



Il cibo come simbolo

ELIO FRANZINI

Anno II, n. 2, dicembre 2015
ISSN 2284-0869



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

Abstract

This contribution centres on the symbolic significance of food, which assumes values relating not only to the process of sustaining life but also as a meaning system. The analysis makes particular use of ideas that have emerged from the history of thought, especially in the context of aesthetics. It begins with the modern age that emerged from the mid-17th century, and more explicitly from the early 18th century, reflecting on the idea of “taste” as meaning a property that enables us to make judgements through the intellect and the body. This is followed by an analysis of the crucial contribution of Kant’s thought, then other important sources, eventually quoting more recent anthropological work like that of Lévi-Strauss.

Keywords

Symbolism of food, body, aesthetics, taste, flavour, Kant

Il contributo ruota intorno al significato simbolico del cibo, che assume valore non solo in rapporto al processo di sostentamento vitale ma come struttura di senso. L’analisi si avvale soprattutto dei contributi emersi nella storia del pensiero, in particolare nell’ambito dell’estetica. Si parte dall’epoca della modernità, come emerge da metà Seicento e più esplicitamente da inizio Settecento, che riflette sull’idea di “gusto”, inteso come proprietà che consente di giudicare sia attraverso l’intelletto sia attraverso il corpo. Si passa quindi ad analizzare il contributo centrale del pensiero di Kant, e quindi vari altri apporti, fino a citare recenti lavori di taglio antropologico, come quelli di Lévi-Strauss.

Parole chiave

Simbolismo del cibo, corpo, estetica, gusto, sapore, Kant

È stato più volte messo in luce il carattere simbolico del cibo. Simbolico perché è evidente che esso non possiede soltanto la funzione biologica riferibile alla nutrizione, ma è struttura di senso che, su questa base, rinvia ad altri orizzonti possibili. Nella storia del pensiero, e dell'estetica in modo particolare, questo valore eminentemente simbolico può essere analizzato da molteplici punti di vista, spesso connettendolo al gusto e alle sue ben note ambiguità. Uno dei principali esponenti di quella moderna corrente della filosofia contemporanea, chiamata antropologia filosofica, Plessner, a metà del secolo scorso, ha sottolineato, nel suo "Antropologia dei sensi", che la dicotomia cartesiana, la scissione del corpo materiale dalla spiritualità, che ha originato un "cartesianesimo" spesso distante dalla complessità di Cartesio, ha messo in secondo piano la dinamicità del corpo vivente, ha cioè disprezzato il corpo materiale con le sue specifiche qualità.

Non è certo solo merito dei grandi dibattiti che hanno accompagnato Expo 2015 se si sta uscendo da questo atteggiamento, entrando in un'altra dimensione, in un'altra considerazione della complessa realtà del corpo. La modernità, infatti, entra in questa nuova prospettiva dalla seconda metà del Seicento, dopo Cartesio, rivalutando quella dimensione del senso comune che si chiama, dal Settecento in avanti, con il nome di *gusto*. Il gusto è la proprietà che permette di giudicare il mondo, e di giudicarlo non soltanto con l'intelletto e con la ragione, ma anche con il corpo, con i sensi, con quello che i filosofi chiamano il "corpo vivo". Il gusto segna una relazione con il mondo, che non è soltanto di carattere teorico conoscitivo, ma è il legame di un ente con il mondo circostante, con gli altri, ma anche con gli oggetti che tale mondo abitano. È dunque una connessione che ha in sé una forte componente emozionale nei confronti degli oggetti e degli altri soggetti, in cui il soggetto senziente coglie e comunica un'atmosfera sentimentale e simbolica. I sentimenti, nella relazione con l'alterità e con gli oggetti, hanno infatti un valore simbolico, sono, per così dire, il "veicolo" per "tematizzare" un senso che non li riduce a mera fattualità.

Tutti termini che sono sino a ora venuti in luce, utilizzati forse ancora alla rinfusa, termini come, appunto, gusto, corpo, organicità, emozionalità, sentimento, hanno tuttavia il comune scopo di illustrare quel processo di valorizzazione simbolica del cibo che l'estetica ha spesso sottolineato. Il cibo ne è infatti, ben più di quanto a volte a filosofi vogliano ammettere, un elemento centrale.

