
Su tutto questo svolge un ruolo decisivo anche l'aspetto semiotico, perché la funzione delle entità linguistiche non sarebbe di fatto denotativa, ma connotativa.

Un esempio semplice di quello che abbiamo visto, che prescinde dalle influenze di tipo sessuale o religioso, è il termine *garum*. Di questo condimento romano, diffuso e popolare, non abbiamo notizie che non siano frammentarie e contraddittorie. Tuttavia sappiamo che in età romana designava una salsa, Apicio con essa condisce una ventina di piatti, ma da la ricetta per scontata. Questa ricetta nelle *Geoponiche* (Ieri attribuite all'imperatore Costantino, oggi a Cassiano Basso, detto lo Scolastico, agromomo greco, nell'edizione di Tramezino del 1543, redatta sull'edizione francese di Jean Ruelle medico di Francesco I, che per altro né da altrove un'altra ricetta) è diversa da quella di Marziale la quale, a sua volta, è diversa dalla descrizione del *garum* in Plinio il Vecchio. Nei libri di cucina tra il Seicento e l'Ottocento, poi, si contano più di trenta diversi modi di prepararlo alla maniera dei romani. Oggi, dunque, l'elemento connotato definito come *garum* ha inglobato sul piano dell'espressione molti altri sistemi di significazione con il risultato che il senso che gli attribuiamo sarà necessariamente di tipo *connotativo* perché esso ha assimilato nel tempo il

valore originario più quello che nel tempo abbiamo finito per definire come *garum*. Per intenderci, qualcosa che va da una salsa vietnamita, il “*Nuoc Mam*”, al “*garum*” che si fabbrica ancora oggi a Cetara, sulle porte della penisola sorrentina, confezionato con le alici di maggio messe in salamoia e filtrate a dicembre.

Tutto ciò mostra come il linguaggio è una delle manifestazioni più solari della distanza cronologica e culturale che ci separa dal passato e dalla cultura materiale che lo ha prodotto e come questa distanza tende ad aumentare, nell’ambito degli atti alimentari, quando il linguaggio non è l’unico codice semiotico utilizzato per tradurre la realtà culturale, ma si somma ad altri codici, per esempio, iconici o tratti dalla tradizione orale.

In altri termini, questi codici, possono essere anche culturalmente codificati, ma non implicano che siano in qualche modo correlati, nonostante possiedano una forte carica di persuasione retorica. Parafrasando Barthes, le rappresentazioni degli atti alimentari comportano due messaggi. Uno denotato (l’*analogon* stesso), e un messaggio connotato, che il modo in cui nella cultura questo messaggio si riflette. Questa dualità dei messaggi è evidente e rivela l’importanza dello “stile” nella rappresentazione. In altri termini, la sottovalutazione del carattere convenzionale della rappresentazione può spingere ad interpretazioni soggettive che finiscono per essere delle impronte personali che danneggiano il contenuto delle rappresentazioni stesse.



### **La glaciazione. J-P Aron**

Jean-Paul Aron è un filosofo francese che si è occupato a lungo dello studio delle scienze sociali e naturali e, in questo contesto, di gastronomia e di storia degli atti alimentari. In particolare, ha studiato il modo di formarsi della cucina moderna nel corso dell’Ottocento. Il motivo è che essa rivela meglio di molte altre indagini il carattere di una classe allo stato nascente, la *borghesia*. Su questo tema ha scritto un saggio che è stato tradotto in molte lingue, *La Francia a tavola dall’Ottocento alla Belle Époque*. Qual’era il suo obiettivo? Trovare delle relazioni significative tra i modelli di pensiero, in letteratura, nelle scienze umane e nelle arti, con il modo di formarsi del gusto e delle pratiche alimentari.

Nel saggio sulla *glaciazione* l’osservazione da cui è partito è l’*asepsi*, cioè, l’insieme delle regole e dei mezzi usati per sterilizzare, che lui interpreta nel suo significato metaforico di pulsione verso l’astrazione, l’immaterialità, intesa come uno dei caratteri culturali della modernità.

Una pulsione che Aron definisce come una sorta di *spirito di glaciazione* manifestatosi dopo la fine della seconda guerra mondiale. La sollecitazione a questa ricerca gli arrivò dalla rilettura di un intervento al *Collège de sociologie* di Roger Caillois intitolato *Le vent d’hiver*, tenuto nel 1937. Caillois, scrittore e antropologo, ha dedicato molti dei suoi studi ai miti sociali dell’uomo. È stato vicino ai surrealisti e accademico di Francia. Questo testo, *Il vento d’inverno*, è una metafora climatica di come apparivano l’Europa e gli europei alla vigilia della seconda guerra mondiale. Jean-Paul Aron la recupera per descrivere la situazione della cultura europea così come si è delineata a partire dagli anni ’50.

In cosa consiste questa glaciazione? Sostanzialmente nel fatto che la cultura moderna ha cominciato a rinunciare al senso. Per conseguenza, le cose e il mondo si sono come allontanate dall'uomo o, meglio, sono tornate ad essere in qualche misura incomprensibili.

Il senso, in questo contesto, significa che, quando voi dite qualcosa, questo qualcosa che dite rinvia a qualcosa in un contesto condiviso. Rinvia a uno sfondo ( ad un *Bestand*, ad una cornice argomentativa) dove le cose dette, con tutte le loro implicazioni, contribuiscono a costruire un significato o a rivelare la loro radice simbolica. Per Aron, ad una cultura del senso si è progressivamente sostituita una *cultura del segno*, ripresa successivamente anche da Jean Baudrillard.

Una cultura del segno per il segno o, se si preferisce una cultura in cui i significanti si rinviano l'uno con l'altro senza più un ancoraggio ai significati. Come se questi non avessero più un valore. Che cosa comporta tutto ciò sul piano assiologico? Che entra in crisi la legittimazione dei valori e dei suoi modelli. I segni, insomma, hanno cominciato ad essere sufficienti di per sé.

Tendono ad essere autoreferenziali.

Il segno rispetto al senso ha certi vantaggi, anche se apparenti. È puro, semplice, senza equivoci. Non occorre domandarsi cosa vuol dire, né chiedersi da dove viene o dove va. Non ha un dentro o un fuori, non ha la rigidità tipica delle strutture di senso. I segni, in un altro contesto, sono i protagonisti dell'analisi strutturalista. Claude Lévi-Strauss lo mostra, in modo magistrale in uno dei suoi primi libri, il *Saggio sulle strutture elementari della parentela* in cui mette a profitto le ricerche linguistiche di uno degli autori più prestigiosi della *Scuola di Praga*, Roman Jakobson, che Lévi-Strauss conobbe a New York durante la seconda guerra mondiale. Sono gli anni nei quali Lévi-Strauss lavora alla fondazione di una *etno-antropologia*, cioè di una disciplina in grado di una interpretazione globale della società, cioè, che non parta da un dettaglio o da un aspetto delle pratiche della società umane, utilizzando determinati segni marcatori liberati dal loro contenuto. I critici dello strutturalismo sostengono, a questo proposito, che un'analisi dei segni può risultare un'analisi povera di *effusioni*, incapace di considerare le passioni e i sentimenti, un'analisi che teme il vissuto. In altri termini l'analisi strutturalista trasformerebbe le arti e la letteratura in un sistema che non prevede di spiegare in che modo noi viviamo questi segni. Essi sono dati come degli oggetti che hanno un senso solo se considerati come parte del discorso a cui danno vita.

Per quanto riguarda gli atti alimentari il problema è ancora più complicato perché una cultura dei segni o una cultura che attraverso i segni rifiuta il senso rifiuta nello stesso movimento anche il soggetto. Lo ingessa, lo sterilizza, lo traga attraverso principi estetici determinati dalle mode. Dietro questo rifiuto del soggetto c'è poi un altro rifiuto, più viscerale ancora, *il rifiuto delle cose*. In altri termini, viviamo in una società nella quale ciò che conta non è la cosa o la sua sostanza, ma il *discorso sulla cosa*. Tutto nella modernità è ricondotto a discorso e a rappresentazione. Tutto subisce l'inflazione discorsiva. Tutte le analisi devono essere confinate nel sistema da cui ricevono una legittimità.

Aron, a questo proposito, ne deduce che la forma di *pubblicità* non è un aspetto marginale della società moderna, ma un specie di movimento fondamentale che regola il divenire della società e dell'economia, *che condiziona la formazione del simbolico*. La pubblicità in quest'ottica è un discorso sulle cose, evanescente, che si nega da solo, che si contraddice in continuazione perché è l'obsolescenza delle merci a guidare la sua stessa logica, un discorso che, in ultima analisi, serve a costruire il consenso a-critico. Essa è moderna nel senso che ha contribuito a instaurare una rappresentazione del mondo moderno *rimpiazzando le cose con i loro simulacri*. La natura del simulacro non è un'apparenza, ma *l'illusione di un'apparenza*, che legittima una cultura che è capace di rifiutare le forme del vissuto, del significato, delle emozioni. Questa cultura, contemporanea della stagione post-moderna, scrive Aron, è una *cultura fredda* perché i segni, che sono i veicoli dei simulacri, sono dei segni che non vogliono dire nulla, ma sono destinati a colpire l'immaginazione e poi a sparire.

Cosa comporta tutto questo sul piano degli atti alimentari?

Che la stagione della gastronomia come sostanza del desiderio, come trionfo della vita materiale borghese, come strumento d'effusione si è radicalmente trasformata. Di contro, sono nate le mitografie alimentari, dietro le quali troviamo il fenomeno delle mode che in modo anche brusco condizionano le pratiche sociali. *Nella fattispecie degli atti alimentari le mode sono la messa in opera delle rappresentazioni gastronomiche.*

Lo vediamo a partire dagli anni '60 del secolo scorso, con il culto della personalità degli *chef*, con le stelle concesse ai ristoranti, con il moltiplicarsi delle guide legate al mondo della ristorazione, con la pubblicità, che trasforma gli atti alimentari in eventi socioculturali. Tutto questo di fronte ad una società che nel suo complesso mangia ancora male o mangia la sua stessa fame nella forma dei "regimi". In termini funzionali la velocità con la quale si succedono le mode legate alle mitografie alimentari fa sì che le trasformazioni nella sostanza degli atti alimentari sono approssimative, parziali e volubili e non consentono il formarsi di una cultura che in qualche modo le storicizza. Per dirlo in un altro modo, il *tempo alimentare* si è profondamente trasformato. Nell'800 esso era caratterizzato, per chi poteva permetterselo, dai caratteri della *convivialità*, dai piaceri della "grandes bouffes", dalla lentezza cerimoniale. Oggi si parla molto di cibo e di piaceri della tavola, ma noi stiamo sempre meno a tavola e tutto porta a credere che questo parlarne sia più un risarcimento che una conquista. (Di contro la convivialità ritorna, soprattutto alla periferia dell'impero, come succede nel terzo mondo con il fenomeno dello *street-food*. È un paradosso che si spiega facilmente ricorrendo alla nozione di "tempo sociale" di Émile Durkheim.)

Questa contrazione del tempo alimentare non è solo a livello di convivialità. Essa si manifesta anche all'interno della famiglia, che sta sempre di meno a tavola, disdegna le sue cerimonie e introduce una certa freddezza o solitudine sociale nel corso del pasto votandosi al culto dei *mass-media*. Dove ci porterà tutto questo? È difficile prevederlo perché gli atti alimentari sono sempre più oberati di un senso che è loro estraneo. Il *fast-food*, i piatti pre-cucinati, i servizi a domicilio, la rottura della significazione nella catena alimentare, per cui non sappiamo quello che mangiamo, producono *non-sense*. Sono segni senza un significato. La glaciazione, dice Aron, non ha colpito solo gli atti alimentari, ma anche lo *spazio alimentare*.

*Tutto ciò ha delle importanti implicazioni anche sulla gastronomia come l'arte delle preparazioni cucinarie.* Diciamo che, con gli anni '70 del secolo scorso, la glaciazione degli atti alimentari ha coinvolto anche la scienza dei fornelli dando vita a quel fenomeno chiamato *nouvelle cuisine*.

Questa nuova tendenza che oggi si è parcellizzata in mille rivoli, dalla cucina etnica o di *fusion*, a quella non-figurativa o destrutturata della nuova cucina catalana, molti la interpretano come un esito tardivo delle istanze sessantottesche. Per il suo rifiuto della città come stile di vita, anche pratico, i cuochi della *nouvelle cuisine* lavorano nei piccoli centri o in campagna, esaltano la cultura degli orti. Per il ritorno alle sorgenti della buona tavola. Per il ritorno alla natura che appare nella sostanza come *un'accusa alla cucina come cultura*.

Ciò non toglie che possiamo darne una diversa interpretazione a partire dall'opera di Claude Monet, *Impression, soleil levant*. A partire da quest'alba, come è noto, la poetica impressionista dilaga e si diluisce dappertutto nell'arte europea.

Ritroveremo i suoi umori anche molto tempo dopo un po' dappertutto, nello spirito della musica del "Gruppo dei sei", in particolare in Claude Debussy o se si vuole in Ravel. Nella moda, nell'abbigliamento, nell'architettura d'interni, addirittura nel cinema, intorno al 1920. In questo senso, possiamo dire che l'ultima metamorfosi di questa poetica l'abbiamo conosciuta con la *nouvelle cuisine*.

La tesi appare sorprendente, ma vediamo il parallelo a cominciare da quel *déjeuner sur l'herbe*, che stupisce ancora per l'audacia di un pic-nic domenicale con le sue *cocottes* nude e ruspanti, dentro un paesaggio di verdi e di acque azzurre, carico di colori e di ombre, le stesse che Pissarro e Renoir cercheranno di strappare ai flutti della Senna o che Monet inseguiva sulle spiagge della Normandia. La parola d'ordine sembrava allora una sola, dipingere all'aperto dove la luce è colore, dove ogni ora del giorno è diversa dall'altra, dove il tempo è feroce e l'aria è dolce. Dipingere per

ritrovare le emozioni della natura e dimenticare le accademie. Dipingere con la verità o, se è troppo, senza le sue illusioni.

Dunque, basta con i grassi, le salse untuose e codificate dalla tradizione, basta con la rigida geometria dei servizi, con le pietanze accademiche dai nomi di principi e puttane, indigeribili e foriere di incubi notturni. Basta con la pasticceria che sembra una gipsoteca di arte greca, la banalità dei sapori, la dittatura del burro. La cucina diventa di mercato, agisce *en plein air*. Basta con le liste cibarie tronfie e immutabili, meglio menu agili, costruiti giorno per giorno, con il cavalletto sulle spalle e una scatola di colori, seguendo le verzure e i frutti che maturano, seguendo le antiche alchimie del territorio, inventando nuovi profumi e nuovi colori, affidandosi ai tempi imprevedibili, al sole o alle piogge, ai caldi snervanti o ai gelidi inverni, senza mai profanare un sapore o alterare un aroma.

Dopo la stagione impressionista la cucina moderna ha poi avuto le sue avanguardie storiche, le sue rivolte, le sue anomalie alimentari e i suoi ricorsi., intanto si moltiplicano i linguaggi.

Ci sono i *naïf*, i vernacolari, le *fusion*, i ritorni al territorio, le diete catacombali, gli *slow food*, la gastronomia industriale, il *Kitsch* dei Mc. Donald.

Abbiamo perfino una cucina neo futurista – vedi il caso di Heston Blumenthal, tre stelle a Londra, con fiamma ossidrica e piaccometro - che segue quella futurista, che viene prima dell'espressionismo in cucina, come la scapigliatura “Dada” dei lombardi, nelle arti visive, viene prima della maturità delle ninfee di Monet.

Infine proliferano le nuove accademie. Quelle delle sontuosità formali e quelle del disegno industriale. Poi, sul versante opposto, abbiamo Daniel Spoerri, i funghi di John Cage, la *eat art*, i canali televisivi speciali, gli speciali televisivi, il cinema di Ferreri e dei suoi mille imitatori.

Ritorniamo alla natura. Questo ritorno ha stimolato l'*ascesi*, una certa ideologia ascetica si è diffusa tra gli atti alimentari sia sul piano formale che culturale, con un forte interesse per l'Estremo Oriente e il Giappone. Ma ha anche stimolato le ansie dietetiche, il mito del “cibo buono”, e le “piacevoli” punizione del piacere gustativo. Qui la psicoanalisi ci suggerisce che ascetismo e godimento non sono mai in contrapposizione tra di loro, ma si completano a vicenda ed ognuna favorisce l'altra in una ricerca di un equilibrio sostenibile.

Ma c'è anche dell'altro, la gastronomia moderna non è solo quella della leggerezza, dell'impalpabilità, delle *mousses*, dei *coulis*, è anche una *gastronomia del discorso*.

Discorso sui prodotti, discorso sulle cose, discorso sulle preparazioni, discorso sulle quintessenze che confonde il cibo con il dire gastronomico e su tutto domina il rifiuto della cosa in nome del discorso... e questa è la *glaciazione*.

### **Colui che mangia.**

Prima di procedere all'analisi dei caratteri di colui che mangia dobbiamo osservare un'altra peculiarità della modernità. Da qualche tempo a questa parte siamo in presenza di un fatto assolutamente nuovo per la specie umana, *possiamo alimentarci senza dover produrre il cibo che consumiamo*. Questa circostanza ha un'*unicità caratterizzante* sia rispetto al nostro passato che rispetto a molte altre culture che abitano la periferia del “villaggio globale”, che s'intreccia con gli effetti perversi della globalizzazione.

Un esempio accademico di questi effetti è quello dei *Luo*, o *Lwo*, un insieme i gruppi etnici che vivono in un'area che si estende, pressappoco, dal Sudan all'Uganda, dal Congo al Kenya, che da qualche tempo a questa parte utilizzano la “coca-cola” come bevanda rituale per i loro riti d'iniziazione.

Veniamo ai tre punti chiave della personalità di “colui che mangia”.

*Primo*. Chi mangia elabora sempre un sistema classificatorio entro il commestibile e il non-commestibile, che non è meramente funzionale, ma rinvia a delle rappresentazioni (simboliche) e all'immaginario. Questo vuol dire che la razionalità di colui che mangia non è puramente nutrizionale o economica, ma include dei *valori*.

*Secondo.* Mangiare significa *incorporare*, vale a dire, attribuire delle qualità nutrizionali a degli alimenti ma anche delle qualità simboliche, che sconfinano spesso nella magia o nel pregiudizio, secondo il principio che *divengo ciò che mangio*.

*Terzo.* L'onnivoro, com'è l'uomo soprattutto, si trova costantemente di fronte ad un paradosso, perché egli oscilla in continuazione tra spinte *neofile* ( di provare delle novità) e spinte *neofobiche* (la paura del nuovo o del diverso).

Da questo insieme di circostanze scaturisce la personalità spesso di tipo *ansiogeno* di colui che mangia e, semplificando, molte delle sue *patologie*, come la bulimia o l'anoressia.



### ***La relazione “mangiatore-mangiato”.***

L'atto di mangiare, in sé, è un atto vitale che concerne gli esseri viventi, dalla loro nascita alla loro morte. Tale atto è determinato dai bisogni e dai meccanismi biologici e fisiologici ma, come è evidente, *non tutti mangiano allo stesso modo, né si mangiano le stesse cose*. Dipende dal fatto che gli atti alimentari obbediscono a delle *pulsioni sociali* che non sono solamente biologiche o razionali, tanto che esse richiedono, per essere comprese, la confluenza di molte discipline.

Cominciamo con il considerare la relazione dei due principali soggetti dell'atto alimentare: *Colui che mangia e il mangiato*.

In questa relazione *colui che mangia* è al centro di una cornice argomentativa (di un *frame*) in cui s'intrecciano dei contenuti cognitivi che provengono dalla biologia, dalla genetica, dalla psicologia, dalla sociologia e dalla storia.

---

La nozione di *frame*, che possiamo anche tradurre con *cornice metacomunicativa* è un concetto che Erving Goffman (1922-1989) riprese da Gregory Bateson (1904-1980), psichiatra e antropologo americano di origine inglese. Per Bateson il *frame* è *uno schema interpretativo che conferisce un senso ad un flusso di eventi o di segnali*. Con questo schema Bateson intendeva migliorare la comprensione del disagio psichico contestualizzandolo nella sue ragioni, invece di reprimerlo con i farmaci. Il *frame* è, nel contesto del nostro corso, ciò che produce l'*ethos*, vale a dire, tradotto nel discorso delle scienze sociali, una maniera di esistere e di agire collettivamente strutturata o, se si preferisce, *il modo in cui un individuo e un gruppo sociale interpretano e interiorizzano le regole morali*. Determinano il loro stile di vita. Queste cornici non collimano mai, ma si sovrappongono in modo significativo divenendo quello che chiamiamo *costume*. Per esempio, c'è una significativa differenza di costume tra coloro che sono vegetariani e coloro che sono onnivori e certamente questa differenza non si limita al mangiare o non mangiare una bistecca...

---

Il *mangiato*, invece, non esiste di per sé, è piuttosto una categoria fenomenologia. Significa che si mangia solo ciò che appare mangiabile alla luce delle nostre abitudini alimentari che sono, quasi del tutto, *abitudini acquisite*.

Dobbiamo anche considerare che in questa relazione, tra colui che mangia e il mangiato, certi meccanismi, come sono quelli biologici e fisiologici, hanno un potere normativo, cioè, costituiscono delle pulsioni irrinunciabili, mentre il comportamento di colui che mangia, il modo, le cerimonie a cui ricorre sono essenzialmente dei fatti sociali. Come ha dimostrato l'analisi psico-analitica, già con la nascita l'uomo è immerso, attraverso il meccanismo della suzione, in una situazione nella quale è determinante e discriminante l'interazione sociale ed affettiva che vive.

*L'alimentazione, in definitiva, è un atto sociale che coinvolge la nostra esistenza e la determina, e, proprio per questo, si arricchisce costantemente con l'esperienza e la conoscenza, dando vita a delle complesse rappresentazioni mentali.*

Per considerare la struttura di questo atto sociale (e gli stretti legami con le forme più generali della socialità) si deve cominciare con l'osservare che, il patrimonio genetico della specie determina un certo numero di tratti specifici che sono propri della condizione umana.

Le caratteristiche del nostro *metabolismo*, per esempio, mettono in luce due fatti importanti, *che l'uomo è diventato un onnivoro e che possiede delle particolarità che lo distinguono radicalmente da tutte le altre specie viventi.*

Com'è oramai convenuto l'uomo si è distaccato dal ramo delle scimmie antropomorfe tra i sei e i quattro milioni di anni fa. Allora era giocoforza vegetariano, come lo sono ancora in parte gli scimpanzé e i bonobo. Successivamente, l'abilità manuale acquisita nell'uccidere per mezzo di strumenti di offesa produrranno una *risposta culturale* che corrisponde anche ad un vantaggio economico e l'uomo si trasforma in un carnivoro.

L'impulso alla stanzialità e l'abilità all'adattamento all'*habitat* svilupperanno in seguito dei modelli diversi di onnivoricità che hanno come punto di partenza la condizione del "cacciatore-raccoglitore". Questo passaggio all'onnivoricità ha poi determinato alcuni comportamenti coattivi sul piano nutrizionale, anche questi acquisiti culturalmente, come quello di dover mangiare degli alimenti diversi per poter accedere a certe sostanze indispensabili alla vita, che non siamo in grado di produrre con il nostro organismo o che, si può presumere, non siamo più in grado di produrre in modo autonomo, come per esempio si ritiene la vitamina C, a differenza dei felini.

Dalla condizione di onnivori è successivamente derivato un incremento della *capacità adattativa*, in rapporto alle risorse disponibili e alla messa in opera di certi comportamenti, che non tutte le specie animali possiedono. Un esempio limite è quello del *panda*, che si nutre soltanto di germogli freschi di bambù. Una strategia alimentare talmente specializzata d'averlo messo a rischio di estinzione.

Ricordiamo che, accanto al patrimonio genetico, la specie uomo ha sviluppato anche un grande patrimonio culturale, costituito dall'insieme delle credenze, dei comportamenti, delle attitudini e delle pratiche messe in atto dagli individui e maturate nelle comunità di origine.

La *complessità* delle forme culturali, specifiche della specie umana, *non può essere trasmessa che attraverso l'apprendimento*, ed esse rappresentano un ingente patrimonio che si evolve e si modifica nel tempo.

Con le forme culturali gli individui sono in grado sia di costruirsi un'appartenenza comune che di differenziarsi dagli altri gruppi umani. Nel caso degli atti alimentari va considerato che la cultura gioca un ruolo determinante fin dalla nascita, perché è in funzione di essa che gli adulti adottano le pratiche alimentari ed educative del bambino ed è sempre in funzione di essa che ne modellano le risposte.

Ma torniamo al ruolo dell'apprendimento.

Come dicono i sociologi l'essere umano è programmato per apprendere e, nel caso specifico degli atti e delle pratiche alimentari, l'apprendimento gioca un ruolo capitale nel suo sviluppo. Quando nasce, infatti, l'uomo non è in grado di nutrirsi se non attraverso l'assunzione di prodotti *lattei* e preferibilmente *zuccherati*. Al di là di questa iniziale programmazione, che deriva dal nostro

patrimonio genetico, *tutto il resto* è dovuto all'apprendimento, cioè all'utilizzo delle capacità sensoriali e all'acquisizione di quelle che i francesi chiamano *les manières de table*.

In breve, tutti gli esseri viventi mangiano, l'uomo cucina, cucinando produce cultura e concorre alla costruzione di quelle istituzioni che gli garantiscono una certa stabilità culturale, soprattutto per quanto riguarda l'equilibrio nel tempo delle comunità nomadiche. È questo il motivo che fa ancora oggi della cucina ebraica un grande elemento della tradizione, così come lo è stata ieri degli uomini del deserto.

Le ricerche effettuate sul comportamento alimentare dei neonati hanno poi messo in luce che il loro apprendimento è molto *precoco*. Gli apparati sensoriali, in particolare quelli gustativi ed olfattivi, cominciano a funzionare già *in utero*, cioè dal quarto mese circa dal momento del concepimento.

