

PER UNA FENOMENOLOGIA DEL GUSTO

Leggiamo la voce gusto (*goût*) scritta da Voltaire per l'*Encyclopédie* di Diderot e d'Alembert:

«Il gusto, questo senso, questa capacità di distinguere i nostri alimenti, ha dato origine in tutte le lingue conosciute all'uso metaforico del termine gusto, per designare la capacità di avvertire le bellezze e le imperfezioni in tutte le arti [...]. Ci sono grandi paesi in cui questo gusto è sconosciuto: sono quelli in cui la società non si è perfezionata, ove gli uomini e le donne non si riuniscono insieme, dove certe arti come la scultura e la pittura di esseri viventi sono vietate dalla religione. Dove la vita di società langue, lo spirito si isterilisce e le sue finezze si smussano, non c'è modo di educare il gusto».

Pagina notissima ove ormai è definitivamente registrato, dopo circa due secoli, lo slittamento semantico della parola gusto per indicare non solo uno dei cinque sensi, ma una facoltà capace di valutare opere dell'ingegno, e anzitutto i prodotti artistici. Prima della modernità l'uso metaforico del termine gusto era ignoto: io mi limiterò in questa sede al gusto come piacere del dibo e della tavola nei suoi valori propri e metaforici nel mondo mediterraneo: anche qui valgono le considerazioni di Voltaire sullo stretto legame fra la fenomenologia del gusto e il vario sviluppo storico delle civiltà: sol che si pensi ai continui riferimenti simbolici che inseriscono il gusto del cibo nella storia dell'incivilimento e fanno dello stesso gusto un prodotto culturale, come ogni altra esperienza e attività dell'*homo*

sapiens. Fin dalle società primitive la manipolazione degli alimenti non risponde solo al bisogno nutrizionale, ma si colloca in un cosmo intellettuale e fantastico ove si incontrano uomini e dei, sacro e profano, morti e viventi, caricando il cibo di valori che trascendono la sua natura materiale.

Del resto è proprio attraverso il gusto del cibo che – per ricordare solo due mitologie mediterranee, la greca e l’ebraica – si verifica una rottura nell’ordine cosmico e umano istituito dalla divinità.

Si ricordi Prometeo la cui prima colpa non è aver rubato il fuoco a vantaggio degli uomini, ma avere ingannato Zeus nello spartire le parti di un bue sacrificato: «Prometeo – ricorda Esiodo nella *Teogonia* – divise in parti un bue di notevole mole, cercando di ingannare il pensiero di Zeus: per l’una delle due parti egli pose infatti le carni e le viscere piene di grasso, sotto la pelle; per l’altra invece preparò con astuto artificio delle bianche ossa di bue, nascondendole sotto il bianco grasso». Zeus scelse la porzione coperta di grasso, e si trovò in mano solo le ossa: da allora, prosegue Esiodo, «nacquero sciagure per gli uomini mortali»; Zeus tolse agli uomini il fuoco (che l’astuzia di Prometeo restituirà loro) e ordinò di plasmare «un essere simile a una vereconda fanciulla», Pandora, da cui deriverà «la stirpe delle donne [...] sciagura grande per i mortali».

Nel mito del Genesi non è solo la piacevolezza del frutto proibito – bello a vedere ancor prima che buono da gustare – a determinare la storia mortale dell’umanità, ma il piacere che

Yahwè prova di fronte al sacrificio di Abele: «dopo un certo tempo – si legge nel Genesi – Caino portò una parte del prodotto del suolo come offerta a Yahwè; ed anche Abele presentò una parte delle primizie del suo bestiame, e precisamente le parti grasse. E Yahwè guardò con benevolenza Abele e la sua offerta, ma non guardò con favore Caino e la sua offerta»; di qui l'odio di Caino per Abele, l'uccisione del fratello, la condanna della stirpe di Caino.