L'estetica, come è noto, è disciplina che nasce a metà del Settecento, e nasce riferendosi proprio al suo significato etimologico, spesso ormai dimenticato, che è quello di "teoria della sensibilità". Immediato, di conseguenza, il legame con il cibo, che è, com'è ovvio, legato al sentire, al gusto, a una dimensione sensibile, estetico-corporea. Si presenta subito, come avrebbe detto Ricoeur, come una "metafora viva", cioè non un traslato che si chiude in se stesso, ma che apre invece prospettive di pensiero, che crea catene immaginative. Questo tema, cioè il cibo che apre dimensioni di pensiero, che apre dimensioni simboliche, è presente in alcuni termini fondamentali dell'estetica del cibo, in primo luogo, come si accennava, attraverso il "gusto". Come infatti già si è accennato, il gusto ha un originario legame con la fisiologia, presentandosi come un senso fortemente "corporeo", legato al piacere della nutrizione, connesso, anche quando si nobilita avvicinandosi all'arte, al "provare un piacere attraverso i sensi". Nel momento, tuttavia, in cui tale base istintuale va alla ricerca del proprio fondamento giudicativo, passando dalla fisiologia alla filosofia, dalla dialettica retorica alla dialettica filosofica, la questione assume contorni totalmente nuovi: infatti non ci si limita a provare piacere, a degustare qualcosa, bensì si cerca di spiegare tale piacere, di analizzarlo, appunto di trasformarlo in "giudizio", in una dimensione di pensiero in grado di fare accedere a una sua "verità", di cui presenta le "condizioni di possibilità" dell'apprensione. Questo percorso, che si svolge nell'intero Settecento, ha in Kant, nella *Critica del Giudizio*, il suo compimento: e forse, con esso, proprio per la sua forza sistematica, l'inizio della sua decadenza.

Ma questo passaggio – dal piacere al giudizio – di cui è protagonista il gusto, in particolare nel suo rapporto "razionale" con il genio, e che lo fa divenire oggetto filosofico, cioè da chiarificare

concettualmente, si verifica in virtù di un ben preciso ragionamento che, indipendentemente dalle vicende storiche che lo sostengono, ha, come si diceva, un suo specifico “filo rosso” teorico.

Ragionamento che si traduce in una domanda non retorica: se il gusto ha attraversato un percorso che è passato dal piacere fisiologico al suo inquadramento nell’ordine formale del giudizio, come questo ordine, ordine che ha in Kant il suo sistema e, al tempo stesso, la sua interna “differenza” decostruttiva, si è instaurato? La domanda potrebbe essere soddisfatta da un’esposizione storica, in grado di spiegare, ancora prima di Kant, la genesi del “gusto”, cioè il suo trasformarsi da nozione corporea e fisiologica in concetto estetico-filosofico.

Al di là delle immagini, presenti in un’ampia tradizione iconografica, che mostrano il progressivo “raffinarsi” del gusto (che pur mai perde l’ambiguità tra fisiologia e filosofia), corre infatti una parallela vicenda filosofica del concetto, che ha ben precisi passaggi: dalla confusa nozione di “non-so-che”, le cui tappe essenziali si sviluppano tra la metà del Seicento e il primo ventennio del Settecento, con autori quali Bouhours, Leibniz, Marivaux, Montesquieu, in contesti non sempre omogenei, ci si muove verso una sua “razionalizzazione” in vari contesti filosofici, che la conducono al giudizio secondo differenti direttrici filosofiche, radicate nelle tradizioni dell’empirismo e del razionalismo. Ma che, anche, “contaminano” questi giudizi rendendoli protagonisti di ricche polemiche culturali, che hanno al loro centro la secentesca e affascinante disputa tra Antichi e Moderni, e che, al di là di essa, sono connesse a tutte le battaglie critiche e pubblicistiche che tramano, nei vari paesi, la cultura settecentesca.

Se è chiaro il percorso generale¹, avvicinandosi a esso, ai micro-problemi che suscita, e alle deviazioni che comporta, tutto, ovviamente, si complica, soprattutto perché si hanno nei vari paesi piccole, ma significative, differenze nel concepire il gusto: con ciò si genera e si potenzia la “varietà” dei gusti stessi, la specificità cioè

¹ Per una bibliografia generale sulla questione v. P. D’ANGELO, E. FRANZINI, G. SERTOLI, S. TEDESCO, *Gusto*, Palermo, Aesthetica edizioni, 2000.

delle varie tradizioni “regionali”, parallela alla diversità delle varie correnti filosofiche.