Queste forme di apprendimento, *va da sé*, sono molto rozze e non possiedono un significato coerente, riguardano specialmente la percezione del dolce, dell'acido e di alcuni specifici aromi, tra cui, curiosamente, spicca quello del limone o, meglio, dell'acido citrico.

Nell'analisi fenomenologia dei comportamenti alimentari c'è anche da considerare una circostanza che li complica notevolmente, nonostante sul piano sensoriale le sensazioni legate al gusto e all'odorato siano molto importanti, noi non possiamo sapere ciò che prova l'Altro *se non attraverso quello che dice* o, meglio, che è capace di esprimere.

Così, il trattamento cognitivo delle informazioni sensoriali ha bisogno di un apprendimento che si dispiega su diversi fronti, non da ultimo, quello dell'adozione di un *vocabolario di convenzioni sociali e culturali* agite all'interno di una stessa cornice *metacomunicativa*.

Per quanto riguarda il gusto e l'odorato non esiste per l'uomo una scala di grandezza della loro intensità iscritta nell'organismo, diciamo che è l'esperienza che lo insegna, assaggiando e confrontando gli alimenti.

La *frazione d'intensità*, vale a dire, della stimolazione necessaria per apprezzare queste esperienze, varia da individuo ad individuo e nello stesso individuo in rapporto all'età, allo stato di salute, alle condizioni oggettive di vita, alla cultura. In genere, questo apprendimento implica il ricorso ad una scala di valutazione personale il più delle volte memorizzata. In tutti i casi, malgrado le grandi differenze che sussistono tra gli individui, differenze che sono accresciute anche dalle diverse esperienze culturali e dalla contingenza della vita materiale, esiste quella che possiamo chiamare una sorta di *consenso* che caratterizza *il gusto di una comunità*.

Questo *consenso*, nella forma di un apprendimento, ha un'origine culturale, deriva dalle abitudini della comunità in questione e contribuisce alla creazione della sua identità sociale.

Ne consegue, per esempio, che noi tutti riconosciamo certi alimenti come "nostri", come "loro" o degli "altri".

---

*La stessa radice etimologica, nelle espressioni di odio e odore, sottolinea l'importanza dell'odore nella formazione della sociabilità.*

---

Nel contesto degli atti alimentari la *sensazione* è il primo passo della scala che porta al *messaggio sensoriale*.

La sensazione rappresenta tecnicamente l'impressione che si riceve per l'intermediazione dei sensi. Possiamo definirla un fatto psico-fisiologico elementare proprio degli organismi superiori, il risultato dell'azione di un eccitante su un recettore sensoriale (organi del senso, muscoli, viscere...) che per l'intermediazione dei nervi trasmette l'eccitazione ad un centro nervoso.

La soglia di sensazione, invece, è un concetto psicofisico che corrisponde alla quantità minima di eccitazione necessaria per dare luogo ad una sensazione minima in un dato ambito.

Non va confusa con la soglia differenziale, un concetto sviluppato dallo psicologo tedesco Gustav Fechner (1801-1887), che rinvia all'aumento o alla diminuzione dell'intensità necessaria ad una eccitazione perché la sensazione passi ad un grado superiore o inferiore d'intensità.

A questo proposito, la legge di Weber afferma che la soglia differenziale è proporzionata all'intensità iniziale dell'eccitazione.

---

Wilhelm Weber, medico tedesco, nel 1834 stabilì che la soglia differenziale ( $\Delta R$ ) di ciascun stimolo è una frazione (o, proporzione) costante ( $K$ ) dell'intensità dello stimolo iniziale  $R$ , esprimibile secondo la formula:

$$K = \frac{\Delta R}{R}$$

---

Tornando al messaggio sensoriale il suo significato si acquisisce con l'apprendimento, con la ripetizione e con le associazioni che si fanno intorno ad esso.

Quella che invece chiamiamo la percezione gustativa si costruisce attraverso la ripetizione delle esperienze e l'assemblaggio dei diversi messaggi in un dato significativo, che dovrà essere memorizzato dalla coscienza. Come lavoro di formazione delle categorie, la percezione gustativa è, probabilmente, uno degli elementi più importanti che intervengono nelle pratiche alimentari, mettendo in gioco il chi mangia con il mangiato.

Torniamo al neonato, sappiamo che preferisce i sapori dolci. Occorre aggiungere che questa predilezione va di pari con il rifiuto del sapore amaro. Questo schema si ritrova anche nella stragrande maggioranza delle specie animali, soprattutto tra i mammiferi.

Nell'animale culturale chiamato uomo non c'è solo una propensione al consumo di alimenti dolci, ma anche che non c'è un rigetto a priori di tutti quelli amari.

Come è facile constatare, se pensiamo alle nostre esperienze soggettive, l'accettazione di un nuovo alimento si elabora con l'apprendimento e questo è soprattutto legato all'osservazione. È osservando gli altri che un individuo si sente invitato ad imitare e ad apprendere ad imitare.

Un esempio significativo, nell'ambito del gusto, è l'accettazione del piccante. Sappiamo che il piccante è sgradevole e dovrebbe indurci ad evitarlo. Ciò non toglie che esso sia largamente presente in molte cucine nel mondo.

L'apprendimento può anche avvenire per emulazione di ciò che avviene nell'ambiente, è un fenomeno che si osserva fin dalla più piccola età e prosegue nella vita adulta. Questo apprendimento è poi avvantaggiato dalla familiarità con l'alimento, nel senso che un alimento conosciuto, anche se non lo si è mai consumato, è preferibile ad uno totalmente sconosciuto.

Un altro ruolo importante è giocato dall'ambiente, i bambini sono molto attenti a ciò che consumano gli adulti e a come ne parlano, è provato, come tutti i genitori sanno, che una presentazione calorosa ed entusiasta di un alimento ha un grande potere persuasivo. Si è anche constatato che gli alimenti della prima infanzia possono generare degli *imprinting* alimentari legati al colore e alla consistenza che possiedono.

Siccome questo colore frequentemente è una variazione del *beige*, se ne è dedotto che la resistenza dei bambini a mangiare verdure dipende dall'estraneità dei verdi rispetto alle loro abitudini alimentari costruite prima sul latte e poi sugli omogeneizzati.

Possiamo a questo punto enunciare due lemmi.

Il primo afferma che le condotte alimentari – sia personali che collettive – giocano un importante ruolo nei processi di socializzazione e nella creazione delle identità culturali. Il secondo afferma che, nel campo delle pratiche alimentari, l'acquisito è di gran lunga più importante dell'innato.

Passiamo, adesso, al mangiato e interrogiamoci su che cos'è un alimento? La risposta più ovvia è: *Tutto ciò che si mangia*. Possiamo aggiungere, che apporta delle sostanze nutritive all'organismo, che risponde a certi criteri di sicurezza e di igiene, che dà piacere. Ciò è sostanzialmente vero, ma non è tutto. Infatti, ciascuna comunità o gruppo non consuma che una piccola parte di tutto ciò che è commestibile. I casi sono numerosi. In quasi tutte le culture ci sono delle interdizioni culturali e religiose. Per fare degli esempi che tutti conoscono pensiamo alla proibizione di consumare la carne di maiale presso gli arabi e gli ebrei o la carne bovina presso gli indiani. Oppure al fatto che i latini mangiano carne di cavallo e rane, che non sono considerati appetibili in Inghilterra o negli Stati Uniti. Che i russi fanno inorridire gli inglesi, mangiando le volpi. Che i vietnamiti e i cinesi,

mangiando i cani e le scimmie, fanno inorridire gli occidentali. Si possono anche fare esempi più esotici, perché c'è chi mangia le meduse, i topi, i serpenti, certe famiglie d'insetti o di larve, che hanno il merito di essere ricche di proteine, le tartarughe, le balene, i delfini. Tutti questi animali, in pratica, sono degli alimenti per certi e un abomina per altri, e lasciando stare i vegetali, le alghe, certi frutti, le muffe e i funghi.

---

*Inciso.*

Verosimilmente è un fattore economico che ha interdetto all'Islam il consumo della carne di maiale e del vino, esattamente come lo è il divieto di consumare carne bovina in India o, nel medioevo cristiano, di mangiare carne di cavallo. Del resto, il Corano promette ai fedeli fiumi incorruttibili d'acqua, di latte, di miele e di vino. Sentieri alla rovescia, rispettivamente, della vita, del nutrimento, della dolce saggezza e della conoscenza divina. In ogni epoca e sotto ogni latitudine, le argomentazioni economiche hanno sempre esercitato un dominio sulla politica o le convinzioni spirituali. Non fa eccezione il destino del maiale, che s'inscrive in uno dei tanti conflitti nella storia del progresso, quella tra la campagna e la città per il predominio dei loro interessi. C'è stato un momento nelle cronache della fame in cui l'allevamento diffuso di questo animale era divenuto pregiudiziale al controllo che la politica esercitava sull'individuo e sull'esercizio del potere economico derivato dal controllo dei mercati alimentari, anche in considerazione della sua dieta integrata con gli stessi cereali della dieta umana. Centralizzando l'ammasso del grano e proibendo l'uso del lardo, in favore dell'olio d'oliva, più facile da commercializzare, si spezzò l'indipendenza delle comunità di campagna che vivevano, oltre che sulla coltivazione dei cereali, sul consumo del sangue, del latte e delle carni. C'è poi la questione del nomadismo, tipico delle regioni aride ed ostile a un animale che non cammina, così distante dal modo di vivere dei beduini e così vicino alle culture stanziali. Nell'ambito di queste condizioni era inevitabile che gli stili di vita finissero per diventare distintivi. L'allevamento del maiale per gli ebrei e i mussulmani diventò così la metafora di un cambiamento che poteva, per la sua radicalità, degenerare nel dramma, inscritto nell'ambito di un'economia dove l'erba spontanea e i vasti territori abitati dal nulla garantivano un equilibrio tribale. Di più, c'è da considerare come dietro la stanzialità baluginava una tragica concorrenza tra due mammiferi onnivori, con l'aggravante, per uno dei due, di non produrre latte o lana, di non tirare un carro, di non poter essere montato. Fa eccezione in questa storia la Cina, dove i poteri centrali hanno sempre preferito politiche improntate al *lasser faire*, ma si deve considerare che nelle uniche zone irrigate del Medio Oriente si coltivavano soprattutto datteri, fatta esclusione un tempo per la Siria, la madre dei cereali. In breve, oltre all'influenza della cultura ebraica sulle norme alimentari islamiche, le ragioni dell'interdizione della carne di maiale sono più vicine a quelle di un usurante scontro politico-economico che a quelle dell'etica religiosa.

*Nella religione ebraica Dio non si spiega mai con i suoi figli, né direttamente, né con i suoi profeti, "il-così-è-perché-dev'essere" non ha né una causa né una logica, ma appare come una rappresentazione del nome della legge, la cui ragione è essenzialmente il limite, la mutilazione del godimento che "la" esalta.*

---

Tra gli uomini, il consumo di un alimento non è sempre il frutto di un processo razionale o di una scelta imposta esclusivamente da un imperativo economico e non è sufficiente che un prodotto sia biologicamente assimilabile per l'organismo perché sia accettato sul piano culturale.

In pratica, sia considerato un cibo. Imparare a mangiare significa apprendere a riconoscere la cornice argomentativa entro la quale i prodotti sono accettati e considerati come commestibili. Questa cornice argomentativa, questo repertorio culturale ha, per gli individui, dei punti in comune, ma anche dei punti di divergenza.

Imparare a ri-conoscere un repertorio alimentare significa anche socializzare. È come apprendere una lingua per poter comunicare meglio.

A questo proposito osserviamo che da tempo l'antropologia e le scienze sociali riconoscono che il ruolo dell'alimentazione e della cucina è simile a quello del *linguaggio*, di creare uno spazio

comune di comunicazione. Spazio che può essere più o meno ampio, profondo e intrecciato da riti e da cerimonie.

Gli atti alimentari, come la lingua parlata, permettono di costruire dei legami di appartenenza e, per conseguenza, di classe e di distinzione sociale.

---

La distinzione nelle scienze sociali identifica il segnale destinato a far riconoscere immediatamente l'appartenenza di un individuo ad un gruppo generalmente considerato come superiore. Più in generale, essa descrive le maniere di essere e i fatti socialmente determinati, cioè, gli "habitus" e li riassume negli stili di vita. Rimandiamo su questo tema a:

Pierre Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna 1983 (L'edizione francese è del 1969). Bourdieu attribuisce una grande importanza alla capacità degli attori sociali – in una posizione di dominazione, come sono le élite – d'imporre la loro produzione culturale, simbolica e materiale nella costituzione dei rapporti sociali dominanti. In questo contesto egli elaborò il concetto di *violenza simbolica*.

---

Il problema, dunque, è riconoscere l'identità del mangiato, per la quale ha una grande importanza il concetto di *gusto*. Gusto è un'espressione polisemica, nel linguaggio comune significa una sensazione connessa ad un insieme di proprietà. Nell'ambito alimentare, per metonimia, indica il sapore stesso, acido, amaro, zuccherato, salato. Gusto è anche sinonimo di appetito.

Questa sensazione sul piano cognitivo, può essere abbastanza facilmente identificata, nominata, padroneggiata ed è per questo che noi apprendiamo fin dalla più piccola età a nominare i sapori e a riconoscere gli alimenti. Sul piano affettivo, invece, questa sensazione richiama, anche nostro malgrado, il piacere o il disgusto.

---

*Prima di procedere fermiamoci sull'espressione di self, un'espressione con la quale nella lingua inglese si identifica l'identità dell'individuo nelle relazioni face to face. È un concetto molto usato in psicologia e in psicanalisi, da cui è stato mediato. Didier Anzieu, un decano della psicoanalisi francese, a questo proposito, ha scritto una quindicina d'anni fa un libro sui confini del self, intitolato, Le moi-peau, (L'io-pelle). Perché è importante la nozione di self? Perché gioca un ruolo decisivo nel rapporto che noi abbiamo con il nostro corpo e il corpo degli altri. Il self caratterizza anche il modo con cui noi percepiamo la sostanza corporale con la quale siamo fatti e che non si limita a un po' d'acqua, lipidi, aminoacidi, eccetera. La nostra esperienza della vita quotidiana ci dice che la percezione della nostra sostanza corporale cambia di contenuto davanti ai nostri occhi quando supera i limiti del self. In questo modo il self si è rivelato un concetto molto importante per studiare il gusto e il disgusto e il modo di percepire la prossimità con gli altri. Facciamo qualche esempio. Non abbiamo disgusto della saliva che si trova nella nostra bocca, ma se la raccogliamo in un bicchiere molto difficilmente riusciremo a rimetterla in bocca e inghiottirla. Questo perché quando le nostre secrezioni superano il limite del nostro io-pelle ci diventano estranee, e simmetricamente, quelle degli altri ci provocano disgusto più si avvicinano a noi. È come se le vivessimo in modo intrusivo, è come se dovessimo difenderci da esse. La stessa cosa si può dire per il sangue, a noi non dà fastidio succhiare il nostro sangue, che esce da un dito ferito affettando del pane, ma se questo sangue lo raccogliamo con una garza, difficilmente avremmo il coraggio di succhiarla. Di contro, il self diventa tollerante con le relazioni di vicinanza derivate da un'attrazione emotiva. Nelle relazioni intime il self diventa, di fatto, un acceleratore dell'intimità, come nel caso della saliva del bambino che non è ripugnante agli occhi della madre, così come non lo sono le secrezioni dei partner sessuali, ma che tornano ad esserlo se l'intimità viene spezzata, non importa come.*

*Con il self, tra l'altro si possono spiegare anche molti dei meccanismi del feticismo, che trasformano la distanza e la familiarità degli oggetti che appartengono al soggetto amato. In questo senso l'intimità come la tenerezza contaminano positivamente gli oggetti avvicinandoli, esattamente come il disgusto li allontana.*

*Qui, c'è un altro tema che si affaccia, è quello della contaminazione che insieme alle tesi sul pensiero magico sono state l'oggetto di studio di un grande antropologo inglese in un'opera famosa: Il ramo d'oro, di James (George) Frazer (1854-1941).*

*La nozione di self, infine, serve anche a completare il paradigma della prossemica, intesa come quel capitolo della semiologia che studia il linguaggio del comportamento umano (gesti, posizioni, distanze, posture) dal punto di vista dei processi comunicativi.*

---

Per ritornare in argomento nell'ambito del gusto dei prodotti alimentari il problema della sensazione si presenta più complesso che altrove. Nella sua valutazione intervengono, oltre al senso proprio del gusto, l'olfatto, la percezione termica e la stereognosia boccale.

Vale a dire la percezione del volume, della *textures*, della visione e dell'ascolto di ciò che si sta mangiando, perché molti alimenti hanno anche un suono e una voce, com'è il caso di quelli che si sgranocchiano, come i *pop corn*.

---

*Inciso.*

A Strasburgo, in Alsazia, c'è un'antica salsiccia affumicata – risale al 1500 – che si chiama *knack*. Il suo nome deriva dal rumore della pelle quando la si morde e si rompe. In tedesco è *knacken*. Gli specialisti del *Gruyère* hanno l'abitudine di “suonare” il formaggio per capire la dimensione e la struttura dei suoi buchi, che sono la sua specialità. In Italia, in Spagna e in genere nel bacino del Mediterraneo la maturazione delle angurie e dei meloni si prova facendoli “scrocchiare” e percuotendoli con le nocche. La marmitta ci ricorda che le zuppe borbottano e profumano. I francesi dicono che i fondi e le salse fanno la *gargote*, cioè, gorgogliano. Da qui il nome di *gargote* ai ristoranti dove si spende poco e si mangia male. In natura le mele mature *crocchiano* quando si mordono. I francesi dicono “*croquez la pomme!*” *crocchiano* come i buoni peperoni o le patatine fritte. Lo schiocco del tappo che esce dalla bottiglia invita ad alzare i bicchieri e a bere. Le allitterazioni nel mondo alimentare sono numerose. Da croccante a *crunchy* a *crispy*. Ne parlò per la prima volta Roland Barthes in un articolo intitolato, “*Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine*”, pubblicato nel 1961 su un numero di *Annales*.

Barthes parte dalla *baguette* che per essere fresca deve essere croccante e profumata e mostra la complessità del concetto di *craquant*, *croustillant* e di *croquant*.

Il *marketing* alimentare presta molta attenzione al croccante. Per esempio, i cereali che si usano per la prima colazione devono restare croccanti quando si mangiano e contrapporsi alla dolcezza del latte. Nell'immaginario alimentare il croccante può trasformarsi in rammollito solo se si ritiene che così il cibo migliora. Ma è un passaggio raro, perché il croccante si associa ad un'immagine positiva di leggerezza e di appetibilità di un cibo. Ricordiamo, infine, che il *marketing* ha inventato l'espressione di *crunch* per amalgamare il croccante al colore e alla sensazione di freschezza.

*Crunch* è un'espressione di *franglais*, come si chiama quel linguaggio che mescola le parole francesi con quelle inglesi.

Questo rumore dei cibi appare in contraddizione con il tacere a tavola, una regola di galateo religiosa prima e borghese dopo. Ma non è sempre così. A parte il mangiare rumorosamente la zuppa per sottolineare che la si apprezza, come fanno i cinesi, si è scoperto che il brusio dei ristoranti concilia la convivialità. Del resto, da tempo, i pranzi di gala sono accompagnati dalla musica. Naturalmente, negli atti alimentari, le regole della conversazione, un tempo ferree, sono oggi molto allentate, ma non per questo meno importanti quando la convivialità diventa una forma diplomatica o politica di relazione.

---

Per tornare in argomento ciascuna di queste modalità sensoriali apporta delle informazioni sull'alimento e la loro risultanza, che noi chiamiamo *sinestesia*, ci permette di caratterizzare l'alimento nella sua totalità.

*Il senso stereognostico è la facoltà di riconoscere la forma degli oggetti. La sinestesia è la capacità di connettere le sensazioni integrandole l'una all'altra.*

Va rilevato che la sinestesia ha una grossa componente soggettiva che deriva dall'acuità sensoriale specifica degli individui e dalle loro esperienze anteriori. Queste esperienze riguardano sia le conseguenze somatiche delle consumazioni, senso di sazietà, di piacevolezza, di pesantezza digestiva, che gli *aspetti affettivi* del contesto sociale in cui avviene la consumazione.

A questo proposito è importante sottolineare il ruolo giocato dalla memoria, sia quella *esplicita* che quella *implicita*, costituita dalle tracce mnemoniche che si agitano nell'inconscio dell'individuo.

L'episodio famoso della *madeleine* di Marcel Proust, prima ancora di un'invenzione letteraria è una perfetta illustrazione di come agisce la memoria implicita. Qual era l'obiettivo di Proust?

Trasformare un semplice riferimento metaforico legato ad un atto alimentare in una figura stilistica.

A questo proposito Roland Barthes ha notato che il dettaglio alimentare in letteratura tende sempre ad eccedere il significato per diventare un supplemento (enigmatico) di senso.

Va osservato che stiamo parlando di fenomeni relativi al mondo occidentale e, in particolare, di coloro che in questo mondo vivono nell'abbondanza mercantile o, se si preferisce, possono accedere a forme di consumo elaborate. Per questo mondo il *mangiato* non è solo un nutrimento per vivere e il *colui che mangia* è in genere un soggetto che può scegliere.

In questo contesto quali sono gli elementi che guidano le scelte?

Le componenti *fisiologiche* del piacere provocate dall'alimento e le componenti gustative apprese *socialmente* ed *individualmente* agiscono in ogni istante, così, *non c'è molto margine negli atti alimentari per gli alimenti che non hanno un'identità*.

Per chi mangia c'è solo un problema, conoscere gli elementi contestuali che gli permettono di scegliere il mangiato da un punto di vista *edonico*, cioè, del massimo piacere?

Perché è su questi indici che nel tempo si costruisce l'identità del mangiato. In pratica, un primo indice è fornito dal colore degli alimenti. Chi mangia è abituato a riconoscere d'acchito gli alimenti che sceglie. A questo proposito ci sono dei *tests*, resi spesso popolari dai mass-media, che hanno dimostrato come il colore può arrivare a far apparire o più saporiti o più indigesti certi cibi.

A parte ciò, gli aspetti organolettici non sono i soli in gioco. Le scelte non sono mai razionali.

Gli alimenti sono sempre circondati di qualità e di difetti. Di virtù e di poteri. In breve sono assediati da tutta una serie di attributi magici. Così, nell'immaginario popolare, s'istallano anche gli stereotipi e i pregiudizi, la carota rende amabili, la carne rossa aggressivi. Mangiare in bianco, poi, è tra le illusioni la più paradossale, come se lo stomaco riconoscesse i colori invece dei grassi del burro e dei formaggi. In realtà, ancora una volta e la psicologia a spiegarcelo, il bianco ricorda la dieta latte della nostra infanzia, attenua l'ansia che prende allo stomaco e ci purifica.

Si può dire, in sostanza, che gli alimenti ci appaiono in funzione delle idee che uno si è fatto delle loro virtù, tanto che si può parlare di *una identità ideale del mangiato*.

