

## Il problema semiotico e filosofico del gusto

Ugo Volli

### 1. Gusto come esperienza

In molte culture moderne vi sono termini che indicano la facoltà di giudizio in campo artistico, sensoriale, della moda, degli oggetti di consumo, i quali derivano da termini usati per il senso che valuta le proprietà fisico-chimiche degli oggetti introdotti in bocca. Così l'italiano e lo spagnolo "gusto", il francese "goût" l'inglese "taste", l'ebraico "taim" il tedesco "Geschmack", il russo "vkus". Spesso questi termini sono anche legati a un'idea di piacere e di consumo come nelle lingue neolatine (it: *gustare qualcosa*, spagnolo *me gusta*, avestico *zausa*, polacco *chec*, desiderio; sanscrito *svad*: per un'analisi Buck 1949: 1029-1031). Si tratta di una terminologia complessa, in cui bisogna distinguere un lato attivo (qualcuno gusta qualcosa) da un lato riflessivo (qualcosa ha il gusto di, sa di), che le lingue differenziano variamente.

Bisogna anche cogliere un nesso con la conoscenza. Come nota già Isidoro di Siviglia in un'etimologia per una volta corretta (Libro X, 240) "Sapiens dictum a sapore", come ribadisce anche Nietzsche: *sofôs* "etimologicamente appartiene alla famiglia di *sapio*, gustare, *sapiens*, il gustante, *safês*, percepibile al gusto" (Nietzsche 1872-73: 253-54). Le

lingue indoeuropee dunque (ma non solo esse, vedi l'ebraico *taam* che è "gusto" ma anche "ragione") individuano in tempi remoti un nesso fra la dimensione sensibile dell'assaporare e quella della conoscenza. Come dice ancora Isidoro, "sicut gustus aptus est ad discretionem saporis, sic sapiens ad dinoscentiam rerum atque causarum" (*ibid.*). Il punto è qui *l'esperienza viva, il fare prova col corpo*, attività comuni al senso del gusto e alla conoscenza; esperienza che peraltro è un altro significato della radice indeuropea \**geus* da cui *gusto*, per esempio nel gotico *kiusan*, nel lettone *baudit* e nel greco *dokimazo* che significano "provare", "cercare". È quel gesto di mettersi in bocca qualcosa per conoscerla, che spesso i bambini compiono. L'attività dell'assaporare è la forma di conoscenza più intima che ci è concessa, quella più vicina alla fusione, come sanno bene anche gli amanti.

Il gusto è dunque un senso che si colloca originariamente fra la conoscenza e il piacere; le cose *fanno di qualcosa* (ingl. *savor of smt*, fr. *ont un gout de*), ma è possibile anche *gustarle, les savourer, taste them*. Si potrebbe leggere una morale piuttosto aristotelica in questo nesso etimologico e cioè che la conoscenza è il massimo dei piaceri, la vita contemplativa è la più perfetta (come sostiene Aristotele: *Et. Nic. X, 7-10*); se non fosse poi che "contemplare" è *guardare nel templum*, nello spazio ristretto prescelto dall'aruspice e nell'originale *theoretikòs bios* è la vita passata a *horàn* (*osservare*) uno spettacolo (*thean*). Approfondendo un po', quindi, ci ritroviamo nell'ambito di una metafora visiva e non gustativa.

È interessante notare che il gusto nel mondo classico è un senso *oggettivo*, che consente una conoscenza *vera e universale*: per esempio tutti gli uomini che hanno un gusto normale, sostiene Aristotele, sentono il dolce dei cibi; se qualcuno non ne trae la sensazione piacevole vuol dire che ha una qualche malattia o anomalia (*Et. Nic. 1148 b 19*). Lo stesso vale naturalmente per la conoscenza. Dunque il gusto non è "soggettivo", arbitrario, ma una possibilità autentica di rapporto con le proprietà del mondo, anche se, come nota ancora Aristotele nel luogo citato, il piacere deriva dalla costituzione del corpo e dunque vi è chi ha maggior bisogno (e maggior gusto) di certi cibi, chi di altri. Ha sì una natura assiologica, dà giudizi su ciò che percepisce, anzi ne misura piacere e