La nozione progenitrice, appunto quella di “non-so-che”, è inserita in Francia, Inghilterra e Germania, a differenza che in Italia, in contesti teorici che la fanno progressivamente uscire dall’ambiguità delle origini. E ciò può accadere perché si comprende, sul piano della teoria filosofica, che ambiguo, il non-so-che, lo è davvero, costitutivamente: infatti è nozione “oggettiva”, cioè un elemento realmente presente nelle cose, un tocco qualitativo che le accompagna, ma è anche una specificità del soggetto, che questo non-so-che “sente” e misteriosamente “riconosce”.

La centralità del non-so-che deriva dunque dalla sua capacità di prospettare e preparare gli orizzonti teorici in cui il gusto appare, “risemantizzando” la nozione retorica di gusto attraverso ben precise argomentazioni filosofiche, su cui ora non ci si sofferma, che generano un’ampia trattatistica. Qui il gusto, come già si accennava, diviene corpo che giudica, senza avere bisogno dell’intelletto, stimolato in primo luogo da un’esperienza sensibile, dalla sua varietà e ricchezza di possibilità, dai legami nuovi che scopre tra corpo e ragione, ravvivandoli. Legami che sono il *ragout*, che deve ravvivare il gusto. Perché, come è noto, il termine *ragout* è una contrazione di *raviver le gout*, come ricorda anche Cartesio. Il gusto, come si è detto, nasce in sintonia e connessione con la cucina e usa spesso questo legame originario per sottolineare un motivo filosofico, che permette di rinnovare la nozione di “giudizio”. Un legame già ben presente a Orazio e Quintiliano, che già nel medioevo – si pensi a Isidoro di Siviglia – permette al gusto di divenire il “senso comune” in cui s’incrociano sapore e sapere: il gusto è un piacere ambivalente, facile da provare e difficile da definire. Peraltro, la parola da cui derivano sapore e sapere è la stessa, ovvero “sapio”, e ha anche un valore teologale dato che la sapienza dello Spirito santo è definita “avere il gusto della vita di Dio”, “assaporare” Dio. Nel Seicento gli inquisitori dimostrarono quindi di avere buon fiuto, ma scarse conoscenze teologiche, perseguitando Campanella quando scriveva che la conoscenza intuitiva delle ani-

me non avviene con i sillogismi, ma “con una sorta di tatto e di gusto”, come con la lingua subito “avvertiamo il sapore del vino e del pane”. Alla verità, diceva quindi Campanella, si giunge con i sensi prima che con la ragione.

Du Bos, dal canto suo, ma su questa stessa linea, riprende la metafora cartesiana, accostando *gout* e *ragout* nel momento in cui definisce il primo: l’opera d’arte, afferma, è come il *ragout*, se non piace, non piace, e nessuno potrà costringere ad affermare il contrario. Il gusto, dunque, non è “alto” o “basso”, ma funziona sempre nel medesimo modo per l’opera d’arte e per il *ragout*, per la cucina.

Il gusto è così, alle soglie del Settecento, in Europa, e certo sull’onda del pensiero leibniziano, il *ragout*, il “non-so-che” per condurre il corpo, con i suoi sensi e le loro potenzialità, a quella misura che solo il giudizio e la forma possono controllare. Il giudizio di gusto è la forma che controlla il piacere del corpo e l’immediatezza del suo sentire. Valga, come esempio della complessità di un dibattito, l’ampiezza che il gusto ha nelle voci della “Enciclopedia” di Diderot e d’Alembert. Alla voce “Gusto” collaborano infatti, oltre a Voltaire, Montesquieu e d’Alembert, Rousseau (canto e musica), Blondel (Architettura), Landois (Pittura), Jacourt (Fisiologia).