*C'è un'intera letteratura sulle virtù dei brodi ristoratori che attraversa l'Ottocento, brodi che oggi ci appaiono disgustosi con i loro occhi gialli di grasso... Era la stagione delle acque benefiche e salvifiche, delle città termali, delle piscine trasformate in una terapia psichiatrica...*

*Nel complesso l'Ottocento, nonostante i progressi positivi delle scienze e della fisica, appare permeato dal fascino barocco dei fluidi, dalle condense bianchicce e nebbiose degli alambicchi, dalla natura metafisica delle essenze, dalle intemperanze della "grascia", del piacere del masticare.*

*Si riteneva che le qualità motrici del corpo umano nascessero dagli umori e si trasformassero in forza muscolare. La parola d'ordine era una sola, ci vuole più carne. Un alimento che assecondava l'edonismo un po' rozzo dei nuovi padroni del mondo che aspiravano alle virtù della bonne chère scambiata per la douceur de vivre.*

*La gastrosofia romantica dell'alimentazione, che identificava nel mondo rurale e contadino un universo ideale, è adesso considerata una predicazione pericolosa e malsana, troppi amidi, troppi vegetali, le fibre fanno volume, imbarazzano, esattamente come imbarazza la castità, in un secolo che ha preteso di confrontarsi con la perversione. L'epoca vittoriana era ossessionata dalla*

*sessualità esattamente come la nostra dalla privacy. Alla resa dei conti l'ordine fisiologico doveva rispecchiare l'ordine politico-economico dominante come se fosse uno stile di vita.*

*Questa svolta scientifica, a cavallo tra igiene ed economia, che investe la nutrizione e ricama con l'unto dei suoi intingoli metafisici gli incubi delle fami metropolitane, ha i suoi prodromi nel diciottesimo secolo, con la scoperta delle gelatine e le ricerche di laboratorio sui "succhi nutritivi". La fisiologia era allora convinta del principio dell'unicità nutritiva, da raggiungere con la gestione e la trasformazione degli alimenti. Un sogno fin troppo prossimo alle chimere dell'alchimia per poter apparire credibile, ciononostante molti s'industriarono ad identificare questa sostanza nella forma della gelatina, che più tardi si rivelerà ricca di aminoacidi essenziali, a causa della sua natura mucosa. È il trionfo dell'apparenza e del potere suggestivo delle descrizioni razionali. Gli alimenti sono farinosi, mucilluginosi, zuccherati, acidi, oleosi o grassi, caseosi, gelatinosi, albuminosi e fibrosi.*

*Nasce la sperimentazione sugli animali, le prime vittime sventrate dimostrano che il consumo di sostanze azotate è indispensabile alla vita. Dopo che si riuscì a ridurle a degli albuminoidi presero il nome di proteine. Successivamente si arrivò alla distinzione tra protidi, lipidi e glucidi. La base essenziale dell'alimentazione ideale dei mammiferi era gettata, la costituivano tre gruppi di sostanze ben distinte, le materie albuminose, quelle grasse e i saccaroidi.*

*Spetterà al barone Justus von Liebig, titolare della cattedra di chimica a Giessen e imprenditore fortunato nel Sud America, sottolineare l'importanza degli elementi azotati nella formazione della carne, li chiamerà, poeticamente, gli elementi plastici della nutrizione, da non confondere con gli alimenti respiratori, quelli che si bruciano, fonti di calore e di energie.*

*L'euforia neo-liberista del secolo travolge anche l'alimentazione, l'analisi sensoriale e il gusto non interessano più di tanto, tutto diventa una questione di valore, il valore classifica, costruisce gerarchie e la chimica sperimentale consente di costruire liste di alimenti che rivelano le loro capacità energetiche.*

*Le calorie diventano, in nome della combustione, il principio nutritivo del sangue, con esse il corpo umano si garantisce il calore costante e, per conseguenza, il funzionamento degli organi e la vita dei tessuti. Un altro esito dei loro processi di valorizzazione è l'interscambiabilità e la combinatorietà, a peso uguale tanto da tanto. Il grasso fornisce tre volte più calore delle fecole e sei volte di più delle sostanze ricche di albuminoidi. Per gli scettici ci sono gli esperimenti di laboratorio. Si brucia di tutto e si misura tutto. In questi esperimenti il cibo ideale, quello che tutti prendono in considerazione per i raffronti è la carne rossa, il pollame, infatti, è anemico, meglio, nel caso, le viscidie e pesanti carni della selvaggina.*

*È una corsa a chi stabilisce prima e con prove inoppugnabili la quantità ideale per un uomo tipo in un regime di clima temperato. A circa trecentocinquanta grammi di un buon manzo basta aggiungere un chilo di pane e due litri d'acqua. L'analisi chimica, su questo punto, è perentoria. Dal lungo elenco degli alimenti analizzati emerge l'inutilità o lo scarso valore energetico di molti di essi, come la frutta, i legumi, gli aromi e le spezie. Ai maestri di scuola si distribuirono analisi, tabelle e conclusioni, un'alimentazione carnea e un po' di ginnastica svedese sui quadrati avrebbero fatto miracoli a livello antropometrico.*

*Gli erbaggi, in genere, non avevano che un ruolo ausiliario, consentono di variare la forma e i sapori delle preparazioni alimentari e, in subordine, ci permettono di ingurgitare dei liquidi e dei sali minerali. Quanto alla frutta. Carl Anton Ewald, fondatore della Berlin klinische Wochenschrift, è perentorio. Anche se ispira fiducia dal punto di vista della salute ed anche se in qualche caso è adatta a variare la dieta, non deve farci dimenticare che le sue sostanze nutritive sono inquinate dalla dovizia dei principi acidi in essa contenuta.*

*Il giudizio sulle spezie è più conciliante, non servono a nulla, ma possono giocare un ruolo positivo sul sistema nervoso, meglio, possono attenuare la ripugnanza per certe preparazioni cucinarie, peccato che molte di esse riscaldino.*

*Sul clima gastrosofico della prima parte dell'Ottocento c'è un libro che vale la pena di leggere, Si tratta di uno dei romanzi sociali di Eugène Sue (1804-1857), I sette peccati capitali. Precisamente il capitolo dedicato alla "gola". Se piace si può poi passare al suo capolavoro. I misteri di Parigi.*

---

Torniamo in argomento. Esiste una identità ideale del mangiato con la quale spesso si contribuisce a distinguere, e in seguito vedremo il perché, gli alimenti destinati a dei gruppi o a degli aggregati sociali particolari: i bambini, gli anziani, le donna incinta, gli sportivi, gli italiani, gli stranieri, eccetera. In altri termini queste identità del mangiato concorrono a formare delle categorie consensuali, definite culturalmente ed utili a disegnare le strategie di mercato. Sono distinzioni che si apprendono nella giovane età e che ci servono in età adulta da modelli.

*Nei bambini i gusti pronunciati e decisi sono considerati "cibi da grandi", in questo senso hanno un forte imprinting nella formazione del gusto.*

In quasi tutte le culture, però, una categoria ideale è quella che concerne l'autenticità dei prodotti. Che significa autentico? Nell'accezione comune significa vero. Ma che cos'è un alimento vero? Chi ne stabilisce l'autenticità? Come si può costatare è un problema di costume sociale che rinvia a delle specifiche costruzioni culturali.

In linea generale possiamo dire che gli atti alimentari sono multi determinati e che, quello che più conta di essi, deriva da come sono percepite, da una parte, l'identità di chi mangia, costruita attraverso l'interazione di certi determinismi biologici e di apprendimenti sociali. Dall'altra, l'identità del cosa è mangiato, costruita sull'esperienza e, soprattutto, sui criteri e le norme apprese da chi mangia.

Queste due identità s'incrociano sul piano della rappresentazione e danno vita ad un vero e proprio teatro della vita corrente modellando gli stili di vita e i processi cerimoniali che hanno ha fondamento l'atto alimentare. Naturalmente la frontiera tra le figure che queste due identità generano è difficile da tracciare ed è molto complessa, anche perché è la conseguenza di certi fattori razionali e irrazionali della conoscenza. Va anche aggiunto che queste due identità si muovono nel tempo storico senza una logica apparente. A complicare maggiormente la relazione del colui che mangia e del mangiato ci sono altri due aspetti che meritano di essere sottolineati, anche per l'importanza sociale che rivestono e che avranno nel nostro futuro.

La molteplicità sempre più complessa dei modelli sociali e degli stili di vita in una società globalizzata. L'accelerazione sempre più spinta alla trasformazione dei criteri di riferimento per apprendere a mangiare.

Nel primo caso, questa molteplicità dei modelli sociali e degli stili di vita agisce soprattutto sulla popolazione giovanile che non ha più davanti a sé, come riferimento culturale, il solo ambito familiare, ma prima di tutto quello del mondo della pubblicità e delle varie istituzioni che lo gestiscono, la scuola materna, l'asilo, le mense scolastiche e quelle dei campus universitari.

*Il problema di una mancata armonizzazione dei modelli sociali fa sì che ancora oggi, in Italia, nelle refezioni scolastiche si arriva in molti casi a buttare fino al quaranta per cento per cibo preparato.*

Va anche notato che la circolazione delle informazioni, dei prodotti alimentari e dei modelli culturali agisce sull'intera società moltiplicando in essa le spinte emulative intorno agli stili di vita delle classi agiate e dei loro consumi ostentativi, come sono gli alimenti di lusso o certe classi di bevande. Tipico è il caso del vino, di cui diminuisce costantemente il consumo pro-capite di quelli sfusi ed aumenta quello – sia pure in maniera molto minore, soprattutto a causa del prezzo – dei prodotti di "cantina".

---

*Le definizioni di classe agiata e di consumi ostentativi sono di Thorstein Veblen (1857-1929). Veblen è un economista e un sociologo americano di origine scandinava. I suoi testi sono molto caustici nei confronti di quelle classi che sono al riparo dai problemi economici – le classi agiate – e che Veblen accusa di muoversi spinte solo dalla vanità e dai desideri di beni costosi. Classi che*

ostentano la loro ricchezza per distinguersi dagli altri, anche quando questa ostentazione è paradossale, come nel caso dell'ozio, di cui si vantano per sottolineare la loro libertà dal lavoro. Il suo libro più famoso è intitolato, *Theory of the Leisure Class (La teoria della classe agiata)*, uscito nel 1899. Un esempio della sua ironia la possiamo cogliere nella sua teoria sui tessuti lucidi. Egli scrive che i ricchi amano i cappelli lucidi perché servono loro a mostrare che ne hanno sempre di nuovi, mentre disapprovano la stoffa dei pantaloni quando è lucida, perché portano i pantaloni lucidi (cioè, lisi) coloro che non hanno i mezzi per comprarne altri.

---

Dunque, la complessità dei modelli sociali comporta lo *sgretolarsi* delle decisioni imposte dai quadri sociali tradizionali, per esempio nell'imporre un dieta o un certo piatto in una certa ricorrenza. Un dato, da anni le vendite natalizie del panettone tradizionale solo calate a favore del pandoro e di quelli farciti, che appaiono come dei prodotti nuovi e giovanili, così come sono calati i consumi di certi alimenti legati alle tradizioni religiose, quali gli agnelli a Pasqua... un caso, questo, che rimanda alle nuove sensibilità verso l'ambiente e il mondo animale, in una, all'avanzare dell'antispecismo.

C'è poi da notare che nelle trasformazioni dei criteri di riferimento per "apprendere a mangiare" il sapere *cucinario* non scaturisce più dalla tradizione conservatrice dei piccoli gruppi o delle comunità, ma dalla famiglia nucleare, ispirata e sollecitata da fonti eterogenee di trasmissione di questo sapere rispetto a quelle tradizionali, come sono le rubriche dei mass-media, la pubblicità, i programmi televisivi.

In breve questi due aspetti, soggettivo ed oggettivo, della *fenomenologia degli atti alimentari* sono in rapida trasformazione e tendono ad influenzarsi tra di loro così come ad essere manovrati dalle grandi strategie di *marketing*. Se guardiamo poi alla velocità delle trasformazioni avvenute negli atti alimentari in questo ultimo mezzo secolo è facile verificarne l'unicità e la portata, due caratteri che sono propri della modernità e di cui non c'è traccia nella storia passata degli uomini.

Per riassumere, diciamo allora che sono tre gli ambiti emergenti che caratterizzano gli atti alimentari: *L'ambito organolettico*. Vale a dire le modalità sensoriali e formali che determinano il gusto di un alimento. *La stessa moda della "de-strutturazione" dei piatti è una poetica sensoriale a tutti gli effetti*. *L'ambito edonico*. Cioè, le dimensioni del piacere, o meglio, l'apprezzamento o il disgusto che ci apporta un alimento. *L'ambito ideale*. Costituito da ciò che si pensa a proposito di un alimento, delle sue virtù, delle sue qualità e dei suoi pericoli, prescindendo se quello che si pensa sia corretto o vero dal punto di vista scientifico. Da almeno trent'anni a questa parte il marketing dei prodotti alimentari dei paesi ad industrializzazione avanzata si gioca su una costruzione deliberata di cibi ideali senza nessun riferimento ai fatti, come nel caso dei cibi *light*.

Vediamo in una prospettiva più antropologica, che cosa sono gli atti alimentari.

Questi atti costituiscono, da tempo, un complesso problema di antropologia culturale ed uno dei temi più controversi della cultura materiale e della storia sociale, non solo perché il soggetto di questi atti è l'uomo, ma anche perché, attraverso di essi, si possono delineare i cambiamenti e l'evoluzione degli stili di vita, così come i problemi dell'*adattamento* – intesa come la propensione all'adattamento verso certi caratteri di una cultura.

Attraverso l'analisi degli atti alimentari l'antropologia ha da tempo evidenziato alcuni aspetti funzionali del comportamento dell'individuo nei confronti del cibo che, in qualche modo, ne disegnano la personalità o il profilo di consumatore.

*Il primo aspetto* è costituito dalla pulsione classificatoria, l'individuo esplora il mondo alimentare e costruisce le sue rappresentazioni procedendo a riconoscere, nominare, ordinare, classificare e costruire categorie e regole. In genere, tutto ciò che non si adegua a questa pulsione è rigettato ai margini del sistema alimentare, dove regna il confuso. L'inclassificabile.

*Il secondo aspetto* è connesso al principio dell'incorporazione, deriva da alcune osservazioni di antropologia, soprattutto anglosassone, a partire dalla fine dell'Ottocento sulla così detta *magia contagiosa* dei primitivi. È una credenza che si può riassumere nella formula: *uno è ciò che*

*mangia*. Questa formula nasce dalla convinzione che, *il chi mangia assorbe per analogia i caratteri del mangiato assorbendone la sostanza*. Caratteri che possono essere, indifferentemente, fisici, morali o simbolici.

Come ha illustrato Gilbert Durand, il fondatore, con Gaston Bachelard, dell'antropologia dell'immaginario, questo processo d'incorporazione può anche essere di natura simbolica, il succo, il sale, la fioritura dei lieviti sono, in molte culture, delle tappe del *processo assiologico* della coscienza di sé.

Ludwig Feuerbach (1804-1872) un grande protagonista della sinistra hegeliana, nel 1850 recensì uno scritto di Jakob Moleschott sull'alimentazione arrivando ad una sorprendente considerazione, dal punto di vista filosofico dell'epoca, che le condizioni di vita di un popolo possono migliorare se migliora l'alimentazione. Lo scritto di Jakob Moleschott, medico e olandese di nascita, protagonista di quella corrente di pensiero che si chiamava materialismo scientifico, s'intitolava *Dottrina dell'alimentazione per il popolo* – una curiosità, discriminato in Germania per le sue idee politiche, fu chiamato ad insegnare *fisiologia sperimentale* dall'università di Torino e, divenuto italiano, fu anche eletto senatore.

Feurbach, poi, nel 1862, ritornerà su questo tema dell'alimentazione con uno scritto intitolato, *Il mistero del sacrificio o, l'uomo è ciò che mangia*. La sua tesi possiamo riassumerla così.

Esiste un'unità imprescindibile tra psiche e corpo tale per cui il pensiero dell'uomo migliorerà quando sarà riuscito a migliorare la sua alimentazione.

Ma veniamo a qualcosa di più epigrammatico. Recita un antico proverbio contadino tedesco: *Man ist was Mann isst*. Si è ciò che si mangia.

Il gioco di parole che si nasconde dietro questo proverbio ne cucina il senso, perché *ist* (è) si pronuncia come *isst* (mangia) e *Mann* (l'uomo) si pronuncia come *man* (si), in questo modo: L'uomo è ciò che (l'uomo) mangia. Fino a che punto? Qui, rientra in gioco l'identità soggettiva, cioè, il *self*. In Nuova Guinea il bolo fecale, l'urina, il vomito e lo sputo sono parti del corpo, bisogna evitare che i nostri nemici se ne impossessino.

Nella psico-analisi freudiana la fase anale di sviluppo della libido ha una struttura analoga.

Il bambino acquista la coscienza di sé confrontandosi con il mondo a cui è restio a cedere il suo bolo fecale. La persistenza di questa fase nell'età adulta sviluppa, a grandi linee, una personalità ossessiva compulsiva.

Nel rito cristiano della comunione il senso di questo proverbio diventa apicale, il principio d'identità è preso alla lettera ed è espresso dal dogma della transustanziazione.

La conoscenza non è solo un processo della ragione, è anche stupore, scoperta benefica dell'immenso nel piccolo, della specie nel "es". Noi esistiamo, in principio, nella forma di qualche aminoacido manipolato, tutto il resto è una conquista della capacità endogena del pensiero, della memoria, della conoscenza.

Torniamo ancora al proverbio "l'uomo è ciò che (l'uomo) mangia" e vediamone una variante interessante nell'ambito della cultura indiana.

Nella comunità di Bhubaneswar, la capitale dell'Orissa, una regione che si affaccia sul golfo del Bengala, ancora oggi sono molto forti i cerimoniali legati alle tradizioni alimentari, soprattutto per quanto riguarda i due temi classici dell'*infezione* e della *santità*. Cioè, in questa comunità ci si preoccupa di ciò che si mangia, di come lo si cucina e di chi lo cucina. Marito e moglie, per esempio, non mangiano mai insieme, soprattutto quando la donna ha le mestruazioni. Molti uomini adulti arrivano a prepararsi da soli il cibo ed è sconsigliato quello che noi chiamiamo il "pasto in famiglia". In questa comunità non solo "voi siete quello che mangiate", ma voi avete l'obbligo morale di "mangiare quello che siete" e, in un certo senso, le persone con le quali mangiate sono determinanti per la vostra identità morale e sociale, di conseguenza, le mancanze morali più gravi sono quelle legate agli interdetti alimentari e ai tabù che riguardano il cibo.

Torniamo alla cultura occidentale. Nelle *fiction* i romanzieri e i registi spesso disegnano i personaggi mediante la rappresentazione delle loro abitudini alimentari. James Bond è un buongustaio che ordina "martini" mescolati, non shakerati. L'ispettore Callaghan pranza sempre

con *hot dog*. I due protagonisti del film *Pulp Fiction*, che sono sicari, vengono umanizzati per motivi di cassetta mostrandoli mentre discutono sugli hamburger del Mc Donald's di Amsterdam. Quanto ai personaggi femminili le "brave ragazze" cucinano con amore e non mangiano, come in *Il pranzo di Babette* o *Come l'acqua per il cioccolato*. Le "ragazze cattive", invece, devono essere raffigurate come ingorde.

Ha un senso questo? Alcune ricerche di mercato hanno dimostrato che le abitudini alimentari sono uno dei modi più comuni, anche se non ammessi, di conoscere gli altri. In breve, il giudizio espresso su una famiglia conoscendo la sua lista della spesa è sempre sostanzialmente corretto. Lo stesso si può fare a partire dai loro rifiuti.

Analisi di mercato comparate negli Stati Uniti hanno dimostrato che le persone con una scolarità elementare e un basso reddito prediligono cibi e bevande dolci. Mentre le bevande della classe alta sono vino bianco, wodka e *bloody mary* come aperitivo. In termini psico-analitici si potrebbe osservare che chi fa lavori umili e guadagna poco ama i dolci perché sono compensatori e consolano. Ancora, negli Stati Uniti, carne, patate e caffè sono considerati cibi maschili. Riso, crostate e tè cibi femminili. In genere sono considerati femminili i cibi definiti *leggeri*. Sempre negli Stati Uniti, pollo e arance sono valutati cibi neutri. Qual è il vero obiettivo di tali indagini? Se esiste una relazione tra cibo e classe sociale allora si può studiare il comportamento di quelle persone che vogliono cambiare la loro classe sociale modificando la loro alimentazione. Come dicono i pubblicitari sono quelli che abbandonano i tavoli di *Pizza Hut* per i ristoranti francesi!

Ci sono poi i cibi che rincuorano, sono quelli ricchi di amidi e non quelli dolci, come può sembrare. Qui agiscono, però, altri fattori. I carboidrati amilacei come le patate i maccheroni e il riso sono metabolizzati molto più lentamente degli zuccheri ed hanno un effetto calmante sulle emozioni. I dolci sono assimilati più rapidamente ed accentuano lo stato d'animo.

Una nota di colore, sempre americana. Il novanta per cento delle ragazze al loro primo appuntamento non ordinano mai gli spaghetti perché ritengono che mangiare gli spaghetti non sia seducente.

Vediamo, adesso, l'assorbimento dei caratteri del mangiato passando per la definizione di *magia*. Cominciamo con il definirla: *La magia è l'insieme dei mezzi simbolici grazie ai quali l'uomo, in assenza di tecniche materiali dirette, ed indipendentemente dai meccanismi della causalità naturale, si sforza di agire sul reale per ottenere un vantaggio o respingere un pericolo.*

James George Frazer (1854-1941), un importante antropologo scozzese, studioso delle forme di cultura e delle religioni, conosciuto soprattutto per il suo monumentale saggio *Il ramo d'oro*, la prima edizione è del 1890, è il primo studioso ad aver esplorato a livello mondiale i riti, i miti e i tabù. Nei paesi di lingua inglese Frazer è considerato l'autore che al pari di Karl Marx e Sigmund Freud ha contribuito a formare il pensiero del Novecento.

Frazer nelle sue ricerche distingue la magia *imitativa* o *omeopatica*, che procede per *metafore*. Ricordiamo che la metafora è una figura retorica che implica il trasferimento di un significato da un termine proprio ad un altro ad esso legato da un rapporto di somiglianza. E, la magia *contagiosa* che procede per *metonimia*,

*La metonimia è una figura retorica più complessa della metafora, caratterizzata dalla sostituzione di un termine con un altro che abbia col primo un rapporto di contiguità. Nel linguaggio comune è una sorta di traslato, in termini più specialistici la metonimia fa sì che si scambi: la causa per l'effetto. L'effetto per la causa. La materia con il soggetto. Il contenente con il contenuto.*

*L'astratto con il concreto. Il concreto con l'astratto.*

Scrivono lo stesso Frazer: *"Tutti e due i rami della magia, l'omeopatica e la contagiosa, si possono giustamente comprendere sotto il nome generale di magia simpatica, poiché ambedue affermano che le cose agiscano l'una sull'altra a distanza, per mezzo d'una segreta simpatia, mentre l'impulso trasmesso dall'una all'altra per mezzo di quello che possiamo concepire come una specie*

*di etere invisibile (cioè, di un mezzo imponderabile ed invisibile), non troppo diverso da quello che è postulato dalla scienza moderna per spiegare come mai le cose possano influenzarsi fisicamente attraverso uno spazio che appare vuoto”.*

Più in generale sul pensiero magico va osservato che esso costituisce un processo psicologico fondamentale che ha una grande influenza sulla formazione dei giudizi in materia di alimentazione. Vediamo, allora di definirlo da un punto di vista fenomenologico. Nella sostanza è un processo psicologico che produce nel pensatore una coscienza ipertrofica della potenza e della oggettività degli stati soggettivi. È pertanto un processo che induce il pensatore magico ad una confusione tra la coscienza (*che rappresenta il mondo interiore, l'interno*) e la realtà (*il mondo esteriore, l'esterno*) così da proiettare lo spirito nella materia. Da qui la confusione dei simboli con le cose e la tendenza a fare del discorso figurativo una verità letterale (alla lettera), ad attribuire alle associazioni mentali il potere di causare degli effetti materiali.

Il pensatore magico attribuisce alle sensazioni e alle esperienze personali, in modo particolare alle emozioni (come sono il piacere o il disgusto), ai desideri (come l'invidia o le intenzioni ostili), o ai giudizi morali (come la colpa o la vergogna) il potere di scatenare delle conseguenze naturali di carattere fisico o biologico.

Tuttavia le costruzioni formali e i modelli che il potere magico consente agli antropologi di delineare vanno considerati anche nell'ottica di questa circostanza, che se definiamo il pensiero magico come una confusione tra il soggettivo e l'oggettivo, allora si può affermare che noi siamo davanti ad un pensiero magico tutte le volte che l'osservatore ha una concezione dei modi di funzionamento del reale più stretti di quelli dell'osservato.

In questo modo, il pensiero scientifico tende a considerare il pensiero religioso come magico e, passando alle credenze religiose, quelle più razionali tendono a considerare primitive quelle dove è più compromesso il concetto di reale. Questo significa anche che poiché non siamo non siamo sempre in grado di pensare il “realmente reale”, quando non possiamo farne a meno ricorriamo al “buon senso” che, paradossalmente è una forma subdola di pensiero magico.

*Abbiamo visto la pulsione classificatoria e il principio dell'incorporazione*, il terzo aspetto deriva dalla condizione dell'onnivoro. Questa condizione è in qualche modo una caratteristica acquisita della specie umana che, attraverso di essa, ha elaborato la natura complessa, biologica e culturale, degli atti alimentari. Da questa condizione deriva un fenomeno di difficile definizione e, al tempo stesso, suggestivo, il *moralismo alimentare*, vale a dire l'irruzione dei precetti morali nelle pratiche alimentari. Un fatto che va considerato come una *pulsione esclusivamente umana*. Con esso si tende in qualche modo a moralizzare il rapporto con il cibo formulando intorno ad esso dei giudizi. Giudizi che spesso si trasformano in pretesti normativi, in regole di esclusione o d'inclusione, da cui derivano, per conseguenza, i sensi di colpa e la loro traduzione moderna nella forma di diete o di regimi.

Qualcosa di analogo è avvenuto per la sessualità da sempre sottoposta ai *diktat* della tradizione religiosa, ai precetti della morale, agli imperativi della legge, in una, a collassate spesso nell'angoscia. Il perché l'ha spiegato Freud. Dipende dal fatto che l'uomo l'ha intrecciata, inventando il tempo e dunque la coscienza della morte, a questa pulsione, come appare anche nella mitologia greca: Eros e Thanatos sono le due facce della stessa medaglia. Si confronti su questo argomento il saggio di George Bataille, *Le lacrime di Eros*.

A questo proposito può apparire molto curioso il fatto che, nella seconda parte del ventesimo secolo abbiamo avuto una liberazione sessuale, ma non una liberazione alimentare! Una spiegazione sta nella complessità dei due linguaggi, quello sessuale è di gran lunga più rozzo di quello degli atti alimentari e dunque più facile da ripensare.

Su questo tema va anche ricordato che anarchici e libertini – tra i quali spicca Giacomo Casanova (1725-1798) con le sue memorie raccolte nel libro, *Storia della mia vita* – hanno sempre considerato ridicolo il peccato di gola, un peccato che la chiesa cattolica ha inserito tra quelli capitali e con qualche ragione se consideriamo lo stretto legame di questa con la lussuria.

In questo senso, tardivo ed inascoltato è rimasto un documento, di qualche tempo fa, sottoscritto da un folto gruppo d'intellettuali francesi contenente un appello al Vaticano perché procedesse a "depenalizzare", diciamo così, la gola e l'ingordigia...o, perlomeno, a ridurle a peccato veniale! Proviamo ad approfondire meglio questi punti.

Come abbiamo visto, le ideologie alimentari, nel contesto degli atti alimentari, guarniscono il mangiato di miti, metafore e supposizioni che rendono difficili le esperienze meramente fisiologiche. Le analisi sul campo mostrano che colui che mangia si muove su tre direttrici. Quella edonica o del piacere. Quella nutrizionale. Quella ispirata dalla spiritualità o, più precisamente, dalle istanze culturali intese come un'espressione degli stili di vita. In questo modo, colui che mangia finisce per attribuire al mangiato il risultato dell'incontro di queste direttrici.

Per semplificare il paradigma freudiano è come dire che il piacere dei sensi è determinato dall'*Es*, le preoccupazioni per la salute e la qualità nutrizionale degli alimenti sono determinate dall'*Ego*, mentre i significati spirituali ed etici risiedono nel *Super-Io*. A seconda delle circostanze ciascuno di questi tre momenti può condizionare gli altri due e viceversa.

Nella modernità nella direttrice edonica va anche inclusa una componente estetica così rilevante che molte preparazioni alimentari vengono considerate delle vere e proprie opere d'arte. Vedremo meglio in seguito questo punto perché oggi esso si appalesa anche attraverso forme narrative che coinvolgono la semiologia e la letteratura oltre, ben inteso, l'arte visiva.

Questa componente edonica, poi, a partire dalla fine dell'Ottocento è anche divenuta un criterio di distinzione sociale. Una distinzione che non solo si distingue per il reddito di colui che mangia, ma che richiede notevoli competenze specializzate che richiedono una cultura di base, tempo, letture ed esperienza pratica.