Il grasso, considerato elemento fondamentale nella costituzione del corpo umano, soprattutto del sistema nervoso e del cervello – è ciò che attrae Zeus come Yahwè, perché il grasso è alimento proprio degli Dei.

Forse una storia del grasso – nelle sue varie declinazioni animali e vegetali – potrebbe costituire il filo conduttore non solo di una storia del gusto del cibo, ma di tutta la civiltà mediterranea: già Adolf Deissmann, storico delle religioni, scriveva che i suoi confini sono definiti dalla coltivazione dell'ulivo. Potremmo aggiungere che per i grassi animali il mondo mediterraneo molto deve alle invasioni barbariche, all'incontro cioè con civiltà diverse da quella greco-latina. Perché sono proprio le invasioni barbariche che hanno profondamente modificato gli usi alimentari dell'Europa romana, introducendo e diffondendo fra l'altro un nuovo modo di utilizzare gli spazi incolti, boschivi e paludosi con una cultura silvo-pastorale: si ampliò il consumo della carne e soprattutto del maiale, (fondamentale nell'alimentazione medievale), dando al lardo e allo strutto una posizione centrale nelle culture non solo nordeuropee ma anche

norditaliane, estendendosi poi nelle aree mediterranee.

Anche l'avvento di altri prodotti e le modificazioni di gusto e di usi alimentari segnano variamente la storia della nostra civiltà. Dopo l'invasione dei popoli nordici, gli arabi hanno determinato mutamenti profondi che hanno trovato soprattutto in Andalusia e in Sicilia i loro punti di diffusione. Attraverso le vie commerciali aperte dagli arabi e dai loro usi gastronomici si è conosciuto in Europa – passando attraverso la Spagna e la Sicilia – il riso che dalla Mesopotamia i commercianti arabi portarono in Andalusia già nel secolo X; la coltivazione della canna da zucchero (non ignota ai trattatisti greci e romani) originaria dell'India, conosciuta forse dagli arabi in Mesopotamia.

Anche un prodotto tipico del mondo mediterraneo come gli aranci e i limoni si devono alla civiltà islamica, insieme alla melanzana (originaria dell'India, già in Spagna nel secolo X) e agli spinaci, originari del Nepal, presto diffusi in tutto il mediterraneo. Potremmo ancora ricordare, oltre alla preparazione largamente diffusa del cuscus, il mondo dei dolci, a cominciare dal marzapane, dai dolci di mandorle, alle frittelle dolci ben documentate nella cucina araba, andalusa e siciliana. Agli arabi sembra si debba anche la scoperta dei modi di produrre pasta secca filiforme: *ittriyya* (ancor oggi in alcuni dialetti italiani, *tria*). Presto nasceranno le fabbriche di pasta secca in Sicilia e il prodotto si diffonderà lentamente nella cucina italiana centro-meridionale, secondo vari formati, sostituendo la pasta fatta in casa, inizialmente più economica, e

conosciuta fin dall'antichità latina (*laganum*: pasta di farina di grano, in sfoglie, di vari formati e usi).

Dopo l'incontro con la cultura gastronomica araba, è l'incontro con il Nuovo mondo che modifica profondamente gusti e usi europei. Ricordiamo lo stupore dei re cattolici di fronte ai nuovi prodotti esibiti da Cristoforo Colombo di ritorno dal suo primo viaggio, come narra la *Historia general de las Indias* di Francisco López de Gómorra. Colombo «prese dieci indios, quaranta pappagalli, parecchi tacchini, conigli (che chiamano *hutias*), patate, peperoncini, mais, con cui fanno il pane, altre cose strane e differenti dalle nostre, come testimonianza di ciò che era stato scoperto [...]. Presentò al re l'oro e le merci che portavano dall'altro mondo; ed essi e quanti si trovavano davanti a Colombo molto si meravigliarono a vedere che tutto quello, eccetto l'oro, era nuovo come la terra in cui nasceva [...]. Provarono il peperoncino, spezia degli indigeni, che bruciò loro la lingua, e le patate che sono radici dolci, e i tacchini che sono migliori dei polli e delle galline. Si meravigliarono che là non ci fosse grano, ma che tutti mangiassero pane di mais».