L’intervento di Voltaire, che segue quello in cui Jacourt illustra l’origine fisiologica del gusto, è affrettato e confuso, al punto che Voltaire stesso sente l’esigenza di riprenderlo e ampliarlo nelle sue *Questions sur l’Encyclopédie*. È tuttavia significativo il senso metaforico con cui Voltaire parla qui di gusto, in analogia con quello fisiologico che riguarda il palato. Esplicitando la metafora degustativa, esso appare infatti come il sentimento della bellezza e dei difetti in tutte le arti: è un sapere che precede la riflessione, sensibile a ciò che è buono, a volte attraversato da incertezza e dunque, per poter meglio valutare il proprio piacere, pronto a ricorrere alla (humeana) abitudine. Il gusto non è semplicemente il riconoscimento ricettivo del bello ma una partecipazione emotiva (quasi tattile, oggi si direbbe “empatica”) a esso, al tempo stesso tuttavia in grado di coglierne le varie sfumature, afferrando nei prodotti dell’arte il senso intimo della bella natura, ed educandosi a tale afferramento con lo studio e l’abitudine.

L'ultima parte della voce *Goût* dell'*Enciclopedia*, che si deve a d'Alembert, prosegue, quasi come fosse un ulteriore manifesto programmatico dell'intero lavoro enciclopedico, la volontà di ricercare, attraverso il gusto e la sua definizione, una mediazione tra ragione e natura che non dimentichi la centralità conoscitiva del "sentire".

Parlare allora del valore simbolico del cibo significa, avviandosi verso la conclusione, in primo luogo tentare di recuperare una "traccia" del gusto attraverso cui individuare uno specifico spazio per un sentire che non sia del tutto disgiunto da un'idea di "valore", e che lo radichi nel tessuto originario del proprio rapporto intuitivo con il senso del mondo che ci circonda. Per cui un'estetica del cibo è un modo per cogliere il senso qualitativo della natura, per afferrare soggettivamente la bellezza, l'armonia, l'ordine della natura stessa; ma è anche una facoltà comunicativa, il sigillo di un atteggiamento conoscitivo e sociale, la traccia di un modo simpatico per rapportarsi al mondo e alla vita, il riferimento di un sapere sentimentale: e se ha avuto nel Settecento la sua stagione più felice e complessa, la sua decadenza contemporanea ha comunque avuto un significato teorico, è stata cioè il segnale della crisi di un modello estetico, cioè di un paradigma del sentire, crisi che appunto coinvolge non solo gli apparati retorici del sapere, ma i modi di vita, le strutture conoscitive e sociali che le rappresentazioni a esso associate erano in grado di esibire.

Il cibo è dunque una dimensione essenziale per riflettere sul senso del piacere, sul senso del sentire, sulla capacità conoscitiva del sentire, sulla capacità di giudizio che hanno i nostri sensi. Non giudica solo il nostro intelletto, giudicano anche, in primo luogo, i nostri sensi: e il cibo è la manifestazione della loro autonoma capacità di giudizio. Se il cibo serve a ravvivare il pensiero, a dimostrare una capacità di giudizio che supera le dimensioni intellettuali, è chiaro che parlare del cibo e della sua dimensione estetica oggi, oggi che siamo anche apparentemente lontani dalle dinamiche e dalla cultura del Settecento, può servire a eliminare quella sorta di impoverimento percettivo che sembra caratterizzare l'uomo contemporaneo. Perché l'uomo contemporaneo, sommerso da stimoli percettivi, in realtà è sempre meno abituato a

utilizzare le potenzialità della propria percezione e dei propri sensi, ovvero non usa più la fantasia nell'utilizzazione dei propri sensi. Il cibo, oggi, può diventare uno stimolo per riflettere sulla centralità del corpo e sulla sua capacità di vivere in armonia con il proprio mondo circostante. È certo divertente, a partire dal simpatico volume di Onfray, *Il ventre dei filosofi*, parlare del rapporto tra i vari filosofi e il cibo. Scopriamo così l'amore che Platone aveva per i vini, che Aristotele lasciò in eredità un numero infinito di stoviglie, che Kant tutti i giorni avesse ospiti a colazione, stilasse delle accurate ricette e addirittura mettesse in atto un'estetica della tavola, prescrivendo in quanti si dovesse essere: mai più di otto e mai meno di sei e la tavola assolutamente rotonda. Ma, ovviamente, non è questa la finalità del discorso.