Il problema della distinzione sociale si porta appresso anche molti temi legati alla direttrice nutrizionale e alle sue strategie. Un esempio: la continua ricerca dei dietologi di preparazioni alimentari che concilino il piacere alla salute o che aiutino a camuffare l'utile con il piacevole.

Il tema nutrizionale, poi, fa anche da ponte ai modelli spirituali con i quali si affronta il mangiato. Come osserva l'antropologia molte di queste pratiche dietetiche possono essersi affermate in origine come misure sanitarie intuitive o pratiche profilattiche legate alla trasmissione di patologie infettive, come la relazione che lega i suini alla trichinosi. *La trichina è un verme parassita degli uomini, le uova vivono nell'intestino e attraverso le sue larve infetta il sangue.*

Ma c'è anche una spiegazione psicologica, perlomeno per spiegare la persistenza di queste pratiche. Il desiderio dell'uomo di essere diverso dagli animali. Il desiderio di non dover ammettere di essere preda delle pulsioni. Così, prima d'ingerire un cibo lo puliamo, lo cuciniamo, lo prepariamo, interveniamo sulla sua messa in scena, sulla sua rappresentazione. Poi, sempre per elevarci al di sopra degli animali ci chiudiamo nei nostri tabù. Evitiamo di nutrirci di certe sostanze potenzialmente commestibili come la carne umana o quella di certi animali. Seguiamo procedimenti ritualizzati, un tempo addirittura offrendo sacrifici. Impieghiamo certi metodi di cottura. Attribuiamo un significato simbolico, metafisico o morale ai cibi approvati.

Le conseguenze di tutto ciò sono le più diverse, ricordiamo solo che le diete spartane o ascetiche sono finite per essere associate alla cultura e alla sapienza spirituale e morale.

Di contro, secondo il concetto moralistico della giustizia immanente – per cui chi pecca è punito – la disponibilità di cibo nelle culture contadine e primitive è considerato un segno inequivocabile della condizione spirituale. Se il cibo è abbondante gli dei sono con noi. Se il cibo scarseggia gli dei sono adirati e occorre rabbonirli con offerte.

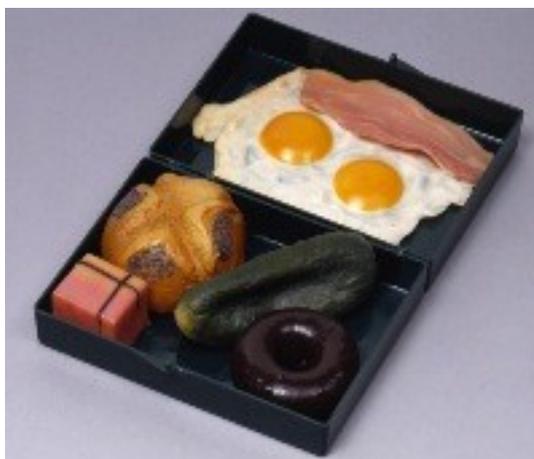
Al riguardo l'antropologia ha osservato che pressoché tutte le funzioni fisiche rilevanti possono fungere da sacramento. In quest'ottica i cibi sono sempre stati percepiti come doni degli dei e quando, dopo l'offerta, erano mangiati, venivano vissuti come oblazioni.

Questo principio ci riconduce alla direttrice nutrizionale e ad una sua degenerazione moderna, il *nutrizionismo*. La scienza della nutrizione, in sostanza, tende da tempo a diventare un'ideologia.

Noi sappiamo che le proprietà biochimiche degli alimenti influenzano la salute. Il *nutrizionismo* è la convinzione che si possono fissare dei metodi – le diete – con i quali tradurre in pratica i vantaggi degli alimenti. Queste diete, soprattutto quelle pubblicizzate dai mass-media, si fondano su delle astrazioni, vale a dire concepiscono i cibi come entità formate da un certo numero di composti biochimici definiti sostanze nutritive. Composti che possono essere padroneggiati dissociandoli secondo l'antico principio politico del *divide et impera*.

Tutto ciò è irrazionale, perché parte dal principio che l'intero – non importa se è un piatto di lasagna o un'aragosta – diviene per miracolo la semplice sommatoria delle sue parti. È un'operazione, in sostanza, di tipo quantitativo, conforta con le sue tabelle e i suoi calcoli, ma serve a poco. Le differenze tra gli individui – statura, peso, metabolismo, età, condizioni di salute, processi corporali – sono spesso ignorate e possono diventare pericolose. La più semplice unità di misura nella scienza della nutrizione è la caloria, una misura dell'energia termica. Paradossalmente si può dire che il *nutrizionismo* concepisce gli alimenti come i capitalisti dell'Ottocento concepivano gli operai, entità che andavano valutate in base all'energia che se ne poteva estrarre.

Alla fine, come l'*edonismo* promette il godimento, lo *spiritualismo* assicura uno stato di grazia morale e metafisico, il *nutrizionismo* “garantisce” la salute e spesso di allungare la vita.



### **La forma di alimento e il mangiato.**

Da tempo, nell'agro-alimentare, ma non solo, il problema non è più quello di offrire prodotti, ma di creare attraverso di essi del “senso”, o meglio, una “significazione” che consenta a chi mangia di sperimentare qualcosa di unico o, almeno, d'illudersi di farlo, esattamente come i grandi *chef* non vendono più solo pasti, ma opere d'arte che coinvolgono tutti i sensi del commensale e spesso la loro sensibilità estetica. In pratica attraverso il cibo nel mondo occidentale si è accentuata, a partire soprattutto dall'ultima decade del Novecento, una tendenza ad evocare emozioni, a stimolare l'immaginazione, a suscitare ricordi.

Oggi, chi si occupa di *food-design* è di fatto un creativo dell'immaginario alimentare.

Di questo processo progettuale molto si gioca sul piano dei segni immateriali e sul modo in essi si relazionano al mondo reale, in pratica sulle strategie di quello che è definito come *concept foods*. In altri termini, da come si seleziona il nome di un prodotto, la storia che lo racconta, gli aspetti visivi, i sapori che evoca, le *textures* che lo strutturano, la sonorità che possiede, tutto tende ad un solo obiettivo, sedurre il consumatore sul prodotto che cambia perché il cambiamento fa parte delle moderne strategie alimentari di massa legate ai consumi, anche se questo cambiamento, a volte, può avere dei risvolti negativi sul processo delle intenzioni che guidano all'acquisto.

Qual è, allora, il problema chiave del *food design* o, meglio, quali sono i suoi limiti progettuali?

Tutto si concentra nella gestione dell'eventuale dissonanza tra la forma progettata e le reazioni cognitive ed emozionali dell'individuo. In questo senso, nel *food design* si deve tendere ad analizzare con la massima attenzione sia le risposte edoniche del soggetto-consumatore che gli esiti delle rappresentazioni mentali suscitati dal prodotto progettato. queste rappresentazioni, in

genere, si producono nel momento in cui il soggetto-consumatore confronta ciò che vede con ciò che ha memorizzato o che gli suggerisce l'esperienza.

In questo modo, il *food-design* o, più in generale, il *design* nell'agro-alimentare finisce per articolarsi su quattro *step*: il prodotto di per sé, la grafica di presentazione, il *packaging*, il progetto di prodotto e l'eventuale progetto ambientativo nel quale viene inserito.

Qui il *design* è un congegno di gestione che agisce a livello delle strategie d'innovazione, di comunicazione e d'immagine della marca.

Di fronte alla standardizzazione dei prodotti dell'agro-alimentare, in parte imposta dalla globalizzazione, le marche ricorrono con sempre maggior frequenza a quelli che sono chiamati gli "assi di differenziazione" che sono certamente più simbolici ed affettivi.

Così, nell'ambito del nostro paradigma, costituito dal *food-design*, si definisce *concept design* tutto ciò che consente al produttore di creare senso e nuove significazioni che hanno il potere di trasformare il prodotto in un *concept food*.

Da quando la fame per molti paesi a capitalismo avanzato è un ricordo, la "risposta estetica" è la prima reazione di giudizio sul prodotto. Essa concorre a formare la predisposizione ad un piacere associato alla forma disegnata del questo prodotto, alle formazioni immaginarie che lo circondano e agli stati emozionali che si provano.

Nel complesso il *concept design* può anche indurre a nuove a nuove opinioni, a nuove credenze, a nuove rappresentazioni e influenzare le preferenze. Nella pratica gli stimoli estetici hanno l'obiettivo di favorire la formazione di una fantasia mentale che la psicologia definisce una rappresentazione. Dentro questa rappresentazione il *food design* agisce come un aggregato di unità significanti al quale i consumatori associano dei significati e delle interpretazioni. In genere, i prodotti alimentari sono percepiti dal consumatore secondo le quattro categorie chiave di buono, cattivo, industriale, naturale. In questo modo, per forzare i termini di un'espressione, si "confeziona" la memoria e le si consente di effettuare delle deduzioni e di prendere delle decisioni. Il *food-design* – dal prodotto in sé allo scenario che lo contiene – consente dunque di estendere la percezione della rappresentazione del prodotto verso altre classificazioni che, in prima istanza, sono meno evidenti: il confort, la freschezza, la qualità.

In questo contesto, in cui il ruolo della percezione è primario, occorre ricordare che la vista è il senso più importante e, in particolare, il colore è una delle prime modalità ad essere elaborate dal cervello. La vista, tra l'altro, favorisce i processi di simbolizzazione e, per conseguenza, di estrapolazione di certe proprietà e sensibilità. Per esempio, l'intensità dell'aroma di limone tende ad aumentare quando aumenta la concentrazione del colore giallo.

Sempre in questo contesto, come è stato provato, anche il contenente – dal punto di vista della forma, del colore e della *texture* – gioca un ruolo formativo nella percezione del gusto.

Il test tipo, a questo proposito, è quello detto della zuppa. La stessa zuppa, servita in una tazza di terraglia o di terracotta, in una ciotola di porcellana, in una fondina, in un recipiente di vetro verde, cambia totalmente la percezione del suo gusto nei soggetti sottoposti al test, perché la dimensione visiva in chi l'assaggia si rivela un elemento determinante nella valutazione delle qualità gustative.

Ma perché i prodotti alimentari sono così suscettibili di agire sulle rappresentazioni mentali?

Tutto deriva dal fatto che i prodotti alimentari sono *incorporati*. Insieme alle medicine sono i soli beni di consumo che entrano nel corpo umano e i loro effetti sono praticamente irreversibili.

Gli individui sanno che la loro vita dipende da questi beni, così, finiscono per focalizzare su di essi gli eventuali tratti negativi della loro consumazione, adattando per reazione dei comportamenti irrazionali che possono essere in parte compresi "decifrando" quello che questi prodotti appaiono dal punto di vista della rappresentazione. Gli esperti rintracciano le motivazioni di questi comportamenti in quello che gli antropologi chiamano pensiero magico. Una forma di pensiero presente in tutte le culture basata sul meccanismo della rappresentazione e sul principio dell'incorporazione secondo il quale il passaggio di un alimento in un corpo implica un inevitabile transfert di proprietà fisiche, comportamentali, morali e simboliche. A questo proposito, alcuni test

hanno dimostrato che un piatto preparato da una persona che, chi deve consumarlo ritiene ostile, può risultare disgustoso e perfino indigesto.

Due leggi sono sottese a tutto questo. La legge del contagio per la quale avvenuta la contaminazione questa rimane in ogni caso. La legge della similitudine secondo la quale per un riflesso di sopravvivenza il cervello interpreta gli oggetti per quello che sembrano.

In uno studio condotto su un gruppo di studenti universitari americani la maggior parte di essi ha dichiarato che gli appariva ripugnante mangiare del cioccolato che avesse la forma di un escremento di cane.

In materia di *food-design* esistono anche delle preferenze che sono innate. Per esempio, la legge della proporzione e dell'unità, elaborata al principio del Novecento dalla teoria della *Gestalt*, induce a preferire le forme che appaiono più simmetriche ed armoniose di altre. Non solo, troppa uniformità nella forma di un oggetto o di un prodotto genera noia. Un disordine che sia appena accennato stimola l'interesse. Una certa incongruità rispetto a ciò che già conosciamo attira l'attenzione.

In altri termini, anche per quanto riguarda il cibo, gli onnivori, prima di scegliere la soluzione che preferiscono o che li tranquillizza, sono attirati da ciò che appare loro curioso. Questo atteggiamento ha dato vita al paradosso dell'onnivoro, per il quale da una parte c'è un atteggiamento *neofilo*, che spinge a variare gli alimenti che si consumano o a desiderare di sperimentarne di nuovi, dall'altra, c'è un atteggiamento *neofobico*, rappresentato da una certa resistenza culturale a non poter mangiare che alimenti conosciuti, identificati, condivisi e valorizzati. In termini di *design* questo paradosso da vita ad una *dissonanza cognitiva* più o meno accettata, che richiama una teoria molto nota nel *marketing*, del bisogno di stimolo. Una teoria per la quale ogni individuo ricerca costantemente un livello ottimale di eccitazione nel quale si sforza di situarsi. Nella pratica, il confronto con un prodotto che non ci è familiare aumenta la volontà di provarlo, ma se l'eccitazione supera il livello ottimale della stimolazione scatta il meccanismo contrario, si diffiderà di esso. Il *design* del *food* deve dunque costantemente bilanciare con molta cura forma, colori e *textures*, anche perché, paradossalmente, una reazione di affettività può anche essere generata da un elemento dissonante.

In sostanza, da una parte il *design* tende a produrre un arricchimento del potenziale di stimolazione del prodotto alimentare, anche in termini di confronto con altri prodotti uguali, dall'altra, se gli attributi del prodotto non sono in grado di stimolare il ricordo, perché irriconoscibili o troppo innovativi, può prodursi una dissonanza cognitiva. Nel caso del cibo, se questa dissonanza è eccessiva, l'istinto di sopravvivenza spinge inevitabilmente l'individuo a sottolineare di esso soprattutto le conseguenze negative dell'incorporazione, fissandole sugli aspetti organolettici, igienici e nutrizionali. Alla fine, la percezione del rischio può indurre a pensare che questo cibo faccia del male, che abbia un gusto pessimo, che metta a disagio, che il suo consumo susciti riprovazione sociale, che non valga quello che costa.

Alla luce di queste considerazioni, si parla di *design* strategico quando esso favorisce la congruità tra la rappresentazione del prodotto che abbiamo davanti e ciò che questo prodotto rappresenta per la nostra memoria e le nostre emozioni. Siccome però l'innovazione è sempre portatrice di una certa incongruenza, questo *design* non deve farla apparire né troppo forte e né troppo debole.

Come abbiamo osservato una leggera incongruenza tra un nuovo prodotto e le categorie di questo prodotto che abbiamo nella memoria induce quasi sempre ad una valutazione favorevole.

Per riassumere:

- Il design, come progetto, favorisce le rappresentazioni mentali dei prodotti alimentari.
- L'immaginario alimentare funziona quasi sempre a partire dal colore e dalla forma.
- Il design è una sorgente d'inferenza per il consumatore. Vale a dire il design agisce come se fosse una conclusione tratta da un insieme di fatti e circostanze.

*L'inferenza è il processo con il quale da una proposizione accolta come vera, si passa ad una proposizione la cui verità è considerata contenuta nella prima.*

- Le rappresentazioni mentali che scaturiscono dal food-design partecipano alla formazione delle attese.
- Quando il design accentua la dissonanza cognitiva gli effetti di questa dissonanza tendono ad apparire (nell'ambito dei prodotti alimentari) esagerati e a generare inquietudine.
- La sensibilità estetica e le tendenze neofile favoriscono l'accettazione di un prodotto alimentare, anche se è poco noto.



### **La forma di sistema degli atti alimentari.**

Nel contesto del nostro paradigma gli atti alimentari possono essere considerati anche come un sistema. In questa affermazione è implicita una conseguenza importante: *ciò che lega gli atti alimentari al linguaggio è della stessa natura di ciò che lega il linguaggio agli uomini.*

Vediamo a questo proposito un paio di analogie la cui comprensione è intuitiva. Tutti gli uomini imparano a parlare, ma parlano lingue diverse. Tutti gli uomini imparano a mangiare, ma mangiano (secondo) cucine differenti. Vale a dire, secondo un insieme di regole che, per l'essenziale, sono sempre percepite come implicite. Di queste regole, com'è facile intuire, non abbiamo una coscienza diretta quando le applichiamo, ma diventano evidenti quando sono trasgredite o ci allontaniamo dalla *cornice metargomentativa* nella quale compaiono.

Trasgredire queste regole, infatti, produce spesso degli effetti che vanno dal comico al disgusto.

Quando avviene ciò? Soprattutto quando si associano malamente alimenti *culturalmente incompatibili*, oppure quando si capovolge l'ordine con cui esse sono conosciute. Per questo, ci rendiamo ridicoli agli occhi degli altri quando ignoriamo le regole della loro cucina e le regole cerimoniali che contraddistinguono i loro usi e i loro costumi conviviali.

In altri termini si può dire che gli uomini mangiano secondo una grammatica ed una sintassi, che molti addirittura paragonano ad una poetica, interiorizzata nell'infanzia.

In questa prospettiva la cucina si rivela ancora una volta un insieme di alimenti e di tecniche che rimanda ad un sistema complesso di norme, disposizioni e regole implicite volte a strutturare il comportamento e la rappresentazione degli alimenti e, più in generale, degli atti alimentari.

Cambiamo l'angolazione, il senso comune, per definizione, tende a definire ciò che è commestibile e ciò che non è commestibile in termini fisici, chimici, e tossicologici. In una tale ottica risulta commestibile tutto ciò che è, biologicamente parlando, mangiabile, cioè *nutrizionalmente utile*.

Di fatto, però, raramente è così. Se osserviamo le diete alimentari degli uomini vediamo che la varietà dei loro cibi è enorme, ma anche che questa varietà è lungi dal rappresentare tutto ciò che si può mangiare.

Richard Lee, un antropologo canadese che insegna in California, alla UCLA, *Politiche della cultura*, ha repertoriato, con l'aiuto degli indigeni che lo abitano, tutte le specie animali e vegetali del Kalahari, quella regione che si trova tra la Namibia e il Mozambico all'altezza del Tropico del Capricorno. La ricerca ha evidenziato il fatto che le specie animali, conosciute ed identificate, sono molte di più di quelle reputate commestibili e che, tra quelle reputate commestibili, solo una piccola parte è effettivamente mangiata. Ciò ci porta a concludere che, a dispetto del senso comune, non

sempre tutto ciò che è *biologicamente* commestibile è, allo stesso tempo, *culturalmente* mangiabile... a cominciare dagli insetti per alcuni, per finire agli animali domestici per altri.

In uno studio pubblicato qualche anno fa dalla *Human Relations Area Files* (HRAF), una tra le più importanti organizzazioni internazionali nel campo dell'antropologia culturale affiliata alla *Yale University*, è stato rilevato che ci sono *quarantadue* culture che mangiano topi o roditori simili, molte di più delle culture che mangiano gli uccelli domestici come sono i polli!

Qui, va ancora una volta evidenziato il fatto che noi inevitabilmente procediamo a costruire e ad interiorizzare le categorie alimentari fino al punto che ogni trasgressione provoca una reazione di rifiuto che arriva fino al disgusto e che può anche tradursi in comportamenti ossessivi-compulsivi al limite del disturbo psicotico. Per questo la distinzione tra ciò che è commestibile e ciò che non lo è risulta approssimativa e grossolana. Di contro, l'alimentazione è governata da un sistema implicito di regole complesse che possono, all'apparenza, sembrare arbitrarie e che riguardano l'habitat, l'età dell'uomo, la sua salute, il sesso, le cerimonie, le circostanze, eccetera.

In questo contesto possiamo allora distinguere tra regole estrinseche e regole intrinseche.

Le prime, quelle estrinseche, concernono il rapporto tra gli atti alimentari e i fattori esterni di tempo, di luogo, di circostanza. *Per fare un esempio, noi mangiamo secondo degli orari e questi orari regolano quello che mangiamo, mangiamo secondo il gruppo sociale a cui apparteniamo, mangiamo secondo l'epoca in cui viviamo e gli stili di vita che ci hanno educato.*

Le regole intrinseche, invece, sono quelle che governano dall'interno gli atti alimentari. Dentro queste regole, poi, si può distinguere una dimensione *diacronica* e una dimensione *sincronica* di questi atti. La dimensione diacronica concerne la sequenza dei cibi che formano l'insieme dell'atto alimentare. La seconda, quella sincronica, rileva l'associazione dei cibi o, se si preferisce il loro essere in relazione che definisce l'atto alimentare.

In linea generale l'ordine degli atti alimentari tende, a secondo della cultura di riferimento, ad essere sincronico o diacronico. Nel caso di un ordine sincronico il servizio alimentare si effettua in una sola operazione. La sua cerimonia, tende così ad essere vissuta in una cerimonia di tipo spaziale che si organizza intorno ad un buffet o ad un tavolo comune nel quale tutti i piatti con gli alimenti cucinati sono esposti in un ordine più o meno coreografico. Rappresenta la forma più antica di convivialità in quasi tutte le culture.

Nel secondo caso domina l'ordine temporale e, di conseguenza, tutti mangiano la stessa cosa nello stesso momento secondo ritualità prestabilite.

A partire dall'Ottocento, nel mondo Occidentale, c'è anche il caso di una combinazione tra l'ordine sincronico e quello diacronico, come nel servizio alla francese. Questo servizio precede quello detto alla russa, dove i convitati sono serviti individualmente di ciascun piatto secondo un certo ordine stabilito in precedenza. Tenuto conto del clima che si ha in Russia appariva la soluzione più ovvia perché il cibo non si raffreddasse troppo stando sui tavoli prima di essere consumato.

In seguito si è anche rivelata una soluzione pratica ed economica. L'ordine di servizio dei piatti portati in tavola è conosciuto se c'è il menu, altrimenti è ignorato dagli ospiti, da qui, per cortesia, l'abitudine a confezionarlo soprattutto nelle cerimonie ufficiali.

Da un altro punto di vista, quello dell'igiene, sono state le osservazioni sul modo di diffondersi della peste di Marsilio Ficino (1433-1499) – filosofo e umanista – che decretarono l'inizio della scomparsa del vasellame comune a tavola. E, dunque, del progressivo abbandono dell'ordine sincronico e a credenza.

Ma torniamo agli atti alimentari e al meccanismo dell'incorporazione. A cosa servono le loro regole? *Sostanzialmente, a tutelare chi mangia dall'imprevisto.* Il colui che mangia, infatti, non ama gli imprevisti quando è a tavola, sia per quanto attiene il modo di cucinare il cibo che per le aspettative che si è costruito su ciò che si aspetta di mangiare e che sono acquisite culturalmente. Gli italiani, che li adorano, vedrebbero con orrore vedersi servire degli spaghetti al pomodoro per la prima colazione.

In altri termini, le categorie in questione non hanno nulla a che vedere con i problemi nutrizionali e biochimici. A Parigi si può mangiare, sulla riva sinistra, una zuppa di cipolle accompagnata da un bicchiere di Chablis, alle tre del mattino, usciti da una discoteca... ma, quella stessa zuppa, due ore dopo, alle cinque del mattino, apparirebbe subito indigesta e fuori luogo, suscitando disgusto e dubbi sull'educazione dell'ospite.

In molte regioni dove ancora esistono delle culture tribali, come in Africa, nel Sud-est Asiatico, in Australia, in Oceania, i guerrieri e i cacciatori si astengono dal mangiare determinati animali, come sono le lepri o i ricci, per non incorporare la paura che nell'immaginario collettivo li contraddistingue e che si trasferirebbe in loro. Le donne incinta evitano di mangiare la carne di maiale per non trasmettere al figlio in grembo i caratteri di questo animale ritenuto stupido e sporco. Tutte queste forme di credenza implicano l'*inevitabilità* della trasmissione di certi caratteri fisici, mentali e morali di ciò che si mangia a colui che mangia.

Come abbiamo accennato, gli antropologi definiscono questa credenza con il nome di principio di incorporazione ed esso è un carattere tipico del pensiero magico. Frazer parla di legge della *contaminazione*, la sua formula recita, *once in contact always in contact*. Il contatto trasmette sempre qualcosa, lascia delle tracce, infetta con un *essenza* che si crede incancellabile e che non sempre dei riti ad hoc possono togliere.

Va da sé, su questo punto i riti delle culture primitive sono pittoreschi ed inefficaci. I riti delle culture moderne, di contro, sono più contenuti e, in genere, altrettanto inefficaci. Per esempio, nella cultura dei paesi industrializzati è diffusa l'illusione che il male che uno si infligge mangiando cibo spazzatura può essere eliminato con un'ora di palastra.

Nell'archetipo del contagio, il contatto alimentare è in genere considerato tra i più inquietanti, perché è vissuto come una sorta di contatto totale. Penetra all'interno di colui che mangia e diviene parte del suo corpo, della sua identità. Questi pregiudizi, sotto forme diverse, sono presenti anche nell'uomo moderno, come mostra questo esperimento compiuto su un gruppo di studenti universitari americani. Ad un certo numero di essi fu fornito il profilo di una tribù immaginaria, che, tra le altre cose, aveva come alimento principale della sua dieta la carne di cinghiale.

Ad un altro gruppo fu fornito lo stesso profilo, ma con la variante che questa tribù mangiava di preferenza colombe e tortore. Fu poi somministrato loro un *test* sull'opinione che essi si erano fatti delle due popolazioni così descritte, gli appartenenti della prima tribù risultarono coraggiosi, mentre quelli della seconda furono definiti pacifici. *Dove risiede l'importanza di questo principio d'incorporazione?* Nel fatto che, se pensiamo di essere ciò che mangiamo, allora inevitabilmente finiamo per esercitare un controllo sui nostri comportamenti alimentari e, allo stesso tempo, cerchiamo di esercitarlo sugli altri.

La stessa condizione di onnivori, da un punto di vista tecnico, implica una certa libertà da una parte e tutta una serie di limitazioni dall'altra. Queste limitazioni sono, in principio, derivate da considerazioni nutrizionali, perché non siamo in grado di recuperare da un solo alimento ciò che ci necessita per vivere, ma inevitabilmente subiscono nel tempo un processo di simbolizzazione che le fa entrare nel nostro bagaglio culturale con tutta la loro dimensione metaforica.