dispiacere, ma in relazione a proprietà reali. Il gusto, come gli altri sensi, è comunque per l'antichità una facoltà passiva, che registra dati che stanno già nell'ambiente e li trasferisce a quel "senso comune" (*koiné aisthesis: De anima 427a*) che ha il compito di elaborare una "*phantasia*" pre-intellettuale degli oggetti – o almeno sarà interpretato così durante il Medioevo, fornendo le basi per la problematica dello schematismo kantiano.

## 2. Gusto come piacere del bello

È stato Baltasar Gracián (1648), almeno secondo Gadamer (1960), il primo a innovare questa tradizione, intendendo il gusto come facoltà di distinguere il bello e di goderne, nonché di cogliere nella pratica il "punto giusto" delle cose. L'uomo colto (l'"*hombre en su punto*") può dirsi tale perché possiede la capacità di assumere un libero distacco dalle cose della vita e della società (Garelli 2006). Il gusto diventa poi, a partire da Shaftesbury, una facoltà legata al "sentimento" in quanto contrapposta alla ragione e per tutto il XVIII secolo la base dell'estetica, con una discussione diffusissima e molto ampia.

Non posso ricostruire qui questo ampio dibattito, che si conclude con l'idea che il gusto sia "la disposizione a giudicare *rettamente* gli oggetti del sentimento" (Vauvenargues, *Introduction à la connaissance de l'esprit humain* 1746). Il gusto dunque esiste, è oggettivo, perché può essere giusto o meno, ma è oggettivo nella materia più soggettiva di tutti, il "sentimento". Come sia possibile questo lo spiega Kant nella sua *Antropologia pragmatica* (1798, § 69): "Il Gusto (in quanto è una specie di senso formale), porta alla *compartecipazione con gli altri* del proprio sentimento di piacere e di dolore e implica la capacità, piacevole proprio per il fatto stesso di questa compartecipazione, di sentire soddisfazione (complacencia) *comune con gli altri*."

Dunque, riguardo al gusto, per sentimento non si intende questa o quella emozione o passione, non l'amore o la gelosia o la tristezza o l'odio, ma il principio che eventualmente le genera *immediatamente*, senza cioè una mediazione razionale. E ciò che in altre terminologie è chiamato "cuore" o "esprit de finesse": anch'essa un'invenzione moderna, che

è ignota alla psicologia o all'antropologia filosofica dell'antichità e del medioevo. Il sentimento è un modo di conoscere "con un colpo d'occhio" e non "per principi" (così Pascal, *Pensées* 3) e inoltre in maniera immediatamente valutativa. Nel sentimento e nel gusto, contrariamente all'intelletto e al ragionamento, la conoscenza è già giudizio di valore. Scrive Burke: "Con la parola gusto non intendo altro che quella facoltà o quelle facoltà della mente che sono impressionate dalle opere dell'immaginazione e delle belle arti e che formulano un giudizio su di esse." (*A Philosophical Inquiry Into the Origin of our Ideas of the Sublime and the Beautiful*, 1756, Introduzione).

Questa immediatezza valutativa ha un carattere universale e a sua volta può essere valutata. Scrive Hume (*Essays, Moral and Political*, 1741): "In ciascuna creatura vi è uno stato sano e uno difettoso; ed il primo soltanto ci dà il vero criterio del gusto e del sentimento". È su questa base che Kant parla di un "senso comune", non nell'accezione di buonsenso pratico, come si intende oggi questa locuzione, ma in quanto "facoltà di giudicare su ciò che rende universalmente comunicabile, senza la mediazione di un concetto, il sentimento suscitato da una data rappresentazione (*Kritik der Urteilskraft* § 39). Il gusto è senso comune, cioè è universale, ma non perché abbia una dimensione cognitiva oggettivamente cogente come i concetti, che qui sono assenti, bensì per il fatto di essere "comunicabile", in un certo senso contagioso, come lo sono i sentimenti. Su questa stessa comunicabilità si basa il correlativo creativo del gusto, il "genio": espressione soggettiva anch'essa e immediata, ma universale perché capace di comunicarsi.