Il cibo, infatti, come si è detto all'avvio, non è mai per il filosofo qualcosa che ha un valore in sé, ha invece sempre un valore simbolico, che non si esaurisce in se stesso, ma che rimanda ad altro. Al corpo, certo, come si è osservato, ma anche alla capacità di socializzazione che gli è propria, che genera rinnovate relazioni tra i soggetti. Come osserva Francesca Rigotti nel suo *La filosofia in cucina*, vi è, nel preparare il cibo, una simbolicità intrinseca. Scrive infatti che cucinare significa separare e ricomporre materie prime, costruire, da tante parti distinte, delle forme unitarie. Giunge ad affermare, con una bella espressione un poco paradossale, che cucinare buoni cibi è quasi come elaborare idee platoniche, in quanto si instaurano forme che in un certo qual modo sono chiuse. Sono certo che Platone non avrebbe gradito l'idea di mangiare le sue idee, ma questo è un altro discorso.

Per concludere si può dunque affermare che il cibo è simbolo perché in esso vi è sempre eccedenza di senso. Questa eccedenza può diventare come osservano Sant'Agostino e San Tommaso, un "eccesso". Ma ciò appunto accade proprio perché il cibo non si esaurisce mai in ciò che è. Qui interviene la dimensione filosofica: nel ricondurre questa eccedenza, sia fisiologica sia simbolica, e che sembra quasi il paradigma costitutivo del senso simbolico del cibo, a una forma da costruire a una genesi che metta insieme il piacere del palato e quello della mente, il valore del giudizio este-

tico e quello della comunicazione sociale. Kant mostra questa conclusione con molta chiarezza, come si può comprendere riportando due passi della sua *Antropologia pragmatica*. Nel primo si afferma che “Non esiste situazione in cui l’unione della sensibilità e dell’intelletto in un godimento – sensibilità e intelletto come dimensioni che vengono uniti – possa essere prolungata tanto a lungo e così spesso ripetuta con piacere, come in un buon pasto in compagnia”. E ancora: “*Sapor*, sapore, è stato forzato fino a designare la *sapientia*, senza dubbio perché un fine di necessità assoluta non ha bisogno né di riflessione né di prova, ma trova il proprio accesso immediato all’anima, come nel gustare un salutare nutrimento”.

Ecco dunque perché il sapore è sapienza originaria: perché non ha bisogno di mediazione alcuna per entrare nell’anima. Sapore e sapienza sono simbolicamente connessi in quel giudizio di gusto che il cibo ci restituisce. Forse il cibo non è un’idea platonica, ma certo è, nella direzione di Kant, una sorta di idea estetica. Per Kant, l’idea estetica è un oggetto sensibile, un oggetto dei sensi, che pur non essendo concettualizzabile, cioè non riducibile a una sola definizione, a una rappresentazione data, a una sola forma, è qualcosa che fa pensare molto. Non solo il pensiero fa pensare, ma la totalità del corpo, permette di pensare. Questa immagine è ripresa, nel 1825, in un altro testo fondamentale dell’estetica del cibo, la *Fisiologia del gusto* di Anthelme Brillat-Savarin, libro amato sia da Roland Barthes sia dal grande antropologo Lévi-Strauss in quanto permette di far comprendere – ed è il punto da cui si è preso avvio – la centralità antropologica del cibo e del piacere che per esso si prova. Nella sua corporeità, nel suo legame al corpo, nel suo eccedere verso valori di carattere materiale, nel suo allontanarsi dalle complesse stratificate dimensioni dello spirito, il cibo, e il gusto a esso connesso, è un modo per riflettere sulle stratificazioni più profonde del nostro io, cioè su quegli orizzonti simbolici connessi al nostro rapporto con la materialità.

Elio Franzini

Insegna Estetica all'Università degli Studi di Milano. I suoi interessi scientifici sono relativi alla tradizione fenomenologica, con particolare riferimento alla fenomenologia del simbolico e dei connessi orizzonti di senso. Tra le sue ultime pubblicazioni si ricordano *I simboli e l'invisibile* (Il Saggiatore, 2008); *La rappresentazione dello spazio* (Mimesis, 2011); *Introduzione all'estetica* (Il Mulino, 2013); *Filosofia della crisi* (Guerini, 2015).