---

*Occorre chiarire meglio questo punto. Se il processo di simbolizzazione è astratto, non sempre lo sono i suoi effetti. Il simbolico, infatti, ha anche una dimensione normativa, partendo da questa constatazione Pierre Bourdieu (1930-2003) sociologo di formazione filosofica, ha elaborato il concetto di violenza simbolica. Una violenza dolce e spesso invisibile che svolge un ruolo importante all'interno delle relazioni umane e sociali. Noi siamo abituati a riconoscere solo alcune forme di violenza, in genere sono quelle rozze che derivano dal potere economico, militare, criminale, o da ideologie reazionarie, come il razzismo, l'omofobia, la violenza contro le donne, eccetera, ma – scrive Bourdieu – c'è una forma di violenza che si esercita essenzialmente attraverso le vie puramente simboliche della comunicazione e della conoscenza. È una violenza, tra l'altro, che intreccia il suo potere con l'economia dei beni simbolici tra i quali, per quando ci*

*riguarda possiamo includere i valori culturali promossi dai processi di simbolizzazione degli atti alimentari.*

---

Varietà e innovazione, dunque, non sono solo l'espressione di una necessità biologica, ma anche della nostra evoluzione culturale. Così, la complessità del linguaggio riflette, per altri versi, la complessità degli atti alimentari. Il paradosso di questa situazione è che ogni novità può rappresentare tanto un rischio, quanto una necessità, che un piacere, sia reale che immaginario. In questa prospettiva, ci sono due atteggiamenti fondamentali che caratterizzano gli atti alimentari. Quello neofilo e quello neofobico. La familiarità con un alimento comporta, in genere, soddisfazione, ma anche monotonia. L'onnivoro, insomma, è costantemente preso tra le lame di una forbice. *Sicurezza e monotonia, oppure, varietà e pericolo.*

*Si può anche dire che, la tensione che risulta da questa situazione costituisce uno dei motori del comportamento di colui che mangia.* Un comportamento che abbiamo definito più volte complesso perché tessuto, o se volete, condito di considerazioni reali e di circostanze immaginarie. Una alternativa di questo tipo è assimilabile alla figura concettuale elaborata da Gregory Bateson detta del *double bind*.

---

*Bateson (1904-1980) è un antropologo americano che si è occupato anche di psichiatria e cibernetica. Il double bind - in italiano doppio legame - è un termine che lui ha coniato per indicare un vicolo cieco o una contrarietà in cui si trova un soggetto, nella fattispecie uno schizofrenico, quando non è in grado di rispondere coerentemente a due ordini di messaggi contraddittori. Nello schizofrenico, in genere, il doppio legame da vita ad una risposta psicotica che rivela la sua incapacità a risolvere ogni contrarietà. Eccoti un soldino, dice la mamma al bambino, ma non spenderlo! Oppure, dice lo schizofrenico all'amico ha cui ha regalato una cravatta rossa e l'altra blu. Hai messo la cravatta rossa, lo sapevo che quella blu non ti sarebbe piaciuta!"*

---

*Questo doppio legame sembra essere stato risolto dall'uomo con la cucina.*

In questo senso la cucina o, meglio, le arti cucinarie, appaiono come una soluzione culturale di notevole profilo sociale.

Abbiamo visto che gli atti alimentari sono molto di più che un insieme di tecniche, di regole e di ingredienti, essi costituiscono un sistema complesso di cerimonie, spesso all'apparenza arbitrarie, che governano il nostro comportamento. Da questo punto di vista è proprio la varietà di questi atti che consente d'istituire un sistema cucinario allo stesso tempo vario e familiare.

Se osserviamo gli atti alimentari si può concludere che, spesso, di fronte ad un prodotto *inabituale* colui che mangia mette in campo delle strategie per integrarlo nella sua *familiarità cucinaria*.

Di contro, molte *strategie cucinarie* sono indirizzate ad introdurre il maggior numero possibile di varietà (o, varianti) anche e soprattutto quando è limitato il numero degli alimenti a disposizione.

*Un esempio, in Portogallo ci sono, dice un proverbio, più di trecentosessantacinque modi di cucinare il baccalà, vale a dire, il merluzzo seccato e salato. Uno per ogni giorno dell'anno.*

*Forse è un'esagerazione, ma duecento modi almeno sono descritti nei libri di cucina.*

I criteri di scelta, come abbiamo visto, sono sia di ordine biologico che di natura socio-culturale, ma va notato come le regole cucinarie, la loro grammatica e la loro sintassi sono così tanto interiorizzate da sembrare *incoscienti*, da essere pensate come se fossero universali.

Nella prospettiva dell'interiorizzazione delle regole cucinarie ci sono due modelli contrapposti.

Il primo ci mostra come, in genere, nelle società tradizionali o chiuse regna l'*eteronomia*.

Le regole degli atti alimentari sono esterne rispetto al soggetto, provengono dalla cultura e dalla tradizione, dai modi di fare. Sono regole univoche e vincolanti, sia in maniera esplicita che implicita, molte delle quali derivanti da precetti religiosi, come quelle legate al digiuno o alla proibizione di mangiare determinati alimenti – le carni, per esempio – nei giorni di penitenza.

*Ancora fino alla prima guerra mondiale e nonostante il disincanto della borghesia in Europa c'erano per i cattolici più di cento giorni all'anno interessati da questo fenomeno.*

Il secondo modello, caratteristico delle società progressiste o aperte in rapida trasformazione si distingue invece per il carattere dell'*autonomia*. Va osservato che questa *autonomia* tende, in molte circostanze, addirittura all'*anomia*, cioè, a banalizzare ogni forma di regola, soprattutto se impositiva.

Qui siamo in presenza di situazioni che possono facilmente diventare di *natura ansiogena* e dare vita a dei comportamenti alimentari di tipo paradossale spesso accentuati se non addirittura stimolati dai messaggi mediati dalla comunicazione di massa, come sono quelli pubblicitari che fanno capo alle grandi filiere dell'industria e della distribuzione dell'agro-alimentare.

In genere questa spinta *anomica* viene vissuta da colui che mangia come una destrutturazione delle abitudini alimentari, molto più accentuata tra la popolazione urbanizzata, un'anomia che si rivela come un assopimento delle spinte culturali alla gestione soggettiva degli atti alimentari.

Un tempo, nelle società tradizionali la preoccupazione maggiore in materia di alimentazione era, ed è, come oggi nel mondo non-industrializzato, la disponibilità e la quantità. Di fatto, per migliaia di anni la quasi totalità del tempo di vita gli uomini lo hanno spese nelle attività di caccia e di raccolta. In chiave antropologica l'agricoltura si può definire una pratica recente, che non ha completamente cancellato l'inquietudine di colui che mangia. Sulla scala dell'evoluzione, infatti, il periodo temporale che contraddistingue la stagione delle certezze alimentari non dura da più, come dicono i sociologi, di un battere di ciglia.

Sembra inverosimile, ma all'interno di un lasso di tempo brevissimo, diciamo di soli cinquanta o sessanta anni, si è poi sviluppata nelle culture industrializzate *una dimensione squisitamente qualitativa* delle preoccupazioni alimentari. *Oggi, insomma, per molti, il problema non è più che cosa mangeremo domani, ma che cosa sceglieremo di mangiare.* Questa evoluzione corre parallela alla nuova composizione della società, passata *dal ruralismo all'inurbazione metropolitana*, caratterizzata dal nascere di stili di vita in rapida e continua trasformazione.

Per fare il caso italiano, alla fine della seconda guerra mondiale quasi il trenta per cento della popolazione abitava nelle campagne, oggi questa percentuale si è ridotta a meno della metà.

Va anche notato come nel settore terziario, caratteristico del mondo occidentale, più del sessanta per cento della popolazione impiegata è femminile e che questo settore è oggi la condizione di classe più diffusa. Tra le altre cose questo settore è contraddistinto da un abbassamento del fabbisogno energetico degli individui e dal corrispettivo crescere dei consumi alimentari di natura superflua o legati al prestigio, cioè, ai consumi estensivi, impiegati per esibire uno stile di vita.

*Questo tema dei consumi estensivi è stato trattato per la prima volta in La teoria della classe agiata, di Thorstein Veblen (1857-1929) la cui prima edizione risale al 1899.*

In termini percentuali si valuta che il consumo alimentare, espresso in calorie, è sceso di almeno un terzo rispetto ai primi anni del '900. Anche la sensibilità alimentare è cambiata. Un tempo era dominata dalle abitudini delle classi popolari. Oggi è dominata dai ceti medi, che richiedono cibi a forte valore aggiunto, anche se dubbi da un punto di vista nutrizionale il problema non è più la fame.

Tra i valori aggiunti c'è ne sono alcuni con un forte richiamo emotivo, come è quello legato al mito salutistico. Ma che cos'è una sana alimentazione? Fino a mezzo secolo fa la risposta si argomentava intorno all'aggettivo *nutriente*. Oggi, invece, la risposta è strutturata intorno al concetto di *equilibrata*. È un'evoluzione che rispecchia le nuove mitografie della società occidentale nella quale i modi, gli stili di vita e le condizioni economiche sono radicalmente cambiati. A questo va però aggiunta la circostanza che i prodotti alimentari consumati sono divenuti sempre di più di natura industriale, sempre più pre-confezionati.

Che cosa comporta questo? Che gli alimenti, che si sono trasformati in prodotti industriali, sono sottoposti a delle lavorazioni di cui non siamo più a conoscenza o, se ne siamo a conoscenza, non siamo in grado di giudicarle considerata la complessità delle tecnologie impiegate. Così, una

distanza reale e una distanza immaginaria si è installata tra noi e questi prodotti che conosciamo solo dopo che sono stati lavorati e in qualche modo “*marchettizzati*”.

In altre parole, per usare un'espressione gergale della sociologia dell'alimentazione, sono diventati dei C.A.N.I. (*Composti alimentari non identificabili*).

Abbiamo visto che per secoli gli uomini hanno attribuito una grande importanza all'affermazione di essere quello che mangiavano, oggi, se non sanno più quello che mangiano, che cosa diventeranno? Se poi i nostri comportamenti alimentari dipendono sempre di meno dalle norme e dalle tradizioni culturali apprese e sempre di più dalle mode o dall'emulazione verso gruppi di riferimento, spesso immaginari, non è difficile dedurre che siamo in presenza di situazioni che inevitabilmente producono degli stati ansiogeni, sia pure sotto forme diverse da quelle che un tempo erano indotte dalla fame, forme che favoriscono quello che gli psicologi definiscono, disordine alimentare.

La sociologia classifica questa nuova situazione alimentare come una cacofonia dietetica, vale a dire, dominata da una cattiva (*kakos*) armonia.

In teoria, colui che mangia è nella condizione di scegliere liberamente secondo la sua fantasia e le sue possibilità economiche, nella pratica, invece, è sistematicamente contrastato dalle sollecitazioni che gli giungono attraverso la pubblicità, i mass-media e l'esempio del suo gruppo ideale di riferimento. Sollecitazioni spesso contraddittorie che in genere nascondono delle intenzioni strategiche volte all'affermazione dei prodotti che promuovono.

Va notato che una tale cacofonia, alla lunga, genera pregiudizi che producono degli stereotipi culturali, alimentano dei luoghi comuni senza fondamenti culturali o nutrizionali. Per fare un esempio conosciuto, fino a poco tempo fa il nemico pubblico numero uno nell'alimentazione degli occidentali era lo zucchero e le sostanze zuccherate, oggi, invece sono i lipidi, cioè le materie grasse. Siamo passati, in un paio di generazioni, da un atteggiamento *saccorofobico* ad uno *lipofobico*.

Questi atteggiamenti vanno attentamente seguiti perché si trascinano dietro molte istanze di tipo morale o estetico, il più delle volte improntate all'esclusione o alla costruzione di regimi alimentari immaginari.

Torniamo ancora una volta all'ansia. Dietro questa patologia non si nascondono solo dei disturbi alimentari classici, come la bulimia, l'anoressia e il *vomiting*, ma anche gli attacchi di panico. Come abbiamo osservato, nel corso di centinaia di migliaia di anni di evoluzione l'organismo umano ha appreso a distinguere le sostanze commestibili da quelli che non lo sono, perché pericolose, dannose o inutili. Questo apprendimento è stato memorizzato dagli uomini che hanno poi provveduto a selezionare tra le sostanze commestibili, quelle più gustose e digeribili ed hanno imparato a conservarle e a trattare molte di esse mediante la cottura e il condimento.

Nel corso del tempo questo apprendimento, per ragioni sia endogene che esogene, si è progressivamente codificato subendo una continua e complessa evoluzione culturale. Sul piano antropologico tutto questo comporta il fatto che nutrirsi significa convivere con l'eredità e i caratteri della tradizione alimentare. Caratteri che, nella pratica, vengono replicati da ogni madre, in ogni famiglia e in ogni comunità.

Ogni generazione, dunque, riceve il cibo già pensato da quelle che l'hanno preceduta e se ne alimenta sulla base della fiducia che ripone nell'autorità della tradizione, esattamente come il bambino si affida alle cure della madre.

Il cibo, per riassumere, è trattato socialmente e rappresenta il primo imprescindibile rapporto di fiducia che ogni essere umano intrattiene con la sua storia, la sua famiglia, e la comunità di appartenenza. In questa prospettiva i disturbi alimentari appaiono come un atto di rottura di questa fiducia che ha pesanti ripercussioni sul mondo emotivo, relazionale e sociale che circonda l'individuo e, come ogni atto di rottura, comporta e genera ansia.

In altri termini i disturbi alimentari esprimono la difficoltà del soggetto che ne è interessato a regolare (gestire) il rapporto fra appartenenza e differenziazione, fra dipendenza e autonomia, di fatto essi rivelano la stessa matrice strutturale dei disturbi fobici, come l'agorafobia, la claustrofobia e l'ipocondria, collocandosi, insieme all'attacco di panico, accanto ad essi.

Consideriamo, per comprendere meglio le implicazioni culturali di questo meccanismo ansiogeno, la nozione di territorio, è stata nel corso dell'Ottocento un'idea connotata da un importante e forte contenuto politico. Oggi, che molti valori della politica si sono banalizzati, sono nati altri processi assiologici come quelli dell'autenticità, della veridicità, della purezza, della tradizione e dell'identità, che costituiscono dei valori che si trasmettono localmente.

Di riflesso, nei processi alimentari è aumentato il peso dei contenuti simbolici. Vale a dire, di certi valori morali, di certe pratiche di costume, di certi stili di vita che hanno contribuito a cambiare i gusti e il significato della loro immagine archetipica. Per fare un esempio. Il recupero della polenta e del caminetto in certe regioni del nord Italia come simboli di un nuovo modo di vivere i valori della famiglia e del luogo in cui si abita anche in chiave politica.

Le trasformazioni che stiamo esaminando sono recenti. A cavallo tra le due guerre mondiali la definizione di buona cucina era lapalissiana, si diceva che essa era buona quando tutti i suoi ingredienti avevano il gusto di ciò che erano. Questa buona cucina era una cucina di donne e di origine determinata. Era una cucina pittoresca che sapeva di provincia, che esaltava la rusticità e la semplicità. Soprattutto era una cucina che faceva da filiera tra il piccolo mondo domestico e i grandi valori civili e religiosi.

Oggi l'accento si è spostato dall'alimentazione, come espressione di una tradizione gastronomica, all'alimentazione come espressione nutrizionale e dietetica.

Va notato che questo accento sulla salute rimanda a dei problemi che in qualche modo coinvolgono, anche se alla lontana, la vita e la morte, dunque, a dei problemi che appaiono morali. Questi, però, hanno per loro natura un risvolto di tipo sanzionatorio che rimanda ai temi classici della purezza, dello sporco, dell'errore, del pentimento e dell'espiazione. Come si può constatare al centro di tutto questo troviamo ancora una volta la problematica della contagio per incorporazione. Se noi siamo quello che mangiamo dobbiamo padroneggiare tutto ciò che mangiamo se vogliamo diventare quello che vogliamo essere.

Di recente è stato elaborato un *test* la cui domanda chiave è: Secondo il vostro giudizio in quale, tra i paesi seguenti, la percentuale di decessi dovuti alla cattiva alimentazione è maggiore?

I paesi indicati erano Francia, Stati Uniti, Giappone e Tibet. Circa il quaranta per cento delle risposte indicavano gli Stati Uniti, il quindici per cento la Francia, il sette per cento il Giappone e il sei per cento il Tibet. Il resto a cento è costituito dai non so rispondere.

Se si riflette su questi dati si constata che il rischio di mortalità a causa dell'alimentazione non era pensato in ragione alla carenza di cibo, ma ad un suo eccesso. In particolare il cibo più pericoloso risultava la carne a cui si attribuivano anche i rischi connessi all'obesità. Di contro, la frugalità risultava un fattore di grande importanza per l'alimentazione ed è il motivo per cui il Tibet veniva indicato come un paese sano.



### **Qualche considerazione storica sul gusto.**

Il cosiddetto fattore gustativo non era sconosciuto nell'antichità. Plinio, per esempio, è attratto dai sapori e ai quattro canonici (*acido, salato, dolce, amaro*) aggiunge il *sapore acquoso*, tipico dell'anguria, dell'aneto, del sedano e del finocchio.

A proposito del vino, Galeno, un medico greco del II secolo, afferma che i vini vecchi, molto apprezzati nell'antichità, acquistano un gusto di *drimus*. Un'espressione che è stata variamente

interpretata e sul cui significato sono state fatte molte polemiche. Di recente, André Tchernia, un archeologo specializzato in scienze sociali, parlando di vini romani ha sostenuto che *drimus* significa piccante, un'espressione che era usata anche per l'aglio, la cipolla, la senape. Nel caso dei vini significa "maderizzato", cioè, ha acquistato il sapore di quei vini che i francesi chiamano "*vins de voile*", cioè ossidati, come la *manzanilla* o il *vin jaune du Jura*.

Un diffuso interesse sul gusto si sviluppa alla fine del Medioevo. Sono numerose le opere, soprattutto del XII secolo, intitolate *De saporibus*. Opere che corrono parallele alla letteratura cortese e spesso mettono insieme l'amore con la cucina e la dolcezza del vivere.

Le tesi sul gusto in questo periodo hanno un tratto innovativo e proclamano la sua sovranità su gli altri sensi, cioè, la sovranità degli aspetti materiali della vita corrente su quelli intellettuali. La stessa Ildegarda di Bingen, santa, grande mistica e naturalista tedesca, nel suo libro sul giardino della salute (1150) dice che il gusto è il principe dei sensi, proclamando una continuità tra corpo e spirito.

Nel XV secolo, gli umanisti mettono al centro di molti dibattiti il piacere di mangiare e il gusto degli alimenti. Lorenzo Valla (1405-1457), romano di nascita, un grande umanista italiano che molti considerano come un precursore di Lutero, che voleva conciliare il cristianesimo con i piaceri della vita, nel suo libro intitolato *De Voluptate* definisce il piacere un bene supremo che deve accompagnare l'uomo, insieme al gusto, nella sua strada verso la civiltà. Un altro umanista italiano Antonio Beccatelli (1394-1471) detto il Panormita (era nato a Palermo), autore di un libro molto *osée* per l'epoca, l'*Hermaphrodita*, arrivò ad elogiare il formaggio – anche per le sue metafore – esaltandone il gusto e il piacere di mangiarlo.

Per venire più vicino a noi ricordiamo Joseph Berchoux (1760-1839), giudice e poeta, nel 1801 pubblica un poema che ottenne da subito un grande successo intitolato *La Gastronomie*, recuperando una vecchia parola greca *gastronomos*, alla lettera "legge del ventre". Berchoux inizia il suo poema legando il gusto al tempo, alle sue stagioni e alla qualità dei prodotti. Non per niente il sottotitolo di questo poema è "l'uomo dei campi a tavola". Egli vanta il piacere della tavola riprovandone gli eccessi. "Una zuppa fumante", scrive "è il felice presagio di un pasto eccellente, che deve essere untuoso e odoroso, con i suoi succhi vegetali che lo colorano e lo profumano."

Non manca una nota politica, perché se il gusto regna attorno ad una tavola feconda afferma l'uguaglianza, il benessere e il piacere.

Nel 1825 esce in Francia, senza indicazione dell'autore, un libro intitolato, *Physiologie du goût*. Il sottotitolo recita, Meditazioni di gastronomia trascendentale. Il suo autore morirà un paio di mesi dopo, è Anthelme Brillat-Savarin (1775-1826). Era stato avvocato, medico, deputato all'Assemblea Generale e sindaco della sua città natale, ma sarà ricordato solo per questo suo lavoro che fu subito apprezzato da tutti. Egli cerca – anche con osservazioni "scientifiche" per i tempi – di definire il gusto per esaltare la sensualità del vivere. Honoré de Balzac celebra questo libro come uno dei più importanti del suo tempo, le riedizioni e le traduzioni che si sono succedute lo confermano.

Importante a questo proposito è la rilettura che ne fa un grande semiologo, Roland Barthes (1915-1980), nel 1975 – l'edizione italiana di questa rilettura è del 1978 – perché sottolinea un aspetto chiave della fisiologia del gusto, la forma di desiderio che contraddistingue l'uomo. In questo contesto gli animali sono mossi dalla "meccanica" dell'istinto!

Il gusto (lat. *gustus*), è il senso con il quale si percepisce il sapore di un alimento. L'aggettivo di gusto è gustativo, ma per *metonimia* esso indica il sapore stesso. Acido amaro, dolce e salato (più, in alcune circostanze, il metallico) sono i quattro sapori base della nostra cultura. paiono come se avessero un fondamento oggettivo, ma non è così. Torneremo su questo punto.

Cominciamo con l'osservare che nel linguaggio comune il gusto è anche sinonimo di appetito. In estetica, invece, il gusto si identifica con il giudizio grazie al quale si riconosce la bellezza di qualcosa. Per Voltaire il gusto – come osserva nel suo *Dictionnaire philosophique* – *Est le sentiment prompt d'une beauté parmi les défauts et d'un défaut parmi les beautés*.

Siccome l'arte e la bellezza non sono co-estensive, cioè, non vanno oltre quello che è il loro significato proprio, il giudizio artistico non deve essere confuso con il giudizio estetico. Va anche notato che questo senso – in questo senso – indica il primato del soggetto sull'oggetto apprezzato. Un'analisi sociale di un certo spessore di che cos'è il gusto appare per la prima volta in Occidente con Balthasar Gracián (1061-1658). Questo grande saggista spagnolo sosteneva che la sensibilità dell'uomo di mondo non è limitata alla cultura dello spirito ma pratica anche una cultura del gusto con la quale sfida le apparenze e la menzogna.

Per quanto riguarda il gusto come giudizio estetico, invece, il riferimento principe è a Immanuel Kant (1724-1804). Per questo filosofo il gusto si distingue radicalmente da quelli che sono gli enunciati logici. Questi si muovono per sottomettere la singolarità all'universale, il gusto, invece, è più che altro un arricchimento della sensibilità che agisce sull'esperienza. In altri termini, per Kant, il gusto sfugge alla deduzione, cioè, ad ogni procedimento che lega la conclusione alle sue premesse! Vale a dire, i gusti non si possono discutere.

In pratica, attraverso il gusto il giudizio non scaturisce da una analisi concettuale di ciò che riteniamo sia il suo contenuto e, soprattutto, appare estraneo ad ogni teoria della conoscenza. Per Kant, il giudizio che si manifesta attraverso il gusto tende alla realizzazione della comunità umana o, meglio, è fondativo di ciò che è in comune in una società. In questo senso ha un forte potere di sintesi.

Si può anche dire che esprime, allo stesso tempo, il soggettivo e l'oggettivo, il singolare e l'universale, l'armonia e l'intesa che stanno alla base del *processo immaginativo*.

---

*Il gusto, da qualche anno a questa parte, appare polarizzato. Da una parte assistiamo al fenomeno della "mcdonaldizzazione" dei consumi e dunque dell'omologazione del gusto. Dall'altra abbiamo casi di recupero e salvaguardia delle tradizioni alimentari locali in base alla specificità del gusto dei prodotti coinvolti in queste operazioni. Sono i nuovi giardini zoologici che molti chiamano presidi. Questi interventi avvengono secondo modalità bottom up, oppure attraverso operazioni di marketing il cui target è rappresentato soprattutto dai ceti urbani medio-alti secondo strategie top down.*

*Top down e bottom up sono due espressioni che indicano due metodologie adoperate per analizzare situazioni problematiche e per costruire ipotesi adeguate alla loro soluzione.*

*Il top down richiama l'immagine di una piramide con la cima top in alto e la base down in basso.*

*Il metodo prevede di partire dal top e scendere verso il basso. Il bottom up può essere immaginato come una freccia in cui la coda, bottom, è la parte bassa e la punta verso la quale ci s'indirizza l'obiettivo, up.*

---

Al concetto di gusto si connettono: la sensazione, la percezione, il senso, la significazione, l'emozione. Vediamone brevemente alcuni caratteri.

La sensazione (lat. *sensatio*) è l'impressione ricevuta per l'intermediazione dei sensi.

Preso di per sé costituisce un fatto elementare proprio degli organismi superiori. Per meglio dire, è il risultato dell'azione di un'eccitazione sull'organo recettore del senso, dei muscoli o delle viscere che, attraverso i nervi, trasmette l'eccitazione ad un centro nervoso.

Le sensazioni sono inevitabilmente qualificate, vale a dire, sono ricevute dal soggetto come piacevoli o spiacevoli. In altri termini, non esistono sensazioni neutre. Aristotele (384-322) definiva la sensazione come l'atto unico e comune del sensibile e del senziente. Per la filosofia moderna la sensazione è il momento primo e immediato del rapporto dell'essere con il mondo, dunque, il primo stadio della coscienza. In questo senso la sensazione è sinonimo di coscienza sensibile. Nel linguaggio comune la sensazione è pensata come un'impressione fisica globale e diffusa.