È interessante notare che la posizione di Aristotele e quella di Hume sono molto simili: entrambi parlano di un gusto sano e di un gusto malato, a seconda della conformità dei giudizi che ne derivano; entrambi dunque ritengono che si possa e si debba *giudicare il giudizio*, che insomma *de gustibus est disputandum*; entrambi infine ne traggono la possibilità di un'universalizzazione del giudizio di gusto: "Se nello stato sano dell'organo, vi è una completa o considerevole uniformità di sentimenti fra gli uomini, possiamo derivare da esso l'idea della perfetta bellezza" (Hume, loc. cit). La differenza è che Aristotele si riferisce al gusto fisico (al "dol-

ce"); e Hume alla "bellezza". È avvenuto uno spostamento concettuale, letteralmente una metafora. Se ne capisce facilmente la base: il gusto alimentare è immediatamente assiologico, probabilmente la sua funzione biologica è di dirci quali alimenti sono utili e nutrienti e quali invece pericolosi, anche se naturalmente il gusto si può sbagliare come tutti i sensi: se vi sono illusioni ottiche non ne mancano di gustative. Il dolce della saccarina ne è un chiaro esempio, dato che non corrisponde a un cibo ricco di energia come gli zuccheri, che sono il denotato standard della dolcezza. Il punto fondamentale è che il sapore ci dà un giudizio immediato su ciò che incorporiamo con la bocca, un giudizio che non ha bisogno di conoscenza, per esempio di un'analisi chimica, che ci dà il senso immediato della desiderabilità o della repulsione. È questo che a partire dall'illuminismo si chiama gusto anche per le arti o gli oggetti della vita quotidiana come gli abiti, i mobili, le case: un sapore senza sapere, un certo "non so che" percepito subito in maniera valutativa, sulla base di un'universalità fisica, sulla comunicazione fra "organi" o "organismi" sani, che in quanto sani hanno le stesse reazioni: universalità e biologia del gusto.

### 3. Gusto come valutazione immediata

Tralascio il percorso successivo di questa metafora, rinuncio cioè a discutere l'evoluzione teorica successiva della nozione di gusto "estetico". Voglio solo notare che su questa idea di gusto immediato si fonda la pratica della critica (letteraria, d'arte, teatrale ecc.) in quanto distinta dalla storiografia delle arti. L'idea del conoscitore capace di apprezzare il valore delle opere e magari anche delle arti minori, degli oggetti e delle pratiche, ha una storia complessa, ma è chiaro che il suo fondamento metodologico sta nella nozione di un gusto "vivo", "sviluppato", "coltivato", "fine", in contrapposizione a qualunque sistema "formale" di regole. È una teoria che è stata spesso volte difesa, anche all'interno delle arti: si pensi per esempio a *Die Meistersinger von Nürnberg* di Wagner. Il gusto, così inteso, avrebbe due caratteristiche che vale la pena di discutere. Essendo "immediato" e "senza concetto" è anche senza regole, puro riconoscimento totale del valore, gesto ineffabile nella sua radice,

anche se eloquente nelle sue forme. E trattandosi di un fenomeno quasi organico, legato al sentimento e al corpo, sarebbe universale, privo di determinazione culturale. Entrambi questi punti vanno nel senso di definire il gusto (quello alimentare come quello artistico) come un fenomeno non culturale – non importa se semplicemente naturale e quindi universale, o altamente spirituale e dunque altrettanto universale.