Non erano solo questi i prodotti del Nuovo mondo: si ricordi ancora la cioccolata (per gli Aztechi nutrimento degli dei) e, fra la frutta, l'ananas. Non si dimentichi, fra tutti i prodotti dell'orto più fortunati in Europa, oltre alla patata, il pomodoro o anche *poma amoris*, prodotti entrati in uso più tardi, fra la fine del Seicento e il Settecento.

Se la storia della diffusione dei nuovi prodotti – e dei nuovi usi e

gusti alimentari – accompagna e segna la storia degli incontri di civiltà, la storia nel vario configurarsi e esprimersi del gusto del banchetto, della tavola imbandita, rispecchia anch'esso le strutture di ogni cultura, al di là del valore sacro del convito, non solo incontro fra uomini e dei, ma segno di ricchezza, di amicizia, di rispetto per il viaggiatore, per il pellegrino.

Vorrei qui ricordare, perché non sempre presente nelle storie del gusto, che in tutti i banchetti essenziale è il vino: esso zampilla senza fine dalle fontane del paese di Cuccagna e scorre a fiumi nel paradiso di Allah secondo il *Libro della scala*. Del resto non solo la produzione di bevande alcoliche, così come la cucina del cotto, è caratteristica delle più antiche società umane – segno distintivo dalla società degli animali – ma il vino è ben presente nelle mitologie mediterranee, trovando in Dioniso e in Noè gli inventori e protettori, ed ha largo spazio negli antichi simposi (si ricordino i simposi socratici) come nei riti cristiani.

Vi sono altri aspetti che ritengo parimenti importanti nella storia del gusto del cibo e del convito. Giacché il gusto del cibo si articola in altre forme di gusto: dal gusto per certi prodotti, ai riti dei servizi, al piacere per l'abbondanza e per lo spettacolare.

In particolare, la civiltà del gusto del cibo e del banchetto, per molti secoli – dall'antichità ai tempi moderni – è legata all'abbondanza: il cibo non dà piacere se non è sovrabbondante, smisurato, quasi a testimoniare visivamente che il gusto del cibo non risponde tanto a un elementare bisogno di sostentamento, ma deve completarsi con una simbologia che coinvolge non solo altri sensi ma un modo di concepire la vita e il rapporto con

gli altri. Anche nelle mense di classi meno abbienti, nei giorni di solennità festive, il banchetto si caratterizza per la sovrabbondanza dei cibi e delle portate.

Dunque tanto nel cibo quanto nel vino la ricerca dell'abbondanza fa parte della storia del gusto e rispecchia le tensioni e i desideri di una società, soprattutto la voglia di superare ogni limite imposto dalla stessa condizione umana. L'eroe (si pensi a Ercole che divora animali interi), il potente – principe o cardinale – il guerriero mangia molto, soprattutto carne. È segno di rango, di classe, di superiorità sociale. Carne rigorosamente cotta allo spiedo, preparazione che richiede servi addetti al camino, oltre ai mezzi per procurarsi il prodotto; il contadino generalmente mangia poca carne, qualche animale da cortile, le parti povere del maiale, tutte cotte nel paiolo con abbondanza di verdure.

La predilezione per i grandi pezzi di carne arrosto è all'origine, sembra, della trasposizione semantica di una parola dal lessico di corte alla gastronomia: si tratta del *baron* che indica un taglio di macelleria (agnello, montone, bue) dalla sella (la zona delle costate e del filetto) fino ai cosci. Suntuoso e smisurato pezzo di arrosto, soprattutto se di bue, che una volta fu presentato a Enrico VIII, gran mangiatore, così solenne nella sua magnificenza da indurre il re a nominare sul campo *barone*, quel suntuoso pezzo di carne.