La percezione (lat. *perceptio*, raccolto) era, in origine, una bella espressione rovinata dagli autori cristiani, che ne hanno fatto l'azione di ricevere lo "spirito" o il "corpo del cristo". In principio la percezione era identificata con la conoscenza. *Perceptio* traduce in latino la *katalêpsis* greca,

l'essere raccolti in sé. Cartesio (1596-1650) identifica la percezione con il pensiero. Ancora oggi *la percezione di un pensiero è il suo pensiero*. Baruch Spinoza (1632-1677) chiama percezione ciascuno dei tre modi della conoscenza (per sentito dire, per deduzione, per induzione). La percezione, su un altro registro, è anche l'attività con la quale l'organismo interpreta il mondo esteriore. In questo senso, la percezione aggiunge alla sensazione l'*attenzione* (cioè l'interesse) e la *comprensione*. David Hume (1711-1776) il fondatore dell'empirismo, distingue due tipi di percezione: le impressioni che toccano direttamente i sensi e le idee che ne derivano.

Il senso (lat. *sensus*, azione del sentire), nell'ordine del sensibile è la funzione per la quale un organismo superiore riceve le impressioni degli oggetti esteriori. I cinque sensi tradizionali sono la vista, l'udito, l'odorato, il gusto e il tatto, essi sono stati spesso rappresentati per mezzo dell'allegoria nella pittura classica europea. In qualche modo esprimevano l'attaccamento alla *sostanza* delle cose. Il primato, non ammesso, della cultura materiale sulle illusioni della metafisica. Per i materialisti costituiscono il modo più efficace di pensare le forme del desiderio. Il senso, nella cultura occidentale, è comunemente inteso come sinonimo di sensualità, di concupiscenza, ed è significativo il fatto che questa accezione è sempre piuttosto negativa.

Per i moralisti è perduto chi non controlla le passioni, chi non si trattiene. In Gottlob Frege (1848-1925) il senso è ciò che determina il suo referente. *Il referente, in linguistica, è l'entità a cui fa riferimento un segno o, su un altro versante, la realtà, la situazione che una data comunicazione linguistica esprime o alla quale rinvia*. Va da sé, un'espressione può avere un senso senza avere un referente, così come sensi diversi possono avere lo stesso referente.

Il senso, poi, ordina lo spazio ed indica i lati di una cosa – nel linguaggio comune diciamo, rigirare un oggetto in tutti i sensi – oppure la direzione – il senso del vento, il senso proibito, il senso unico. In matematica non si può confondere il senso con la direzione. Secondo Gilles Deleuze (1925-1995) il senso non sta né nel reale, né nella coscienza dell'attore né nel linguaggio. Esso è la quarta dimensione della proposizione, il ciò che esprime. Corrisponde a ciò che gli stoici chiamavano *evenimento*. Corrisponde all'evento e deriva da *evenire*. Cioè, da avvenire.

*Lo stoicismo è una corrente filosofica che risale al terzo secolo prima dell'era comune. Il nome deriva dal portico dipinto, stoà poikile, dove Zenone teneva le sue lezioni. In breve sono i filosofi dell'etica, definita come una forma di autocontrollo nella vita.*

Per Deleuze, dunque, di conseguenza, non si può dire che il senso *esiste*, ma solo che *insiste* o *sussiste*.

La significazione (lat. *significatio*, annuncio, indicazione, senso di una parola) da un punto di vista logico è ciò che rinvia ad un segno o ad un insieme di segni, in altre parole, è l'atto di significare. Vale a dire è un sinonimo di senso e di referenza. In psicologia la significazione è il contenuto *rappresentazionale* di un segno o di un insieme di segni.

Per Ferdinand de Saussure (1857-1913) è la relazione reciproca di un significante e di un significato, di un segno in un contesto sistemico particolare.

L'emozione (lat. *emotus*, da emovere) si può definire come l'insieme degli stati affettivi o, più precisamente, l'insieme delle manifestazioni complesse ed organizzate della vita effettiva, che spesso possono manifestarsi accompagnate da turbe fisiologiche come l'impallidire, l'arrossire, l'accelerazione del polso, le palpitazioni, il tremore, l'incapacità a parlare, l'agitazione.

La psicologia, un tempo, distingueva l'emozione estetica dall'emozione morale che si preferisce chiamare sentimento. In ogni modo le emozioni non sono mai avvertite indipendentemente dal loro contesto sociale e culturale. A questo proposito non va assolutamente dimenticato che si possono incontrare sentimenti o emozioni che esistono in una cultura e non in un'altra. Sono, generalmente, condizioni di melanconia e di tristezza come il *saudade* de portoghesi, il *dor* dei romeni o lo *spleen* degli inglesi.

*Il saudade o lo spleen sono sentimenti conosciuti, il dor, invece, merita una spiegazione. È quel sentimento che fa piangere i rumeni davanti alla mamaliga o alla musica. La mamaliga è una specie di polenta che serve ad accompagnare molti piatti, in particolare, le cipolle dorate in padella, le uova, il formaggio e il pesce salato. Il dor, in buona sostanza, è la laboriosità, come*

*riservatezza ed espressione della vita semplice. La parola deriva da docor e desiderium, che si riflettono nei canti e nelle ballate. L'istituto del folclore romeno ne ha raccolti più di sessantamila, la forma più famosa di essi è la doina che descrive la malinconia dei pastori, la vita errante, l'amore, la rivolta e il dolore della morte. La rivolta contro l'invasore turco che essi fermarono in Transilvania.*

Per riassumere, la cognizione (intesa come la conoscenza vera e diretta) è l'elemento costitutivo maggiore dell'esperienza emozionale. La caratteristica di questa esperienza è l'esperienza del piacere e del dolore, intrinsecamente legata all'aspetto *attrattivo* o *repulsivo* degli avvenimenti. Le espressioni e i comportamenti emotivi di queste esperienze sono di due tipi, *esaltativi* o *inibitivi*. Va infine osservato che queste esperienze emozionali sono presenti in modo importante nelle condotte alimentari e interagiscono *direttamente* per attivare o disincentivare i consumi. Con esse è possibile costruire un mercato delle ideologie degli atti alimentari, esattamente come si fa con altre espressioni del sentire, per esempio, lo sport. Nella fattispecie: Il sapore di un cibo è il risultato di alcune modalità sensoriali (gustazione, visione, odorato, consistenza al tatto, ecc...) e della significazione che prendono queste percezioni. Il passaggio dalla sensazione alla percezione è, negli atti alimentari, fondamentale ed esso è determinante per comprendere il ruolo giocato dalle emozioni. Grazie all'apprendimento, poi, si stabiliscono delle regole che fanno da ponte tra quello che noi siamo dal punto di vista della nostra fisiologia e quello che diventiamo dal punto di vista culturale e sociale.

I filosofi hanno discusso a lungo sul fatto se la percezione della bellezza doveva essere intesa come innata o frutto di una educazione. Allo stesso modo si è discusso sul gusto. Per esempio, il bambino possiede o non possiede un senso innato che gli permette di distinguere da subito un cattivo gusto e dunque di rifiutare il piatto che gli viene proposto? Soprattutto, che cos'è il gusto di un cibo? Perché i sapori della nostra infanzia ci accompagnano per tutta la vita?

Sono alcune delle domande iniziali di chi s'interroga sulle abitudini alimentari, proprie e degli altri. L'espressione di gusto è *polisemia*, nel linguaggio comune si parla di buono e di cattivo gusto e con questo s'investono i campi più diversi dell'apprezzamento, da quello sociale a quello artistico, così come si parla del gusto di vivere, come del gusto amaro di una rinuncia.

Per quanto riguarda gli atti alimentari è conveniente distinguere il gusto come *modalità sensoriale*, dal gusto che deriva da un apprezzamento polisensoriale.

Non va dimenticato che, come esperienza gustativa il gusto è, da un punto di vista filogenetico (cioè, dei processi evolutivi) una modalità sensoriale arcaica. Quanto alla sua ontogenesi, vale a dire, dal punto di vista dello sviluppo dell'individuo, è una modalità precoce. Infatti, ha un posto funzionale nella nostra specie, attraverso la madre, a partire dal quarto mese di gravidanza.

Vediamo alcuni aspetti peculiari del gusto.

*Uno.* Nell'esaminare la funzionalità del gusto si riscontra una grande differenza interindividuale, senza che questa abbia un qualche significato patologico. Dal punto di vista del nostro organismo siamo tutti dotati per avvertire le finezze di un sapore e questa dotazione appare come una caratteristica che possiamo definire individuale. Essa si manifesta molto presto, a partire da un anno circa di età.

*Due.* Esiste un carattere innato che l'uomo condivide con molte specie animali, una preferenza per il dolce e un rifiuto per l'amaro.

*Tre.* La sensazione gustativa presenta una specificità funzionale in rapporto ad altre modalità sensoriali. Possiamo definire questa specificità come una connotazione edonica elementare per la quale tutte le stimolazioni sono percepite sia in modo cognitivo che affettivo.

Una tale tonalità affettiva va considerata profonda e viscerale ed essa gioca un ruolo fondamentale nel fare in modo che la gustazione non sia mai neutrale.

*Quattro.* La stimolazione gustativa, quando supera una certa soglia è all'origine di un curioso fenomeno, il riflesso gusto-facciale. Si tratta di una reazione mimica che varia secondo i differenti sapori (salato, dolce, acido, amaro) ed è identica, per lo stesso sapore, da un individuo all'altro.

Questa mimica è all'origine di un riflesso non intenzionale, dunque stimolo-dipendente. In sostanza può essere sempre provocato con una stimolazione adeguata.

Nel corso dello sviluppo il bambino s'appropria in qualche modo di questa mimica e la trasforma in un efficace mezzo di comunicazione non verbale. *Ricordiamo, en passant, che i bambini con malformazioni gravi del Sistema Nervoso Centrale (SNC) presentano le stesse reazioni comportamentali ai diversi stimoli gustativi di quelle dei bambini normali.* Questa comunicazione precede l'apparizione del linguaggio orale e resta fissata per tutta la vita giocando un ruolo importante di comunicazione tra gli individui e adeguandosi ai codici sociali del gruppo.

In questo senso, la mimica del riflesso gusto-facciale gioca un ruolo importante nella comunicazione pubblicitaria (fotografica o cine-televisiva) degli alimenti pronti al consumo, come le creme, i gelati, gli yogurt, le merendine, la confetteria...

Vediamo altri due problemi. Esiste un "centro del piacere" nel SNC? Come sono trattate le informazioni sensoriali?

La risposta al primo problema è conosciuta da tempo. I dati neurofisiologici raccolti ci autorizzano ad escludere l'esistenza di un tale centro. Di contro, conosciamo bene le vie dell'informazione sensoriale, comprese quelle degli stati affettivi.

La risposta al secondo problema la troviamo sia negli studi di neurofisiologia che in quelli comportamentali.

Molte ricerche di laboratorio sugli animali hanno permesso di mettere in evidenza che se essi sono messi nella condizione di poter scegliere, imparano, in un tempo più o meno lungo, ad ottimizzare il loro piacere di mangiare combinando il profilo sensoriale dell'alimento ai vantaggi e agli svantaggi che gliene derivano.

Altri esperimenti compiuti con gli scimpanzé e i bonobo mostrano come ci sono nel loro sistema nervoso delle cellule che reagiscono alla semplice vista di un alimento che queste scimmie antropomorfe sanno che è *buono* per loro. Così, alla semplice vista di un frutto le cellule si attivano come se esso fosse già nella sua bocca. Siamo in presenza di un fenomeno legato ai meccanismi dell'apprendimento nel quale il soggetto anticipa le conseguenze dell'ingestione che egli prevede di fare in base a ciò che gli suggeriscono le esperienze anteriori.

Numerosi esperimenti sono stati anche condotti con le cavie per verificare il comportamento in situazioni di conflitto tra il piacere di mangiare un cibo e il disagio di doverlo andare a prendere in un luogo freddo rispetto alla tana (le cavie sono animali che fuggono le basse temperature) in modo da studiare i compromessi messi in atto. La reazione più comune, nell'esempio delle cavie, è quella di accelerare la velocità con la quale mangiano. Sono, fatte le debite differenze, gli stessi esperimenti che il *marketing* usa per definire la posizione di un supermercato nella topografia urbana e la posizione di un prodotto sugli scaffali.

Ricordiamo, *en passant*, che Jeremy Bentham (1748-1832), il filosofo dell'utilitarismo inglese che cercò di trasformare l'etica in una scienza esatta, introdusse nella sua analisi filosofica la nozione di "aritmetica del piacere". Un concetto ripreso, oggi, da coloro che studiano il fenomeno dell'*allostesia*, termine con il quale si definisce il fatto che l'intensità di piacere/dispiacere evocato da uno stimolo alimentare può variare secondo lo stato energetico interno del consumatore. In questo senso, la sensazione edenica provocata da uno stimolo dolce, percepita come piacevole, si innalza se il soggetto è affamato e si abbassa se è rifocillato. Questo cambiamento di prospettiva nella sensazione gustativa si associa soprattutto all'olfatto e, in sub-ordine alla sensazione termica, e può essere sviluppata culturalmente – solo l'uomo mangia cibi caldi.

L'odore dell'aglio per chi sta aspettando un piatto di spaghetti saltati è molto appetitoso, lo stesso odore diventa disgustoso al momento del caffè o alla fine del pasto. Così come può risultare disgustoso, e questo dipende da fattori culturali, lontano dalle ore dei pasti.

Come abbiamo osservato, il gusto, come il sapore proprio di un piatto, è un insieme molto complesso. L'apprezzamento, infatti, non è legato solo al gusto, ma dipende anche dall'olfatto, che spesso "domina" o "indirizza" l'attività di degustazione. Non per caso, nell'esperienza comune, si dice che il raffreddore cancella il gusto dei cibi che si mangiano.

In ogni caso l'olfatto è un senso estremamente complesso e questa complessità si esprime con una modalità molto ricca, si è valutato che un individuo senza un particolare addestramento è in grado di distinguere da tremila a quindicimila odori differenti. A differenza del gusto, poi, non ci sono dei buoni o dei cattivi odori universali, perchè la reazione emozionale ad un odore è culturalmente appresa.

A fianco del gusto e dell'odorato nell'apprezzamento di un cibo può intervenire, come abbiamo visto, anche la percezione termica, la percezione della sua struttura, dei suoi volumi e perfino del suo suono – non riusciamo ad immaginare una purea che si spezza con quel rumore caratteristico dei biscotti e viceversa! Il suono di una patatina sgranocchiata, di un “biscotto” o di un “wafer” che si rompono, come suoni specifici di un cibo, sono così importanti da costituire un aspetto chiave di molti messaggi pubblicitari soprattutto quando s'intrecciano ai “rumori dell'amore”.

In breve, ciascuna modalità sensoriale obbedisce a delle regole che le sono proprie ed esse, sommandosi, costituiscono di più di una semplice addizione. Il risultato finale, che gli specialisti chiamano sinestesia, è un insieme che rappresenta, allo stesso tempo, un'interazione neurofisiologica e un'espressione sensoriale di questo insieme nel quale si compie il passaggio dalla sensazione alla percezione.

La *sensazione* è il messaggio, il segnale inviato dall'organo di senso. La *percezione* è la lettura di questo segnale, la sua traduzione, l'attribuzione di un significato a ciascun messaggio e all'insieme dei messaggi. La percezione, che è *semiotizzante*, vale a dire capace di coniugare espressione e contenuto, si realizza e si “educa” proprio grazie all'apprendimento e all'esperienza personale.

Qui l'apprendimento gioca un ruolo importante, ma a quale livello interviene? Esattamente tra ciò che noi siamo da un punto di vista biologico e ciò che noi diventiamo da un punto di vista culturale e sociale. Non dobbiamo dimenticare che l'individuo con la nascita è, da subito, investito di un doppio patrimonio, che non ha scelto, biologico e culturale, patrimonio che interagisce in continuazione su di lui contribuendo a formare la sua identità individuale.

In questo senso è semplicistico cercare di valutare un comportamento alimentare scindendolo tra innato e acquisito. A livello del gustativo l'apprendimento interviene fin dal principio sia per imparare a nominare le sensazioni (questo è dolce, questo è salato, ecc...), che per sperimentare la loro intensità. Infatti, non esistono scale d'intensità inscritte nell'individuo ed è solo l'esperienza che consente ad ognuno di definirle, ciò che è intenso per qualcuno e debole per qualcun altro, come quasi sempre avviene soprattutto per la sensazione del salato. Dunque, a lato di un apprendimento psicofisiologico, destinato a misurare la magnitudine di una sensazione, abbiamo un apprendimento culturale e sociale destinato ad educarci di fronte alle norme e alle consuetudini.

Va ricordato che nella vita corrente è raro che un individuo gusti dei sapori puri e soprattutto che compia questa esperienza da solo. In altri termini, l'attività di degustazione si effettua sempre all'interno di un contesto sociale e nell'ambito di un processo cerimoniale che definiamo *commensalità*. È un processo che si organizza intorno alla tavola sviluppando la *convivialità* e si verticalizza creando una *gerarchia* che ha il potere di condurre all'esperienza del sacro. In ambo le direzioni tende a gestire i fenomeni legati alla formazione del simbolico. Nell'uomo il contesto sociale e l'aspetto relazionale, tenuto conto dell'imperizia funzionale che fa capo all'infanzia prolungata, dipendono totalmente dall'ambiente. In questo contesto, giorno dopo giorno, apprendiamo a sperimentare i sapori che sono indotti dall'ambiente culturale che ci circonda: famiglia, membri del gruppo sociale, luogo nel quale cresciamo, informazioni ricevute.

Ancora, nello stesso processo con il quale apprendiamo una norma intorno ad un sapore, apprendiamo anche qualcosa sul nostro repertorio alimentare di riferimento, cioè, a definire un cibo in un contesto sociale e culturale assegnato.

Ogni cultura in ogni epoca definisce il repertorio di ciò che deve essere considerato un alimento dai suoi membri, sia che si tratti di alimenti da evitare o proibiti, sia che si tratti, ed è il caso più frequente, di alimenti preferenziali, con i quali si appongono i limiti e i confini della identità culturale percepita in rapporto agli “Altri”. In questo senso non deve sorprendere che le scelte

alimentari degli *Altri* abbiano sempre un carattere peggiorativo, i francesi sono “*mangiarane*”, i tedeschi sono “*mangiapatate*” gli italiani sono “*mangiaspaghetti*”, eccetera.

L'alimento del resto non è mai un oggetto come gli altri, è per definizione mangiato, vale a dire, è introdotto in sé, incorporato, fatto diventare “io”. Occorre in qualche modo valutarne il rischio e accettarne le conseguenze, positive e negative che esse siano. Per questo Claude Lévi-Strauss ha scritto: “*Un aliment ne doit pas être seulement bon à manger, mais aussi bon à penser*”.

Apprendere quello che costituisce un alimento è una delle prime e più importanti forme di educazione culturale. In chiave antropologica le altre sono proteggersi, avere un'attività sessuale, mantenere la temperatura corporea entro certi limiti, comprendere i meccanismi dell'interazione sociale. Questa educazione ci consente di far parte di una comunità e di riconoscere i suoi marcatori alimentari.

Un tale apprendimento ha una dimensione sociale e nella pratica si realizza in un contesto relazionale, interpersonale e, nello specifico dell'infanzia, tra due o più individui. In altri termini, accanto agli aspetti meramente cognitivi e accanto al carattere edenico innato della sensazione gustativa, va rilevata l'importanza del contesto affettivo ed emozionale nel quale s'inscrivono le condotte alimentari. Possiamo dire che *il bambino è educato a mangiare attraverso il nutrirsi*. Per i genitori, soprattutto a partire dallo svezzamento, nutrire un bambino è una metafora del dare la vita tanto che le madri che vedono rifiutarsi un cibo lo vivono spesso come un rifiuto di esse stesse. Di contro, essere nutriti per i bambini è molto di più che l'appagamento di un bisogno, l'atto esprime la realizzazione di un legame affettivo, l'occasione di uno sguardo, di un sorriso, di un confronto amoroso, l'esperienza vissuta di una complicità che spesso muta in un ricordo doloroso o felice. L'apprendimento al suo esordio è impositivo, ma diventa molto presto con la crescita e la conoscenza delle circostanze, un apprendimento per *osservazione* o per *emulazione*, esprimendo il desiderio di diventare come l'Altro da sé.

All'inizio le sue radici sono nella famiglia, poi si espande ai propri pari e ai propri coetanei per diventare, nelle società di massa e con la pubblicità, un apprendimento fondato sulle abitudini dei propri gruppi di riferimento ideali. Per integrarsi in società, in un gruppo di riferimento e perfino in una “*banda*” bisogna fare come gli altri, mangiare come gli altri, il contrario può rapidamente portare all'emarginazione e all'esclusione. Un fenomeno che in passato è fortemente marcato la mafia italo-americana e quella di origine ebraica.

C'è, infine, da osservare che l'apprendimento per osservazione è sempre più precoce perché l'osservare è sempre più importante e costituisce nella modernità l'anticamera della socialità. Studi su questo aspetto dell'apprendimento hanno mostrato che esso ha inizio addirittura nella scuola materna. È dimostrato che gli adolescenti rifiutano a casa degli alimenti che invece consumano in comunità, è il caso delle carote bollite che immancabilmente fanno parte delle diete scolastiche. Da qui un tema irrisolto, qual è il potere dell'educazione e quale coercizione questo potere può esercitare sulle abitudini alimentari?

Si è constatato che le pressioni sugli adolescenti portano spesso al consolidarsi di conflitti e rifiuti che, in alcune circostanze, sono alla base dei disordini alimentari che esplodono in età adulta. Di contro, una buona atmosfera delle cerimonie conviviali consente un apprendimento più ragionato e intelligente del piacere alimentare. Questi processi sono condivisi, ma naturalmente ciascuno li vive dentro la propria storia, le proprie esperienze e i propri ricordi. Come dice un adagio pubblicitario, tutti gli adulti sono stati bambini, ma non tutti i bambini sono necessariamente degli adulti. I ricordi dell'infanzia, in questa prospettiva, sono inseparabili dal nido familiare, dai genitori, dal cibo ed essi non solo rappresentano una sorta di paradiso perduto, ma contribuiscono alla costruzione dell'immaginario. La parola chiave in questo contesto è la parola ricordo che gioca un ruolo capitale nell'apprendimento dei gusti, nella cultura degli atti alimentari, nell'educazione a ciò che valutiamo buono.

Inevitabilmente torna alla memoria Marcel Proust e la sua famosa *madeleine*. Questo scrittore è stato quello che meglio di ogni altro ha saputo tratteggiare nell'ambito del romanzo europeo “l'immenso edificio del ricordo” e le sue pratiche.

Alla luce di quanto abbiamo visto la cucina ad un certo punto della sua storia ha finito per diventare uno strumento di mediazione tra la natura e la cultura, una scuola di regole e di cerimonie, un esercizio di varianti e un'affermazione d'invarianti, in breve, una forma dialettica che armonizza la monotonia con la varietà. In sostanza i ricordi nell'ambito degli atti alimentari sono degli strumenti con i quali possiamo fronteggiare l'ansia che accompagna la nostra condizione di onnivori. La cucina, poi, quando diviene *ricerca estetica*, come nelle tendenze della cultura occidentale di questi anni, fa del ricordo il fondamento dell'esperienza artistica. Per ironia, essa è la sola forma d'arte che bisogna distruggere per poter apprezzare...e forse è meglio così, vista la funzione del ricordo! Ma qual è la sostanza che lo compone? Sapori, odori, emozioni, cioè, *atmosfera*. I ricordi, come i gusti, non sono mai neutri e tendono a persistere, fino al paradosso di riprodurre in continuazione nella nostra vita di adulti, sotto la forma struggente della nostalgia, il ricordo ossessivo delle atmosfere della nostra infanzia prolungata.

---

*Inciso.* Abbiamo impiegato l'espressione di "*infanzia prolungata*", la dobbiamo ad un antropologo ungherese, al tempo stesso uno dei più brillanti allievi di Freud, Géza Róheim (1891-1953). Per questo antropologo la cultura può essere considerata l'esito di un ritardo, di un rallentamento o di un freno del processo di crescita o di prolungamento della situazione infantile. Com'è noto la durata della gestazione è un elemento che rivela la complessità dell'organismo e della sua organizzazione biologica. La gravidanza delle scimmie antropomorfe è di diversi mesi più lunga di quella della donna. La gazzella africana due ore dopo la nascita è in grado di camminare e ha già scoperto l'atto della suzione per alimentarsi. Il cucciolo dell'uomo è naturalmente impotente per almeno una dozzina d'anni dal momento della sua nascita e socialmente incapace fin oltre la pubertà, come dimostrano gli studi sulla famiglia. In pratica il carattere dell'incompletezza dell'uomo al momento della sua nascita è quello più pronunciato tra i mammiferi. Cosa se ne deduce? Che nella storia dell'uomo l'ontogenesi ha un peso maggiore rispetto a tutti gli altri mammiferi, vuol dire che la parte di quello che si acquisisce per trasmissione culturale è assolutamente più rilevante di tutto ciò che possiamo definire innato. Da questo stato di cose si evince che un ruolo determinante nella vita degli uomini deriva dall'esperienza, perché con l'esperienza è possibile assecondare, contrastare, dirottare, modificare ciò che abbiamo ereditato biologicamente e culturalmente.

Da questi particolari caratteri della specie umana la psico-analisi ne deduce che l'età adulta non è separabile dall'infanzia protratta, ma ne costituisce l'esito. La nostra infanzia, insomma, può essere "superata", ma non può essere "separata" da quell'insieme che chiamiamo vita. Va da sé che le istituzioni sociali e culturali risultano in qualche modo condizionate dall'infanzia protratta. La nevrosi, per esempio, ha come tratto caratteristico quella di essere una fissazione sul passato infantile dell'individuo, così essa si esprime come un ulteriore elemento di rallentamento.

In altri termini è un ostacolo per il soggetto che vuole investire sul presente. Questo spiega il perché il carattere più evidente della nevrosi è di essere anacronistica. Un anacronismo che s'invera in due atteggiamenti: la mera e acritica replica del passato. La deformazione del presente. Queste considerazioni ci consentono di razionalizzare il fine dei processi di estetizzazione delle forme culturali, politiche, economiche, religiose e sociali della società, perché essi costituiscono un meccanismo di difesa volto a neutralizzare le tensioni libidinali ereditate dall'infanzia.