La semiotica, anzi a suo tempo la semiologia europea, nasce in opposizione radicale a questo punto di vista. Si pensi alle polemiche di Roland Barthes con la vecchia critica, che furono il punto di partenza per i diversi percorsi della semiotica europea. I punti di dissenso erano esattamente la possibilità di analizzare, di smontare, di grammaticalizzare il gusto e il genio, cogliendoli entrambi nella dimensione oggettiva dell'opera e delle sue strutture; e il carattere culturale, relativo, storico di queste grammatiche e dunque del gusto stesso. Tutta l'opera di Barthes si sforza di dimostrare questi due punti, sostituendo la nozione di codice a quella di gusto. Oggi non usiamo più nemmeno la nozione di codice, perché abbiamo rinunciato a lavorare su generi e preferiamo studiare i singoli testi e il loro funzionamento; ma questo punto resta sempre centrale: il rifiuto dell'idea di un giudizio di gusto, insieme immediato, valutativo, universale.

Anche se esso è certamente iscritto non solo nella tradizione filosofica, ma anche nel senso comune. Anche se crediamo di *sapere* che i gusti sono relativi, culturali, soggettivi, tutti *sentiamo* una costrizione del nostro gusto, lo avvertiamo come qualcosa su cui *non possiamo fare nulla*, almeno nell'immediato, ignorando qui la possibilità di un'“educazione del gusto”. Se un cibo che ci viene offerto ci appare *disgustoso* o il quadro dipinto da un amico *di cattivo gusto* possiamo certamente fingere che non sia così, sforzarci di mangiare e di dire parole gentili, com'è richiesta ad adulti educati. Ma dentro di noi il giudizio resta chiaro e apparentemente fattuale. Il sapore è cattivo o l'arredamento kitsch come la temperatura è calda o il cielo è azzurro, con la stessa certezza esperienziale. È un fatto che la semiotica deve interrogare, perché questi giudizi di gusto non sono isolati, ma esprimono una *grammatica*, spesso una *grammatica appassionata* nel doppio senso di fondare un'assiologia fortemente emotiva e di essere percepita passivamente, come qualcosa che si subisce.

È un fatto però che essa è certamente culturale, com'è facile vedere confrontando le reazioni di popolazioni diversi alle stesse *degustazioni*. Gli scostamenti, rispetto a un quadro di Annigoni o di Klimt, a una mortadella o a un brasato di cervo alla marmellata sono certamente sistematici. Ma questa grammatica è *somatizzata*, passa per il corpo e ha su di noi la stessa presa immediata della percezione.

#### 4. Gusto come sapore

In questa sede è importante fare a ritroso il percorso dello spostamento o della metafora del gusto, ritornando al gusto alimentare, quello della bocca. Possiamo prendere il senso del gusto come pensava Aristotele come immediato, elementare, universale? Certamente no. E allora come potremo compiere un percorso di analisi che destrutturi questa immediatezza? Ci sono due strade, che corrispondono ai due aspetti correlativi del gusto, così fondamentali da essere registrati chiaramente nel lessico: la dimensione soggettiva del “gustare” e quella oggettiva dell’“avere gusto” (in latino e in molte lingue neolatine *gustus* e *sapor*, in greco *geusis* e *chumòs*). Da un lato vi è l'esperienza soggettiva dell'assaporare, che può essere gustosa o al contrario *disgustare*. Su questo punto e sulla connessione che esso ha col *piacere* la semiotica ha molto lavorato, da ultimo con gli interventi di Landowski. Siamo qui di fronte a una semiotica dell'esperienza e alle sue modalità narrative e passionali, alle trasformazioni che il soggetto subisce nel rapporto con l'oggetto, che spesso diventa identificazione, soggezione, possesso. Insomma in quell'area che Greimas ha definito “estesia”. Questa dimensione talvolta estatica dell'estesia ha certamente un rilievo cognitivo. Anche in questo caso dal sapore (meglio: dall'esperienza soggettiva e narrativa dell'assaporare) può derivare il sapere. Per un esempio famosissimo si pensi all'assaggio di Proust della *madeleine*, che costituisce l'acme, il punto di svolta, tecnicamente il rovesciamento della narrazione della *Recherche*:

Ma perché vi sia questo gustare soggettivo, con tutti i suoi effetti, è necessario che i cibi *abbiano sapore*, cioè che vi sia una dimensione oggettiva del gusto, cioè che il miele sia dolce e l'aceto acido, l'acqua di mare salata e il burro grasso; ma anche che il vino abbia un retrogusto di more e di

mandorle o soppia di tappo; che il formaggio profumi di latte o di fumo, e poi che l'arrosto sia un po' bruciato, il dolce profumi di vaniglia, la pasta all'arrabbiata non abbastanza piccante.

È difficile negare che queste sensazioni siano insieme oggettive, che noi non possiamo non provarle; le più potenti sono immediate, ci colpiscono senza alcuna attività da parte nostra; altre invece richiedono esperienza e attenzione. Per spiegarle, è oggi di moda dire che sulla lingua e nel palato si identificano un certo numero di sensori che sarebbero cinque (dolce, salato, acido, amaro, umami). A parte l'umami (che è il sapore del glutammato e dell'aspartato, ma anche della carne cotta in umido e di certe alghe giapponese), la tradizione gastronomica europea considera un numero di sapori base notevolmente più alto: Aristotele individua sette sapori fondamentali: dolce, agro, aspro, astringente, acido, pungente, amaro e due sapori derivati, il grasso dal dolce e il salato dall'amaro. Nella letteratura greca sono diffusi anche il sapore aspro, duro (*austeros*) e grasso (*liparos*) con l'occasionale aggiunta di vinoso (*oinodes*)

Una sorta di *continuum* come quello della percezione dei colori tramite la vista. La Scuola Salernitana (siamo già nel XII secolo) aggiungerà poi, a quelli individuati da Aristotele, il sapore "insipido". Verso la metà del 1700 Linneo ipotizza dieci qualità gustative: umido, asciutto, acido, amaro, grasso, astringente, dolce, agro, mucoso e salato. Andando fuori dall'Europa, nella trattatistica classica dell'India, si identificano sei principali sapori con 63 possibili misture: dolce, salato, acido, amaro, ma anche pungente o piccante (*skt katuka*) e astringente (*kasaya*).

Non voglio continuare in questa esposizione di una etnografia del gusto, che meriterebbe di essere esplorata in maniera più sistematica. Certamente essa non deriva direttamente dalle reazioni delle papille gustative. Come accade nel caso della vista, dove tutta la complessa sinfonia delle nostre sensazioni cromatiche deriva dall'attivazione di un tipo di cellule che registra l'intensità delle radiazioni elettromagnetiche nel campo dell'intero spettro visibile (i cosiddetti bastoncini) più tre tipi di altre cellule che sono invece sensibili in maniera differenziata a certe lunghezze d'onda (blu, verde e rosso), così probabilmente accade anche nel campo del palato. Si può ipotizzare che le sensazioni del gusto derivino dalla sti-

molazione contemporanea delle diverse papille gustative, integrate dalla sensazioni olfattive, da quelle tattili, propriocettive ecc. e soprattutto dal sapere sul sapore contenuto nell'enciclopedia del gustante. È noto che vi è una forte influenza di attese culturali su come dovrebbe essere un certo tipo di cibo, che si presenta in una certa maniera.