Al gusto del cibo come piacere dell'abbondanza, corrisponde la quantità delle provviste, soprattutto quando si hanno ospiti di un certo rango. Vincenzo Cervio autore del celebre volume *Il*

trinciante (Venezia 1581) ricorda quanto è necessario far trovare al cuoco privato del papa, quando questi venga a far visita a un illustre signore e si trattenga presso di lui. Poiché il papa mangia da solo, è necessario che il suo cuoco abbia a disposizione una speciale provvista. Scrive Cervio «*non sarà di bisogno che mi affatichi in far la lista del magnare per sua beatitudine, perché il suo scalco farà che la sua dispensa vada seco sempre prevista [il papa quindi ha già presso di sé gli alimenti di cui nutrirsi]. A tal che basterà che in dispensa nostra vi siano alcune cose exquisite, a ciò che il suo cuoco segreto le possa avere a posta, che saranno fasani, fasanotti, starne, starnotti, pernici del becco rosso, un pavone frollo, una pollanca d'India frolla [tacchino], un capriolatto, leprotti, capretto giovane, piccolo e grasso, ortolani freschi, beccafiche grasse, tordi, quaglie, lodole e altra sorta di pollastri grossi e pollastrini, piccioni domestici e selvatici, paparetti, anetre, germani, beccacce, [cinghialotto] [capriolo], mongana, castrati, seccaticcia [carne essiccata] e altre cose necessarie conforme alla stagione*». Si ricordi che il papa resta per periodi brevissimi presso un qualche signore lungo il suo viaggio, anche se a volte veniva costruito apposta un palazzo in legno per lui e per la sua corte.

I libri di cucina, medievale e rinascimentale, rispecchiano il vario articolarsi del gusto dell'abbondanza e della grandiosità, non disgiunta dalla magnanimità di borsa e di spirito.

Se questa è la linea dei grandi libri di gastronomia italiana, lungo il Seicento la cucina francese iniziava un notevole processo di

semplificazione: soprattutto alleggeriva i modi di cottura, emarginava l'uso delle spezie e dell'agrodolce, nella successione delle portate spostava i dolci e la frutta dall'inizio del pasto alla sua fine, introducendo altresì l'uso dei roux e dei brodi ristretti per l'elaborazione di salse legate che amalgamavano i sapori per fusione e non per addizione. Si apriva la strada alla grande cucina borghese che si affermerà nell'età dei lumi, al cui centro si colloca quella solenne apologia della cucina moderna che si legge in *Les Dons de Comus ou les delicatesses de la table*, opera anonima, forse di due dotti gesuiti, Pierre Brumoy e Guillaume-Hyacinthe Bougeant (1739), vero manifesto della cucina moderna:

«gli Italiani hanno educato tutta l'Europa e son loro senza dubbio che ci hanno insegnato a far da mangiare [...]. Ma ormai da due secoli si conosce la buona cucina in Francia e si può affermare senza pregiudizio che essa non è mai stata così delicata e di un gusto così fine. Si distingue oggi, fra le persone del mestiere e le persone che si vantano di avere una buona tavola, la cucina antica e la cucina moderna. L'antica cucina era molto complicata e di un dettaglio straordinario. La cucina moderna è una specie di chimica. La scienza del cuoco consiste oggi nel distinguere e quintessenziare le carni, trarne succhi nutrienti e leggeri, nel mescolarli insieme in modo che nessuno predomini e il tutto si faccia assaporare».

Si ricordi peraltro che l'età della rivoluzione scientifica – fra Cinquecento e Seicento – era stata anche l'età della scoperta di nuovi strumenti e metodi per cucinare. È la cucina con molti

fornelli in piano – oltre al camino e al forno – con la possibilità quindi di diverse cotture in contemporaneo, con differenti temperature; cosa altrimenti difficile, se non impossibile, quando la zona di cottura era il camino, al massimo un forno.