Paradossalmente, la differenza sostanziale – da un punto di vista morfologico – tra l'uomo e l'animale risiede proprio nel carattere infantile dell'uomo e uno degli effetti più visibili di questo è costituito dal carattere traumatico dell'esperienza sessuale. Poeticamente si può dire che il complesso di Edipo appare come un conflitto permanente tra i primi amori e gli amori che ci aspettano.

In chiave antropologica, nell'infanzia protratta l'*Altro parentale* si pone come uno schermo tra il bambino e la realtà, addirittura, compare nella prima infanzia come se fosse la realtà. In questo modo l'aggressività – fondamentale nell'habitat animale – come mezzo per sopravvivere nella lotta con la realtà può fissarsi sotto la forma di una pseudo-attività senza scopo, sotto forma di gioco, o

come una pseudo-lotta nella quale l'Altro (parentale), il padre o la madre, i nonni, eccetera, figurano come degli pseudo-antagonisti. Nella modernità questo schema è aggravato dal fatto che le forme economiche e culturali costringono spesso le giovani generazioni ad una infanzia protratta artificiale. In questo senso l'aggressività, come la conosciamo dalle sue espressioni culturali, è un residuo antropologico molto vicino alla forma di nevrosi. Questa aggressività ha una natura maligna rispetto a quella degli animali, in cui compare in forma funzionale.

Ha sottolineato Freud a questo proposito come il gioco, una metafora dell'aggressività, nel fronteggiamento della coscienza dell'essersi con il reale, sposta la funzione della soddisfazione sulla ripetizione senza scopo. In queste circostanze la "cura" della nevrosi è quella di rianimare il passato e di metterlo a confronto con il qui-ora del soggetto. La rianimazione è dunque nella forma di una catarsi, di un rito di iniziazione. L'infanzia protratta, tra l'altro, costringe il soggetto adulto a conservare certi atteggiamenti infantili. Lo si vede bene dove questa conservazione è più attiva, come di fronte alle forme di pericolo e di fronte alle forme alimentari. In questo senso, il pericolo, come il ricordo del cibo, infantilizza il comportamento adulto rivitalizzando l'angoscia. In pratica favorisce l'emergere di un comportamento di tipo nevrotico.



### **L'alimento come oggetto sensoriale totale.**

La soddisfazione nel mangiare un cibo non dipende solo dal sapore, dal modo in cui è preparato il piatto e dall'odore che emana, ma anche da ciò che ci aspettiamo da esso e dalle circostanze in cui lo consumiamo. Si può dire che all'esperienza orale si coniugano delle modalità sensoriali diverse: gustative, tattili, olfattive, termiche. Nella lingua inglese questa alleanza tra i sensi si avvale di un'espressione particolare, *flavour* (dal francese arcaico *flaveur*).

L'importanza dell'odorato negli atti alimentari è data per scontata, ma lo scopriamo solo quando esso viene a mancare. Con l'odorato gli uomini hanno appreso a costruire il valore di un alimento, tanto che l'eventuale disaccordo tra ciò che abbiamo in un piatto e il suo odore suscita quasi sempre diffidenza o rifiuto. Non a caso l'anosmia, la perdita della capacità di percepire gli odori, qualunque sia la sua origine, da trauma o per patologie di tipo neurologico come il morbo di Parkinson o l'Alzheimer, viene considerata un *handicap* terribile che trasforma gli alimenti in cose indifferenti. L'odorato, poi, nella formazione del gusto, interagisce sia con la temperatura degli alimenti che con la loro consistenza, quest'ultima, in particolare, modella la qualità della gustazione, essi possono essere molli o solidi, vischiosi o croccanti, fondenti, untuosi, liquidi, granulati, vellutati, piccanti, astringenti, cremosi, ognuna di queste condizioni interviene nella formazione del processo gustativo, molte ricerche su questo tema mostrano come la consistenza spesse volte è una discriminante nella scelta di un alimento. In svariate culture la consistenza è addirittura al primo posto nell'apprezzamento di un alimento.

Presso i *Gbaya'bodoe*, un'etnia ad ovest della Repubblica Centrafricana, il verbo *tam*, che significa gustare, rinvia a tredici modi diversi di farlo, per la sola consistenza di molle ci sono ben dodici termini per esprimerla.

Presso i *Dogons*, una etnia del Mali, ci sono due verbi che indicano il mangiare. Uno si usa per i cibi a consistenza molle, come sono i cereali bolliti, l'altro, che possiamo tradurre con *masticare*, si usa per i cibi che appunto esigono una masticazione. In questa cultura la testura di un alimento decide spesso del suo apprezzamento.

Abbiamo già accennato all'importanza della sonorità di un alimento non solo per i *pop-corn* e le patatine industriali, ma per lo stesso pane, è la pressione della mano su di esso e il rumore della crosta che cede che determina l'acquisto di una pagnotta piuttosto che un'altra.

Così come abbiamo già visto l'importanza del colore. La soglia gustativa del sapore di base si altera se il colore *standard* di un alimento è alterato. Altro elemento chiave è la cerimonia che accompagna un piatto. Nei festini medioevali compaiono spesso dei piatti il cui unico scopo era di nutrire gli occhi. Nei pasticci si nascondevano, farfalle, uccelli, addirittura nani. È interessante il racconto di Walter Scott, *Peperic of the Peak* (1822), in cui compare un nano che aveva fatto dell'arte di rinchiudersi dentro i pasticci una professione. I cigni e i pavoni spesso erano portati a tavola rivestiti dei loro piumaggi e con i becchi colorati di polvere d'oro. I rombi adagiati su letti di lini ricamati, i crostacei montati a monumenti. Addirittura c'erano i cosiddetti *entremets de peinture*. Il pasto medioevale, iniziava con *boudins*, *saucisses* e frutta fresca, proseguiva con i *potages* e carni diverse bollite, poi venivano i *rôts* di carni bianche e selvaggina, oppure pesci se il regime era di magro. Gli *entremets*, come suggerisce il nome, in principio erano delle preparazioni alimentari che si servivano durante i tempi morti di un pasto, come quelli per lo sbarazzo dei tavoli tra una portata e l'altra, oggi sono sinonimo di *dessert*. Si mangiavano soprattutto con le mani e accompagnavano gli *entremets élevés* e gli *entremets de peinture*. C'erano delle corti che divennero famose per questi *entremets* come quella di Borgogna o dei duchi di Savoia. Erano delle grandi e complesse architetture in materiali diversi al cui interno o tutto intorno venivano sistemati dei cibi. Molte di queste costruzioni, con scene di caccia, mitologiche o silvestri costituivano dei veri e propri gruppi scultorei, con fontane, castelli e scene di genere, come per esempio San Giorgio che uccide il drago. Spesso costituivano l'intermezzo tra la colazione e gli spettacoli del pomeriggio e della cena. (Cfr., Liliale Plouvier, *L'Europe se met à table*, Bruxelles 2000.)

Insomma, fin oltre il Rinascimento la dimensione ostentativa degli alimenti era essenziale come e più del sapore. Oggi, la glaciazione, che inaugura la nuova cucina a cavallo tra la fine del Novecento ed oggi, spinge, come abbiamo visto, verso una dimensione segnica, cioè, verso l'estetizzazione delle preparazioni alimentari prese di per sé, verso la loro affabulazione retorica caratterizzata dagli stilemi del post-moderno e dell'arte contemporanea. L'aspetto formale, e cerimoniale in particolare, rappresenta uno dei caratteri della cucina cinese che da tempi molti lontani ha coltivato la multisensorialità dell'esperienza gustativa. Ricordiamo che la cucina cinese, insieme all'occidentale e all'indiana, è uno dei tre grandi archetipi che hanno influenzato tutte le altre cucine nel mondo. Un bravo cuoco cinese deve saper gestire allo stesso modo il sapore, l'odore e la visione, organizzandoli secondo una dialettica culturale antichissima e molto rigorosa. In Estremo Oriente si arriva addirittura a de-odorizzare dei prodotti per evitare che certi aromi siano sopraffatti da altri. Le marinature, al contrario, sono usate prevalentemente per aromatizzare – attraverso la macerazione – gli alimenti che ne sono privi, come le carni o i pesci. Lo stesso taglio di un alimento molte volte ha il solo scopo di esaltare un colore. Non a caso nella cucina cinese si distinguono più di duecento tipi di taglio e ogni taglio ha un valore simbolico ed estetico canonizzato dalla tradizione. La stessa idea di disordine è considerata uno sfondo possibile o una cornice che può valorizzare l'ingrediente principale.

In Giappone, la cucina delle grandi occasioni prevede che il piatto prima di essere gustato deve essere visto e meditato, fino al punto che la preparazione di un piatto inizia con la scelta del vasellame, cioè, in chiave semiotica, con la scelta del suo campo operativo.

Junishiro Tanizaki (1886-1965) uno dei più grandi scrittori giapponesi, nel *Libro d'ombra* (1933) (*In'ei raisan*), scrive che “un piatto di ceramica non è da disprezzare, ma alla ceramica fanno difetto la qualità dell'ombra e quella profondità che hanno solo le lacche. La ceramica, poi, al tocco è pesante e fredda, permeabile al calore e inadatta agli alimenti caldi. Meglio le lacche, “che sono leggere e dolci compagne dell'occhio.” In questo libro Tanizaki, tradizionalista, decadente e feticista, dedica molte pagine a quella che lui definisce la dimensione morale dei piatti, cioè, alla perfetta fusione tra colore, consistenza e sapore. Una fusione di sensazioni che ha lo scopo d'innalzare l'oscurità della materia alla preziosità del gusto.

Per venire più vicino a noi, l'impiego dello zafferano nella cucina magrebina e giudeo-cristiana riflette l'importanza dell'aspetto visivo dei piatti. Il gradimento visivo è in Medio Oriente un modo di partecipare alla commensalità. Il colore verde, il colore di Maometto, è portatore di benessere, cioè, di *baraka*. L'espressione deriva dall'ebraico *berakhah* o *bracha*, la benedizione usualmente recitata nel corso delle cerimonie. Da qui l'abitudine degli ebrei sefarditi di privilegiare il verde dei legumi e dei piatti per augurare la prosperità, soprattutto nel corso del *sabbat*, la festa del riposo, nella quale tra l'altro è bandito il nero. Questo ci dice anche perché sulla tavola del *sabbat* sono assenti gli alimenti anneriti dalla cottura. Regola che ricompare nei menu di fine anno e della pasqua.

Avviciniamoci ancora di più alla gustazione. A differenza degli altri sensi il gusto esige d'introdurre in noi una particella di mondo. I suoni, gli odori, le immagini nascono e rimangono fuori di noi, la gustazione implica una sorta d'immersione in noi.

Scrivono Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) nella sua *Fisiologia del gusto*, "Il piacere della tavola appartiene a tutte le età, ad ogni condizione sociale, ad ogni paese e ad ogni giorno.

Esso ha il vantaggio di associarsi a tutti gli altri piaceri e resta l'ultimo a consolarci della loro perdita." Come abbiamo già osservato il gusto è un prodotto della storia e dunque dei modi con i quali gli uomini si situano nelle trame simboliche della loro cultura. A differenza della vista e dell'udito e come l'odorato, il gusto è il senso della differenziazione. Per sua natura, rinvia sempre ad una significazione e costituisce una conoscenza. In altri termini, se la vista e l'udito possono esserci indifferenti, non è così per gusto che in ogni caso e spesso nostro malgrado ci coinvolge e c'impegna.

Dopo Freud, noi possiamo dire che il gusto è un senso con il quale, attraverso la bocca, noi ci appropriamo del mondo, è il mondo che diventa oralità. Quella oralità che media il nostro venire al mondo! Una conferma indiretta di tutto ciò l'abbiamo quando pensiamo a come la sfera gustativa sia un serbatoio di metafore per giudicare la qualità dell'esistenza. Che il gusto sia il senso della percezione dei sapori del mondo non significa però che esso non sia determinato nella sua sensibilità dall'appartenenza sociale e culturale.

Abbiamo già notato come la stessa distinzione dei sapori è culturale e come i quattro sapori più uno con il quale noi distinguiamo il gusto, che di primo acchito ci appaiono come oggettivi e scientifici – salato, zuccherato, acido, amaro a cui di recente è stato aggiunto l'umami – in realtà non sono che un retaggio culturale.

Essi non sono cinque. Plinio (23-79 dell'era comune) nella sua storia naturale descrive ben tredici sapori base, Linneo (1707-1778), il grande naturalista svedese, ne elenca dieci e non tutti sono quelli elencati da Plinio.

Non lo sono nelle diverse culture del mondo – i cinesi ne enumerano cinque, in India sono sei, in Senegal il piccante, l'amaro e il salato sono una sola categoria.

Una cosa però è certa e per certi versi indisponente, nessun uomo ha potuto, può e potrà conoscere tutti i sapori disponibili. Non solo, degli alimenti disponibili in un certo momento storico, in una data società e il loro modo di prepararli scompaiono in continuazione sul filo della storia e con essi i sapori che avevano. Spesso nell'arco di una stessa generazione.

Lo stesso avviene con le bevande, nell'antichità i vini, di vitigni di cui oggi molte volte conosciamo solo il nome, erano tagliati con l'acqua dolce, con l'acqua di mare, il miele, il pepe, la resina di pino, le spezie più diverse.

Plinio descrive quaranta tipi di pere, dei sessanta tipi che esistevano al suo tempo, insieme a una dozzina di prugne, di melograni, e di un centinaio di mele. Intorno al 1850 in Provenza c'erano ancora ventotto varietà di fichi, oggi sono di meno di dieci.

Da tempo nessuno di noi può gustare la salsa più popolare dell'antica Roma, il *garum*, ottenuta principalmente dalla macerazione nel sale degli intestini di pesce. Una salsa vischiosa che deve il suo sapore e il suo aspetto alla putrefazione dei suoi componenti organici.

L'assafetida, un'ombrellifera dal forte odore agliato, importantissima nella cucina medioevale, è sparita dalle nostre tavole al seguito della sparizione degli ambienti in cui cresceva. Di contro,

alimenti oggi popolari sulla nostra tavola, in realtà sono acquisizioni recenti, come il pomodoro, la melanzana, i piselli, i cavolfiori, il caffè, la cioccolata. In ogni modo le esperienze gustative sono difficilmente comparabili perché come abbiamo visto hanno una base soggettiva... *de gustibus non est disputandum*. Il gusto non ha un valore quantificabile, ma discriminativo e simbolico.

Più complessa ancora è la categoria del disgusto.

Lo definiamo da subito in chiave antropologica come una minaccia reale o simbolica del sentimento d'identità. Esso concorre ad istallare delle barriere simboliche che permettono al soggetto di porsi in maniera coerente all'interno delle ambiguità con le quali percepiamo il mondo. Per questo, in un certo senso, è irreversibile e senza appello, ha l'aspetto di un'alterità assoluta e, in quanto alterità, è di riflesso *un sentimento morale che provoca repulsione*.

La psicologia definisce il disgusto una reazione di difesa, l'azione con la quale si cerca di porre una certa distanza tra noi e il pericolo, in genere è condiviso dai membri dello stesso gruppo (sociale) ed è in grado di istituire dei legami culturali a partire da una separazione radicale.

In ogni caso non è un'anomalia della cultura, non è una fantasia individuale o collettiva, ma un principio culturale applicato ad un oggetto o ad una situazione. *Tra l'altro, ha anche una funzione importante dal punto di vista dell'esperienza, perché dove la conoscenza scientifica è carente il disgusto partecipa del principio di precauzione*. Nel *self* – identità soggettiva – contribuisce a fondare e definire l'identità.

Va sottolineato che il disgusto non si pone mai in relazione al gusto. In esso l'*oralità* gioca una parte fondamentale, soprattutto nei sentimenti che inducono alla nausea o al vomito. Vale a dire è fondativo delle metafore che sottolineano il rigetto di qualcosa o di qualcuno.

Ancora una volta si costata come negli atti alimentari appare più importante il senso che attribuiamo all'alimento che l'alimento in sé, si rivela più importante il valore che gli associamo di quello che l'alimento ha di per sé. In più, anche sul disgusto agisce l'evoluzione delle forme culturali che avviene nel tempo storico. Nessuno più va ai macelli generali per acquistare un bicchiere ancora caldo di sangue di vitello come ricostituente. Nessuno più considera pericolosa la fermentazione dei formaggi e non vive più l'inquietudine di veder passare il latte da liquido a solido, così come non considera la fermentazione come una forma subdola di putrefazione che corrompe la natura dei viventi e delle cose.

*Un piccolo aneddoto su questo tema.*

*Quella che diventerà santa Margherita Maria Alacoque (1647-1690), una delle più grandi mistiche francesi, quando fu accompagnata in convento per diventare novizia avvertì le suore che non avrebbe mai mangiato il formaggio. Il risultato fu che gli fu subito servito come esercizio di mortificazione e lei nelle sue memorie scrive testualmente, "che non immaginava di dover subire una simile violenza. Che solo la vocazione l'aveva sorretta, perché nella notte che aveva preceduto questa prova aveva pensato seriamente di abbandonare la religione. Che aveva ceduto solo perché in essa aveva visto la mano del Signore. Questa è la stessa santa che da lì a qualche anno avrebbe scritto: Un giorno che Gesù mi si mise sopra con tutto il suo peso, egli rispose così alle mie proteste: "Lascia che ti usi a mio piacere perché ogni cosa va fatta a suo tempo. Adesso io voglio*

*che tu sia l'oggetto del mio amore, abbandonata alla mie volontà, senza resistenza da parte tua, in modo che io possa godere di te."*

Come abbiamo visto più volte c'è sempre un'ambiguità dialettica nell'apprezzamento soggettivo delle cose. Gli escrementi sono il culmine del disgusto, banalizzano la condizione umana e la rendono risibile. Non c'è ingiuria più crudele che non sia stercoraria. Eppure, da lunga data gli escrementi sono, nella cultura occidentale, anche un rimedio contro molte affezioni. In Plinio, per esempio, sono numerose le ricette mediche a base di escrementi con i quali si cura l'avvelenamento da funghi, la flatulenza, il mal d'orecchi. Claudio Galeno (129-200 circa), il più famoso medico dell'antichità greco-romana, diceva che solo l'odore dispone a sfavore degli escrementi, di contro essi sono un ottimo rimedio in medicina, a partire da quelli umani, curano perfino le ferite che si sono infettate. I cataplasmi di merda fresca curano le angine, quella di neonato risolve i problemi

della sterilità femminile. Il grande teologo della riforma protestante, Martino Lutero (1483-1546) che rende grazie a Dio nel suo scritto intitolato *Discorsi a tavola*, sostiene che gli escrementi della scrofa arrestano le emorragie, quelli del cavallo curano le pleuriti, quelli dell'uomo le ferite e le pustole nere. Nel terzo secolo a Roma, molti moralisti stigmatizzavano l'abitudine delle frivole dame romane a prepararsi delle maschere di bellezza con gli escrementi di bambini e di animali. Una predica inutile, perché qualche secolo dopo si arrivò a distillare gli escrementi per farne una specie di *eau de jouvence* da passare sul viso e sul corpo.

Anche l'urina è utile. Nel medioevo la distillazione dell'urina serviva a far ricrescere i capelli, curare le infiammazioni dentarie, cicatrizzare, lavare le mani, lisciare la pelle. Si noti che ancora oggi, nelle zone rurali d'Europa, alcune di queste credenze sono rimaste, soprattutto quella di curare le infezioni gengivali.

L'apoteosi l'abbiamo con Martin Schurig, medico tedesco che nel 1725 pubblica la *Chylologia historico-medica*. In questo libro affronta l'impiego terapeutico dell'urina, dello sperma, degli escrementi umani e animali, dell'humus estratto dai cadaveri. Non mancano i rimedi con l'acqua di "mille fiori", servita calda ai malati tenuti a digiuno con problemi di costipazione.

Ricordiamo infine un libro che ebbe molto successo a suo tempo, fu addirittura recensito da Sigmund Freud, si tratta dei *Riti scatologici di tutti i popoli*, uscito nel 1913, di John Gregory Bourke. In questo libro si parla anche del Dalai Lama del Tibet, la massima autorità temporale del buddismo. I suoi escrementi fino a tutto l'800 venivano seccati, polverizzati e introdotti in piccole sacche da portare al collo come amuleti. Così come la sua urina veniva bevuta come rimedio a tutto.



### **Visione e gustazione del mondo.**

Ogni cultura ha una *Weltanschauung*. Questa espressione mediata dalla filosofia tedesca è stata adottata anche dalla sociologia e dalla critica d'arte perché consente di esprimere con un termine oramai familiare un concetto complesso. Ma, ad analizzare bene questa espressione, sia pure a livello metaforico, accorda implicitamente alla vista un primato sensoriale.

In linea di principio sarebbe più pregnante riferirsi ad una *gustazione* del mondo se pensiamo a tutte le categorie alimentari che lo ordinano. Perché come abbiamo più volte sottolineato l'uomo non si nutre di alimenti differenti, *si nutre di senso*.

Mangiare è partecipare ad una cultura, dividerne il gusto e il disgusto, le preferenze e le indifferenze. Gli alimenti per essere consumabili devono infatti essere buoni a pensarsi, come sosteneva Claude Lévi-Strauss.

Gli uomini prelevano dal mondo naturale gli alimenti, ma lo fanno secondo categorie di senso e di valori arbitrari. Ci sono culture, non solo primitive come si potrebbe credere, che sono arrivate a sviluppare una gustazione del mondo che deriva dalla loro visione cosmologica.

Gli Hausas, una etnia della Nigeria del Nord, che conta più di venti milioni d'individui, giudica gli individui con il metro del gusto. Un bambino è un essere senza sale. Un uomo maturo deve essere

caldo e speziato. I cibi caldi e profumati possiedono virtù erotiche. Le donne hanno un gusto che cambia secondo la condizione del ciclo mestruale. Una giovane donna vergine è una donna aromatica. Una donna incinta non deve mangiare cibi speziati per non diventare ancora una volta calda. Le giovani donne sono zuccherate, vale a dire piene di desiderio. La donna che allatta non deve avere rapporti sessuali per non rendere il latte troppo dolce. Le giovani spose devono prima maturare in dolcezza per poter essere colte. In questa etnia la metafora gustativa misura anche la dimensione morale. Un uomo che viene definito come uno che non mangia sale è un uomo bugiardo. Di contro, l'uomo che mangia il sale è uno che dice la verità.

In India, nella tradizione *ayurvedica* il corpo umano, come tutto quello che esiste nell'universo, è composto da cinque elementi, terra, acqua, fuoco, vento e vuoto. I sapori dell'*ayurveda*, che costituisce la medicina tradizionale utilizzata in India a partire dal quarto millennio avanti l'era comune (*ayurveda* significa scienza della vita), nascono dalla combinazione di questi cinque elementi. In questo modo, il sapore zuccherato è la combinazione della terra e dell'acqua. Il sapore acido deriva dalla combinazione di terra e fuoco. Il sapore salato dalla combinazione di acqua e fuoco. Il piccante dalla combinazione di vento e fuoco. L'amaro dalla combinazione di vento e vuoto, e l'astringente dalla combinazione di vento e terra. Questi sapori formano una teoria dietetica molto complessa che coinvolge il mondo come sapore di tutte le cose.

Le stesse caste sono identificabili a partire dagli elementi che compongono il gusto e classificano gli alimenti. Come insegna la tradizione, in India la casta identifica nei cibi la sua identità attraverso il loro sapore. Per questo uno dei doveri dei bramini, cioè, della classe sacerdotale, è di cuocere il mondo, vale a dire, dare ad esso un senso.

Per il pensiero cinese antico il corpo dell'uomo è in una risonanza rigorosa con le pulsazioni dell'universo. La carne del mondo e quella degli uomini sono in contatto. I cinque elementi che la compongono (*legno, fuoco, terra, metallo ed acqua*) corrispondono alle cinque stagioni (*primavera, estate, fine estate, autunno, inverno*), ai cinque colori (*blu/verde, rosso, giallo, bianco, nero*), alle cinque direzioni (*est, sud, centro, ovest, nord*), alle cinque viscere (*bile, polmoni, cuore, fegato, reni*) e, infine, ai cinque sapori (*acido, amaro, dolce, acre e salato*).

In questo modo la totalità del mondo sensibile e di quello invisibile non è altro che il risultato del complesso incrociarsi di tutti questi caratteri. Il legno si connette al verde e al sapore acido. Il fuoco, che esalta i caratteri dell'estate e che brucia ed esalta si connette al rosso e all'amaro. Il metallo, energia dell'autunno, si connette al bianco e all'acre. La terra è l'espressione dell'energia di centro, rappresenta un principio vitale, si connette al giallo e al sapore zuccherato.

Per la cultura cinese la cucina è, al tempo stesso, un'etica, uno strumento per gustare il mondo, e una dietetica, cioè un modo per pensare il cibo. In questa cultura nutrirsi finisce per significare l'arte di assorbire in modo razionale i sapori del mondo.

Nella cucina cinese parlare di sapore è un modo per mettere in relazione ciò che si mangia, l'epoca in cui si mangia, l'età che si ha, il clima, le circostanze della vita (matrimonio, lutto, separazione, ricongiungimento), le energie corporali, le viscere.

L'insipido nella cultura occidentale è considerato una sorta di grado zero del sapore. Di contro l'insignificanza (che, tra l'altro, è il carattere "morale" della manna che gli ebrei furono costretti a mangiare per sopravvivere nella traversata del deserto), nella cultura cinese è il valore delle cose neutre, quelle cose che stanno nel cuore delle cose stesse. *Essa indica la potenza del cambiamento incessante*. In sintonia con questi principi Lao Tze o Laozi – che visse, secondo la tradizione, nel sesto secolo prima dell'era comune ed è ricordato come il fondatore del "taoismo" – scrive che il non-sapore deve essere il sapore del saggio. Nella cucina cinese l'insipido è ciò che non è imprigionato dal gusto. In questo modo il suo sapore sorge lentamente e da forza alla sensazione, a differenza degli altri sapori che compaiono all'istante e all'istante spariscono. *L'insipido è, in sostanza, l'elogio della lentezza*, in breve, è ciò che apre le porte che stanno alle spalle del gusto, è ciò che rinvia a se stesso, è ciò che mette una distanza tra noi e le cose che compongono il mondo, è un principio d'armonia.