Insomma il sapore percepito non è semplicemente identico alla stimolazione delle papille gustative, esso è più complesso e almeno in parte dipendente dalla cultura. Potrebbe essere un compito semiotico interessante ricostruire il sistema gustativo, la sua organizzazione sull'asse paradigmatico, dato che quello sintagmatico riguarda un'altra serie di livelli più complessi, dalla ricetta di fabbricazione di un cibo (che è la narrazione di una pratica sintagmatica, come si vede dall'analisi di Greimas della "Soupe au pistou") alla combinazione di un piatto, al menu di un pasto, fino al ciclo settimanale o annuale dei pasti su cui l'analisi più significativa resta ancora quella di Mary Douglas.

A questo compito si oppongono parecchi problemi. In primo luogo nel gusto possono convivere opposizioni diverse sullo stesso piano: in un piatto come una carne con salsa agrodolce (il bollito italiano con la mostarda di Cremona, o il cervo nordico con la marmellata di mirtillo) si contrappongono e si armonizzano dolce, salato e acido, ciascuno opponendosi agli altri due; qualcosa del genere avviene col grasso, il dolce e l'amaro nel cappuccino. In secondo luogo è assai difficile fare una lista abbastanza chiusa di sapori primari perché abbia senso pensare a forme di composizione. In terzo luogo tutti i sapori si collocano in una scala tensiva e non in una opposizione diadica. Talvolta la scala tensiva comprende tre posizioni privilegiate (il dolce, l'amaro e il neutro, come per esempio la carne) Talvolta le posizioni sono ancora di più (il secco, l'asciutto, l'umido, il bagnato, il liquido). Insomma non è facile andare al di là delle analisi ad hoc che si sono prodotte su alcuni cibi, come quelle di Gianfranco Marrone e della sua scuola. E però, volendo caratterizzare gustativamente le diverse culture culinarie, una classificazione delle opposizioni più pertinenti, degli accostamenti possibili e interdetti è fondamentale.

Insomma, resta molto lavoro da fare per arrivare a fondare una semiotica del gusto, come base fondamentale della semiotica della cucina.

## Bibliografia

Buck, C. D.

1949 *A dictionary of selected synonyms in the principal Indoeuropean languages*. Chicago, The university of Chicago Press.

Gadamer, H. G.

1960 *Wahrheit und Methode*. Tübingen, Mohr (trad. it. *Verità e metodo*. Milano, Bompiani, 1992).

Garelli, G.

2006 "Gusto" in *Enciclopedia di Filosofia*, Vol. 5. Milano, Bompiani.

Gracián, B.

1648 *Agudeza y arte de ingenio*. Alicante, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2002 (trad. it. *L'acutezza e l'arte dell'ingegno*. Palermo, Aesthetica, 1986).

Nietzsche, F.

1872-73 *Die Vorplatonischen Philosophen*, in *Gesammelte Werke*, Vol IV, München, Musarion Verlag, 1921.



**Gusti mostruosi**

Tarcisio Lancioni

### 1. Dimmi cosa mangi ...

Comincio col precisare che nelle pagine che seguono non si parlerà di cibo, ma di gusto nel senso a cui l'estetica ci ha abituato, di giudizio fondato su qualità estetiche. La mostruosità a cui si accenna nel titolo, pertanto, non è connessa a scelte alimentari che potrebbero essere giudicate "riprovevoli", nell'ottica di una morale alimentare, ma riguarda la diffusione e l'apprezzamento di determinate morfologie "aberranti" come quelle che caratterizzano, per l'appunto, i *mostri*.

Ciò nonostante, vorrei iniziare comunque da alcuni riferimenti che riguardano proprio il mangiare, che ci serviranno come punto di partenza per una piccola riflessione sulla dimensione semiotica delle nostre scelte di "consumo" e sulle capacità di attrazione esercitate da alcuni fenomeni culturali di massa.

Apro questa piccola digressione alimentare introduttiva con Ludwig Feuerbach, che sosteneva, come noto, che si è ciò che si mangia. Affermazione che può avere due significati ben distinti. Secondo il primo, che è sicuramente il più prossimo alle intenzioni dello stesso Feuerbach, per coerenza con le altre sue affermazioni sul tema, l'identità soggettiva,