Resta fondamentale, abbiamo accennato, il gusto per lo spettacolare, legato anche alla grandiosità delle dimensioni: soprattutto finché prosegue l'uso del sistema di servizio alla francese, già prima all'italiana, antecedente quindi all'uso che si afferma nel corso dell'Ottocento del servizio alla russa (sequenza di piatti porzionati uguali per tutti). Così, ancora agli inizi dell'Ottocento, il gusto del grandioso troverà la sua la sua apologia nella celebre *Physiologie du goût* (1825) di Brillat-Savarin. Qui l'autore presenta le sue *provette gastronomiche* che costituiscono, egli dice, una delle più importanti scoperte del secolo. Provette per misurare la qualità e dignità dei commensali e valutare insieme il livello sociale dell'ospite. Varie sono le provette, in una continua ascesa di raffinatezza e di costo, fino all'estrema, ove in una successione mirabile compaiono, in apertura, un volatile di sette libbre riempito di tartufi «fino a diventare uno sferoide», «un enorme foie gras di Strasburgo a forma di bastione», una grande carpa del Reno e un luccio farcito, quaglie, fagiani, ortolani, cento punte d'asparagi, per terminare con una piramide di meringhe alla vaniglia e alla rosa. L'invitato avrà superato questa prova se esclamerà: «oh!, mio signore, il vostro cuoco è uomo ammirevole, non si trovano queste cose se non da voi!».

Nella più recente cucina – quella introdotta dalla cosiddetta

nouvelle cuisine proseguita dalla cucina creativa – tutto questo è abbandonato, e purtroppo con ostentato disprezzo. Non solo per avere cibi più leggeri e naturali – fino ad annientare la distinzione cultura-natura, cotto-crudo – ma nel tentativo di demitizzare una grande tradizione gastronomica, con le salse madri e le lunghe cotture, con l'arte del trinciante e la ricchezza dei servizi. Di qui l'apologia del minimalismo, dell'esercizio calligrafico, della fascinazione del piatto vuoto, del valore simbolico del frammento. Cucina che deve «suscitare la meraviglia», la sorpresa: un nuovo barocchismo, distruggendo la grandiosità dei servizi, ha portato al nichilismo gastronomico. In questo nichilismo gastronomico trovano spazio componenti diverse: da un lato la scarsa capacità o voglia dei cuochi a impegnarsi in lunghe cotture o nella manipolazione di grandi salse, dall'altro l'ideale della bellezza *beauty farm*, anoressica e filiforme, la petulanza di dietologi inappetenti, l'autorità di guide compiacenti, la ricerca di presentazioni gastronomiche capaci non di soddisfare il gusto ma di stupire, la scarsa cultura di una clientela che preferisce frequentare lussuosi ristoranti per vedere o essere visti. Qui il cibo ha perso ogni valore, trasformato in un insipido grafismo. All'estremo opposto, il trionfo dei *fast-food* avvilisce il gusto con maleodoranti tritati e squallide frittiture. Sta nel mezzo una variegata civiltà tradizionale, spesso di origine contadina, ove si sono rifugiati alcuni autentici artigiani del gusto come esperienza sensoriale totale, interessata alla realtà del cibo, nella sua fisicità e nei suoi valori. Ed è probabilmente muovendo di qui, da questa cultura

tradizionale e regionale che è possibile tornare a conoscere e apprezzare la civiltà del gusto e del convito. Per questo ritengo che l'iniziativa di cui si dà oggi notizia – legata a quaderni didattici per le scuole, percorsi museali e visite alle strutture economico-produttive del territorio – possa essere uno strumento esemplare per riconquistare un patrimonio fatto di tradizioni enogastronomiche che è parte integrante della nostra storia, recuperando insieme il piacere della tavola, momento fondamentale di un vivere civile.

Tullio Gregory