Il gusto può essere inteso anche come un carattere. In questo senso in molte culture le relazioni tra i membri appartenenti a gruppi diversi sono spesso espresse utilizzando termini culinari. L'Altro è ridotto a stereotipo di ciò che mangia, spesso in una connotazione peggiorativa.

La cucina dell'Altro, del resto, è sempre connotata in modo negativo se l'altro ci è nemico, perché nel giudizio interviene il *principio di contaminazione*. Se lui ci è avverso allora la sua cucina è cattiva, anzi è la sua cucina a ridurlo così.

In sostanza, il contenuto e le forme del mangiare sono delle potenti *marche identitarie*, favoriscono la stigmatizzazione dell'altro. L'espressione di "esquimese", per definire gli *Inuits* nella lingua amerinda dei loro vicini, significa mangiatore di carne cruda. Gli inglesi e gli americani chiamano i francesi mangiatori di rane (*froggies*). I francesi, invece, li chiamano "rosbif". Gli italiani sono dei "macaronis" e i belgi, dei mangiatori di "frites". Gli americani chiamano i tedeschi "krauts".

Anche tra i poveri del mondo le cose non sono differenti. I Gilani, una etnia iraniana, chiama i loro vicini araqi, che vivono in Irak, "mangiatori di pane d'orzo". Questi chiamano i Gilani "mangiatori di teste di pesce".

Nell'Afghanistan del Nord, si racconta una storiella, un uzbecho, un tajik, un afgano e un arabo si ritrovano a mangiare insieme. Ciascuno tira fuori quello che ha. L'arabo mangia del latte cagliato, l'afgano una lattuga e una cipolla, il tajik del riso pilaf. E l'uzbecho? L'uzbecho mangia di tutto, perché il ventre degli uzbecchi sono *bazar*.

L'etnia Jats, del nord dell'India, sono chiamati "mangiatori di porcospini". Gli Hazaras, un etnia che parla il persi, di religione scita in una regione a maggioranza sunnita sono definiti come "quelli che mangiano gli animali morti". Siccome lo vieta esplicitamente il Corano, è un modo di escluderli, con un insulto, dall'ortodossia.

In Messico chiamano *xocochileros*, "mangiatori di salsa di pimento", quelli di etnia Mixteca che abitano una regione del sud e sono una delle più importanti popolazione pre-ispánica.

In breve ovunque nel mondo gli individui sono assimilati alle qualità proprie dei loro alimenti, *la loro carne corrisponde alla materia simbolica che ne forma l'identità*. Essi diventano ciò che mangiano.

*In Julie ou la Nouvelle Héloïse (1761) un romanzo epistolare, considerato un prototipo di quello che sarà il romanticismo, Jean-Jacques Rousseau scrive: "In generale, penso che sia possibile trovare qualche indicazione del carattere delle genti nelle loro scelte alimentari. Gli italiani che vivono di molti erbaggi sono effeminati e docili. Voi altri inglesi, grandi mangiatori di carne, avete tra le vostre inflessibili virtù qualcosa di duro che s'imparenta alla barbarie... i francesi, distaccati e mutevoli, vivono di tutto e si adattano a tutti i caratteri. Julie stessa può servirmi da esempio perché nonostante sia sensuale e gourmande non ama né la carne né i ragoûts, né il sale e soprattutto non apprezza il vino."*

Se da una parte per molte culture l'alimentazione è legata al calendario, al clima, alle avversità e alla qualità del raccolto, dall'altra una importante parte del mondo occidentale conosce una sorta di *metissage* generalizzato. Il chi mangia si confronta con una tavola sulla quale si possono inventare i menu più strani. Come è stato osservato, la modernità è per chi può permetterselo un nuovo paese di Cuccagna. La globalizzazione, la concorrenza, la ricerca delle novità riempiono i magazzini di prodotti alimentari esotici. Prodotti che stimolano la fantasia dei residenti e la nostalgia dei migranti.

Va però anche messa in luce la forte spinta dei *fast-food* che nel mondo occidentale come altrove modificano la cultura del gusto. Essi tendono a ridurre il pasto ad una sorta di riflesso alimentare da soddisfare di corsa. Le famiglie non mangiano più insieme, ma ciascuno dei suoi membri tende a mangiare quando glielo consentono i loro impegni, in questo modo si de-valorizza e si de-connota la *cerimonia della commensalità* e si esalta la figura del mangiatore solitario tra la folla.

La vera differenza tra i gusti è poi banalizzata dai processi economici. Dappertutto nel mondo dominano gli stessi prodotti, con gli stessi sapori e le stesse consistenze. Tutto tende ad essere dolce e molle.

In questo tipo di cucina domina la velocità senza equivoci né complicazioni. La scelta dei piatti è ridotta e non ci sono sorprese. Da una parte aumentano i sapori legati all'amaro, dall'altro c'è una rincorsa ai sapori dolci per mascherarli. Gli esperti sostengono che il cibo sta diventando di una sensualità immediata e labile in cui è aumentata la stimolazione olfattiva ed è accresciuta la tattilità e l'estetica. La gente si ferma sempre meno per mangiare. Oggi si consumano i cibi mentre si guida, si guarda un film, mentre si cammina, si sta straiati nei parchi. Spesso si mangia utilizzando le sole mani.

Il *sushi* giapponese, contro tutte le aspettative, si è imposto in Occidente con il suo assortimento di pezzi di pesce crudo, senza altra preparazione che il taglio e la sistemazione in un piatto. Si mangia la pizza a Nuova Deli, o a Rio, gli *hamburger* a Pechino, i *tacos* a Strasburgo o a Roma. Le condotte alimentari dipendono sempre di meno dalle norme culturali, tendono a scollarsi dalle abitudini regionali e dai ricordi dell'infanzia. Mettono sempre più spesso gli individui di fronte ad un'immensa scelta di materie prime e di prodotti pronti ad essere consumati che basta far riscaldare. Un immenso catalogo di C.A.N.I. domina la scena alimentare.

Queste condotte alimentari molto spesso diventano i teatri di tragedie planetarie. Dalla mucca pazza ai polli alla diossina, alle anatre portatrici d'infezioni polmonarie, ai coloranti tossici ai conservanti cancerogeni.

In altri termini, colui che mangia è sospinto in un angolo dove non c'è che un *pret-à-manger* di cui non conosce l'origine, né la storia, né la composizione reale. Per respingere l'ansia e la paura si lascia ingannare confidando nella fortuna e nel caso, nessuno legge le etichette. In questo modo si finisce per nutrirsi di alimenti senza storia e senza identità. Tutto questo comporta che il tratto simbolico degli atti alimentari è profondamente scosso. I giovani consumatori, in particolare, sono banalizzati da queste nuove frontiere del gusto, essi sono indotti a consumare prodotti il cui sapore gioca su soglie gustative standard sempre più ristrette. Sono privati di ogni sottigliezza gustativa e, di fatto, finiscono per essere orfani di aree di cultura materiale sempre più vaste, dunque, di ciò che lega il sapore al sapere. Il cibo indistinguibile di per sé non si identifica che per le sue etichette, per il suo nome e per il suo prezzo.

Un attento studioso della cultura dei sensi, Michel Serres, in un libro famoso, *Les cinq sens* (1985) scrive che l'America si è votata al cibo molle, saturo di grassi e di zuccheri, che costituisce un vero attentato verso le giovani generazioni, sia sotto l'aspetto nutrizionale che culturale.

Per ragioni mercantili e di produzione il gusto è stato trasferito dal cibo alle salse che lo condiscono e questo trasferimento agisce su due registri rozzi, il forte e il piccante, e sulle bevande di sapore zuccherato. Va notato, qui, un altro problema. I prodotti industriali, per assolvere alla loro missione di diffusione di massa, esigono una continua ed attenta re-definizione sensoriale, in termini di sapore, odore, aroma, testura, colore e presentazione. Ora, questa re-definizione dei prodotti finisce per produrre inevitabilmente un gusto di sintesi che appare più verosimile di quello vero. Un fenomeno in molti campi irreversibile per esempio per quanto riguarda i sapori fruttati. Il gusto di essi, per usare un neologismo, si è *artificializzato* grazie agli aromi di sintesi che lo esaltano oltre ogni aspettativa naturale. Il piacere gustativo, in sostanza, passa per delle emozioni istantanee, semplificate, esagerate, violente ed effimere. Tutto il contrario dell'esperienza che si ha con i cibi naturali. In altri termini assistiamo ad una continua rincorsa ad aumentare la soglia gustativa del cibo *pret-à-porter*, a tal punto che recenti indagini su un gruppo campione di bambini americani ha portato alla luce il fatto che essi non sono più in grado di apprezzare sensorialmente alcuni frutti comuni come la mela o la fragola.

Oggi non siamo ancora in grado di valutare sul lungo periodo l'effetto dei C.A.N.I. Quanto ai prodotti naturali rimasti c'è una tendenza, soprattutto nei prodotti frutticoli, a ridurre le specie per limitarle alle più convenienti sul piano economico e alle più estetiche sul piano della forma.

In alcune scuole americane, a questo proposito si studia addirittura il *design* di questi prodotti. Una decisione che scaturisce dal convincimento che i processi di estetizzazione degli atti alimentari e del *food and bevarage* in particolare creerà un'equazione tra bello e buono favorita anche dalla riduzione delle specie. "L'albicocca", ha scritto, Michel Serres nel libro che abbiamo citato, "molto

presto non avrà altro gusto se non quello della parola che entra in bocca per pronunciare il suo nome”.

Questo tema che lega gli atti alimentari alla globalizzazione può essere considerato anche sotto altri punti di vista. La progressiva fusione delle etnie e d'interi popolazioni, un tempo separate da barriere geografiche, linguistiche e culturali, tende infatti a segnare in modo irreversibile la modernità. In generale possiamo dire che le culture locali rischiano di soccombere sia davanti ai macro processi economici in corso, sia in virtù del potere di sincronia di massa dei sistemi mediali. *Il danno, da un punto di vista antropologico, è enorme perché la diversità è fondamentale per consentire l'evoluzione della specie e l'evoluzione culturale.* Siamo di fronte ad sorta di collasso entropico che mescolando le culture ne riduce l'originalità ed elimina i particolarismi in un nuovo caos senza futuro. Tutto tende a livellarsi su certi modelli stereotipati che sono quelli del mondo industriale occidentale. In questo modo culture in origine diverse sono costrette a condividere consumi, prodotti culturali di massa, abitudini alimentari e linguaggi, collassando.

In questo contesto c'è un altro aspetto ancora più inquietante. L'omogeneizzazione non è uguale per tutti, ma frattura la società in gruppi di consumatori assolutamente artificiali, con il paradosso che, oggi, esistono maggiori differenze tra le subculture all'interno della stessa area metropolitana di quanto non emergono tra i consumatori di aree poste a grandi distanze. In questo modo nei paesi che subiscono una forte pressione dal colonialismo culturale delle merci prodotte dai paesi egemoni la popolazione non è più omogenea nella diversità, ma appare collegata o, per altri versi, giustapposta dai sistemi mediali. Elementi culturali delle *élite* sono diffusi verso le periferie sociali dove vengono reinterpretati, trasformati e ritrasmessi verso queste *élite* da dove sono nuovamente ridistribuiti. Oppure, elementi culturali delle periferie sociali sono trasmessi verso le *élite* da dove vengono ritrasmessi verso le periferie sociali. Il risultato di questo processo è stato definito *métissage*.

Gli elementi di cultura globalizzata sono facili da riscontrare nell'ambito alimentare, dove i cibi propri di alcune culture si sono installati nella dieta quotidiana di altre culture mescolandosi in esse. Cosa vuol dire? Che in ambito alimentare la distinzione tra i modi di cucinare e le preferenze alimentari è diventata sempre più confusa. I sociologi francesi parlano di “*gastro-anomia*”. Cioè, di solitudine di colui-che-mangia e di impoverimento culturale dei prodotti in un mondo ricco di cibi standardizzati e sorretto da una pubblicità di marchio invasiva, senza alcuna certificazione sulla provenienza degli ingredienti. Questa pubblicità è quella più supinamente subita, con l'aggravante che il consumatore di C.A.N.I. rischia di diventare un soggetto senza storia e senza memoria.

Un soggetto che invece di essere guidato dal desiderio è vittima di un bisogno impulsivo-imitativo per cibi senza identità. Tutto questo naturalmente va a vantaggio delle *nutrici-globali* che sempre con più arroganza gestiscono il nostro futuro alimentare. Attualmente esistono almeno sei alimenti e due bevande globalizzati sono: i *noodles* (e gli spaghetti), gli *hamburger*, il *sushi*, il *chili* con carne, la pizza, il *cuscus*. A questo elenco si aggiungerà quanto prima, secondo le previsioni, la *paella*. Le due bevande sono: la “coca-cola” e le sue varianti, il caffè, il tè costituisce un caso a parte.

Non tutte le culture sono convinte che la propria cucina sia la più raffinata, ma tutte sono convinte che sia la più coerente dal punto di vista delle scelte alimentari. La cucina si trova così al centro delle identità culturali e sociali che ciascuna società si riconosce. In questo contesto i sapori e il loro apprezzamento si stratificano secondo la classe, il luogo, l'età, qualche volta addirittura secondo il sesso. In base al loro grado di conformità sociale, poi, questi sapori possono lasciare un margine all'iniziativa individuale più o meno grande, ma non possono tradire l'investimento emotivo che su di essi si è fatto. I piatti in questione devono poter essere riconosciuti ed amati. Del resto il gusto non è mai definitivo, non è mai prefissato, ma è una postura provvisoria che si assume di fronte agli alimenti e è spesso sviluppato in modo deliberato da determinati ambienti.

Ci sono delle cronache che raccontano come gli antichi romani sapessero riconoscere al gusto i pesci pescati in determinate zone tra i ponti, che molti *gourmet* sapevano identificare il luogo di origine delle ostriche o dei ricci di mare.

Lu Yu (733-804), uno dei fondatori del rito del tè in Cina ed autore di una monumentale opera su di esso, si vantava di saper riconoscere a quanti metri della riva del fiume era stata presa l'acqua per prepararlo. In Giappone si racconta di amatori del tè che dopo aver cercato la sorgente d'acqua più idonea alla miscela che prediligono si fanno costruire nei pressi un "capanno del tè" per poterlo apprezzare al meglio. John Blofeld (John Eaton Calthorpe Blofeld, 1913-1987), studioso di zen ed autore di un libro sul tè ha cercato di enumerare le caratteristiche di una sorgente d'acqua perfetta. Le principali sono: L'acqua deve defluire tra le rocce o le pietre senza vegetazione. Non deve essere inquinata, quindi meglio l'acqua di montagna. Deve scorrere velocemente. Dev'essere raccolta di mattina presto, meglio se mescolata alla rugiada. Se pensiamo al tè che ci servono nei bar con l'acqua di rubinetto scaldata con il vapore noi vediamo la distanza che c'è con tra noi e la cultura giapponese su questo tema. Ma quello che più conta è: tutto ciò ha un senso?

Assolutamente sì, perché gli atti alimentari sono strutturati come un linguaggio. Una parola può trasformare un testo in una poesia. L'acqua può trasformare una bevanda in un'arte.

Più in generale, un alimento non è mai buono in assoluto, ma solamente per un palato particolare. La cucina dei gastronomi non è la migliore, ma soltanto quella che essi apprezzano. In questo senso essa può essere immangiabile o suscettibile di critiche è sempre una questione di educazione e di abitudini. Jean-Jacques Rousseau (1712-1778) nelle *Confessioni* scrive: "Non ho conosciuto e non conosco ancora pasto migliore di quello rustico composto di latticini, uova, insalata, pane e un buon vino di cantina".

Anche l'acqua ha il suo sapore. Una ricerca dell'ONU sui profughi afgani in Pakistan ha messo in luce che una delle cose che più rimpiangevano nel loro esilio era l'acqua del loro paese natale. Essi bevevano l'acqua sanitaria, come si chiama nei campi profughi l'acqua che distribuiscono le organizzazioni umanitarie, ma la trovavano insipida.

Gli Inuits mangiano crudi solo i pesci che conoscono, amano l'aorta croccante delle foche, la pelle di balena e le anatre residenti. Tutto il resto lo cuociono per renderlo appetibile.

L'alta cucina è sempre fondata sull'apprezzamento culturale e questo marca una distanza critica con ciò che serve esclusivamente a nutrire.

Nel racconto di Karen Blixen (1885-1952) "Il Pranzo di Babette" è illustrato in modo magistrale le differenze di gusto tra individui di culture diverse. Là dove i buoni puritani si limitavano a mangiare, uno tra di loro, il generale Löewnhelm passava di meraviglia in meraviglia senza riuscire a condividere la sua soddisfazione con gli altri commensali. Naturalmente la Blixen fa trionfare la commensalità. Nel suo racconto lo stile puritano dei commensali si trasforma a poco a poco in ammirazione per i piaceri della tavola anche se non ne arrivano a comprenderne l'aspetto estetico. In quest'opera la gastronomia testimonia di una distanza ludica con ciò che è solo un alimento, di una volontà deliberata di produrre codici che leghino chi mangia alla capacità di giudicare e, in ultima analisi di entrare come parametro nel novero degli elementi che sono capaci di disegnare la stratificazione sociale ed identificare le classi.

### **La formazione del gusto nell'infanzia.**

Fin dalla nascita il bambino reagisce con la mimica facciale ai differenti sapori con i quali viene a contatto. Le stimolazioni salate, zuccherine, amare o acide producono, ciascuna a suo modo, dei movimenti singolari del viso e questi movimenti sono comuni a tutti i bambini.

Le soluzioni acide, per esempio, provocano rossore, sbattimento delle palpebre, arricciamento delle labbra e aumento della salivazione. Di contro, le zuccherine rilasciano i muscoli del viso, fanno ritrarre gli angoli della bocca, accentuano la suzione e fanno affiorare un sorriso.

C'è un fatto curioso da notare. Le smorfie indotte dall'amaro e il rilassamento del volto indotto dal dolce si ritrovano a partire dai due anni di età non solo connesse al cibo, ma anche alle situazioni

della vita corrente. È come se la percezione del dolce o dell'amaro diventasse una metafora dell'amarezza o della contentezza e, in un qualche modo, inglobasse la sua percezione del mondo. In altri termini la percezione si presenta come un valore che ingloba i sentimenti.

Studi effettuati sulla relazione madre/figlio mostrano che queste reazioni sono rafforzate culturalmente dall'ambiente. La mimica, in sostanza, costituisce una sorta di comunicazione che diventa significato per gli altri e, di riflesso, per il bambino. C'è anche da osservare che il riflesso innato gusto-facciale è di breve durata e cede con il tempo il passo alle variazioni personali, culturali e sociali, perché, la sensibilità gustativa è molto diversa da individuo a individuo e da gruppo sociale a gruppo sociale. In genere i bambini piccoli rifiutano la mostarda, il sale, le olive o gli altri alimenti amari, salati o acidi. Apprenderanno ad amarli o a rifiutarli definitivamente secondo le indicazioni che riceveranno dalla comunità in cui cresceranno.

Questo atteggiamento coinvolge in modo particolare gli alimenti dal gusto deciso, come l'aceto, il pepe, i peperoni sott'aceto, le cipolle, il pompelmo, eccetera. Nelle culture dove l'alimentazione è molto piccante, come in Messico, si è visto che il bambino arriva da solo a questi alimenti, per emulazione degli adulti.

Possiamo dire che la socializzazione alimentare circo-scrive e forma la sensibilità gustativa e stabilisce le basi di ciò che s'intende per disgusto. Apprendere a gustare un piatto consiste, dunque, nell'entrare in un registro culturale e dividerne i valori.

Il gusto alimentare non è solo un dato sociale e culturale, ma è una forma d'interiorizzazione delle cose che si amano e di quelle che si detestano, una memoria della propria infanzia. In questo senso la nutrizione contribuisce a socializzare sentimenti e valori.

Nella vita corrente un bambino entra in un sistema gustativo attraverso un sistema culinario proprio della sua famiglia e delle tradizioni sociali in cui è allevato, la cucina della madre diventerà così con il crescere la cucina di riferimento e di confronto.

Sarebbe istruttivo rileggere quello che Marcel Proust scrive a proposito delle *madeleines*, in *Du côté de chez Swann*. Gaston Bachelard (1884-1962), uno dei protagonisti della cultura francese del Novecento, in *La terre et les rêveries de la volonté*, scrive: "Allontanare il bambino dalla cucina in cui è cresciuto è condannarlo ad un esilio che lo allontana da sogni che non conoscerà mai". E prosegue: "Felice l'uomo che nella sua infanzia non è mai stato allontanato dal focolare accanto a cui è nato".

In questo contesto, naturalmente, hanno una grande importanza anche altri fattori legati ai processi di socializzazione come le amicizie, i legami parentali, i pasti consumati nelle refezioni scolastiche, perché costituiscono una trama culinaria che esprime un'identità culturale. Immerso nel suo ambiente natale il bambino impara non solo a riconoscere i sapori, ma a gerarchizzarli secondo i suoi gusti in una continua dialettica con esso. Studi effettuati e mai divulgati al di là della cerchia degli specialisti, per le pressioni dell'industria agro-alimentare, rivelano che la cultura alimentare dei *fast-food* costituisce una significativa rottura di questo sistema di cui è difficile valutarne le conseguenze sia sul piano della sensibilità alimentare che in generale sulla formazione di una identità soggettiva.

C'è una speranza in tutto questo perché nel bambino il gusto degli altri, se è valorizzato, lo invoglia, più che negli adulti, ad apprezzare gli alimenti che in passato aveva scartato. Il primo bicchiere di vino o di birra della vita non è mai percepito come gradevole, il gusto da questo punto di vista, non è un elemento di seduzione. Solo nel rapporto con gli altri avverrà la metamorfosi, il vino o la birra non cambiano di gusto, è il bevitore che cambia.

L'esperienza culinaria distingue ciò che è buono da ciò che non lo è, essa di fatto forma un modello di apprezzamento che cambierà di poco nel corso della vita. Questa esperienza si costruisce soprattutto a partire da certi alimenti di base, come il riso, il mais, la patata, la manioca, eccetera, e da certi condimenti speziati, come l'olio, il burro, il *curry*, il limone, il pimento, la salsa di soia, lo zenzero, eccetera. Gli antropologi parlano a questo proposito di marche alimentari, di *flavour principles*, identificabili e capaci di definire la sfera culturale della cucina. In questo senso sono

numerose nel mondo le culture che producono delle dominanti gustative, dei legami privilegiati di alimenti e sapori che segnano culturalmente le cucine.

Questo fare corpo della cucina con gli individui contribuisce in modo importante a determinare il sentimento dell'identità. Le due cose importanti che ogni migrante porta con sé sono la religione e la cucina, ma è solo la cucina che lascia da subito delle tracce sensibili della loro presenza. È stato anche osservato notato che molti sapori sono apprezzati e ricercati solo per non dimenticare i paesi d'origine. Gli ebrei algerini si riconoscono perché cucinano spesso il loro famoso *ragout* di interiora condite con aglio e paprika, così come si riconoscono per il menu del sabato a base di spinaci e purea di piselli, il piatto verde della benedizione. Così i prosciutti che un tempo in Andalusia si appendevano alle porte o alle finestre servivano a testimoniare l'appartenenza alla comunità cristiana. Così l'*adafina* degli ebrei sefarditi di Malaga che si cucinava il venerdì sera e si mangiava il sabato, giorno in cui non si può accendere il fuoco – per mantenere questo *potage* con carne e verdure caldo si doveva avvolgerlo in alcuni panni di lana e tenerlo in cantina, da qui l'origine del nome che in arabo significa tesoro.

Recenti studi di settore in Europa hanno messo in luce che si è venuto a formare, per i migranti, un vero e proprio mercato della nostalgia. In Francia è stato verificato che apprendere a mangiare secondo gli usi del paese d'accoglienza genera nei migranti di prima generazione dei veri e propri stati d'ansia che tendono a conservarsi nel tempo e, in qualche caso, medicalizzati. Possiamo dunque affermare, come sottolineano le arti, dal romanzo al cinema, che la cucina costituisce l'ultima traccia delle fedeltà alle proprie radici quando tutto il resto tende a sparire. Una radice festiva che attraverso la festa celebra le origini.

José Luis Sampedro, uno scrittore ed economista spagnolo, meglio catalano, visto che è nato a Barcellona, nel romanzo che lo ha reso famoso, *Il sorriso etrusco*, racconta di un vecchio che viene a Milano a trovare suo figlio perché sa che sta per morire. Un figlio con il quale ha un rapporto difficile e non si vedono da molto tempo. Ma qui succede qualcosa di sorprendente, una sera che la moglie del figlio è uscita il vecchio tira fuori una borsa con del cibo acquistato in un negozio di specialità spagnole e padre e figlio cominciano a mangiare e a parlare del loro paese d'origine. Mangiano un *migas*, un piatto tipico dei pastori a base di pane duro ammorbidito nell'acqua e arricchito con un po' di tutto quello che c'è, dalle uova, alle salsicce, alle sardine, alla carne affumicata, ai peperoni, eccetera, un piatto spesso volte arricchito con chicchi d'uva e fettine di melone. Oggi non c'è angolo di Spagna che non abbia la sua ricetta. Ebbene il *migas* riconcilia padre e figlio che finalmente si parlano e si capiscono. Per inciso, i *migas* sono un piatto derivato dalla cucina araba ed ebraica, nel diventare un piatto nazionale spagnolo si è arricchito, per distinguersi, di carne di maiale. Gli antropologi direbbero a questo proposito che i sapori privilegiati costituiscono un legame segreto e a-temporale che lega l'individuo alla tavola della sua infanzia, anche al di là della madre come figura nutrice. Questo perché mangiare è anche un modo per esprimere la sensualità dei costumi e il sapore del mondo, perché mangiare è prima di tutto un affare di gusto e di sensibilità culturali.



**FINE**