

Elio Franzini

## Il gusto della tavola

Un tema come quello di oggi ha, dal punto di vista del filosofo, la necessità di essere diviso in tre orizzonti, tra loro ovviamente connessi: gusto, cibo e tavola, dove i primi due si incontrano, trovando, per così dire, nel terzo la loro esibizione e il loro compimento.

Il gusto ha una lunga storia, che si può riassumere in poche battute. Certo, anche se la sua storia tende a coincidere con quelli dell'estetica settecentesca, il termine è molto più antico. Infatti già i latini ritenevano il *gustus* uno dei cinque sensi, quello cioè che indicava la sensibilità in generale. Soltanto molto più tardi, a iniziare dalla Spagna cinquecentesca, e marginalmente in Italia, il gusto viene avvicinato in modo occasionale al mondo dell'arte, alla poesia o alla bellezza. In questo contesto è ritenuto un elemento non meglio definibile, che si richiama a un orizzonte ambiguo e variabile.

È solo con la nascita dell'estetica filosofica che si è cercato di trovare una stabile definizione. "Gusto" è così divenuto un termine per indicare quell'insieme di capacità e funzioni in cui dominano i temi "soggettivisti" dell'estetica alle sue origini, connessi alle questioni dell'immaginazione e del genio. È forse la genesi storico-teorica di questo concetto che può spiegarne i molteplici, e non sempre coincidenti, significati, che spesso si incrociano con quelli dell'uso comune, in cui il termine gusto viene applicato in tutte quelle situazioni in cui si afferrano le specificità di un rapporto tra il soggetto e il suo mondo circostante, che suscita un contesto emozionale dalle caratteristiche vaghe e indeterminate. Già nei moralisti del Seicento francese il termine gusto appariva infatti come un sentimento nobile e incostante, che può mutare e che dunque favorisce una visione scettica e disincantata della vita e delle sue vicende.

Sin dal *Compendium musicae* di Cartesio, del 1630, il gusto appare come un senso incerto e instabile, che ha difficoltà a rispondere sulla gradevolezza (o meno) di una consonanza proprio come si trova in imbarazzo dovendo decidere sulla preferenza da attribuire al pesce o alla frutta. Il gusto dipende così, per Cartesio, dal cambiamento soggettivo, dal variare delle emozioni: è un approccio sensibile al mondo della piacevolezza, irriducibile a un giudizio che abbia il crisma dell'evidenza e della certezza, poiché la sua attività giudicativa si dibatte tra la divergenza e l'indeterminazione.

Le occasionali osservazioni di Cartesio sono utili per sottolineare come il primo orizzonte su cui si affaccia il gusto non riguardi né la bellezza né, in senso proprio, l'arte: è invece un piano vitale, del tutto irriflessivo, legato al piacere e sul quale, di conseguenza, non è possibile né una "disputa" né un'opzione definitiva. Già nella filosofia del Seicento, dunque, il gusto appare come un "non so che" che ha aspetti oscuri.

È proprio la centralità del gusto nei vari contesti storici (e geografici) del pensiero settecentesco, quella centralità che fa di questa idea un momento essenziale della meditazione teorica dell'intero secolo e un ineliminabile punto di riferimento per la categorizzazione qualitativa dell'estetico, a creare il grande problema di giustificare il progressivo svanire. La questione non è semplice soprattutto perché il tendenziale oblio "filosofico" del termine non è per nulla parallelo alla morte, nel senso comune e nella coscienza culturale delle epoche successive, del suo concetto e della sua presenza. È tuttavia tangibile che, sul piano della ricerca filosofica, in Francia, dopo la Rivoluzione del 1789, quando è ormai evidente che l'idea di gusto ha esaurito il compito di far trapassare senza traumi dal classicismo seicentesco al duttile e variegato *esprit* degli illuministi, il termine tenda a scomparire. E nell'Inghilterra stessa, dove nacque la sua più originale stagione filosofica, se più lunga è la scia di trattati generati dal suo momento aurorale, vengono meno contributi rilevanti per originalità o spessore teorico. È ovviamente alla cultura tedesca, con Kant, che si deve la "risemantizzazione" del gusto: ma con l'avvertenza che la connotazione giudicativa che ha assunto nell'orizzonte kantiano è difficilmente utilizzabile al di fuori degli apparati critico-trascendentali e dei suoi orizzonti gnoseologici.



A partire quindi dagli ultimi anni del Settecento, il gusto, pur potentemente presente come realtà sociale e culturale, si presenta per il filosofo soltanto come una "ovvietà" che segue il complesso e tormentato concetto di "bellezza", in primo luogo artistica. Si può forse allora concludere che le generazioni di filosofi che hanno contribuito al formarsi dell'idea filosofica del gusto, l'abbiano consegnata alle epoche successive come una nozione che è per essenza destinata a mutare. E a mutare tanto più velocemente quanto più si modificano e complicano, come accade a partire dall'età napoleonica, le strutture sociali dei paesi europei: per cui se solo una struttura sociale costante garantisce una certa continuità del gusto, il suo frantumarsi rende più facile e pericolosa la già naturale disputa che storicamente lo accompagna e che, di conseguenza, sempre meno riesce a conquistare l'autocoscienza filosofica dei propri mutamenti. Infatti, nel XIX secolo, gli studi che avevano dominato l'epoca precedente, quelli cioè relativi al "sentire", al gusto, al genio, alle belle arti, tendono a scomparire dalle università, così come la disciplina stessa che aveva partorito l'estetica, ovvero la retorica, sempre più raramente trova posto nei programmi accademici. In altri termini ancora, ciò significa che il gusto non identifica più un preciso ambito di studi: è invece il segno di un non "scientifico" orizzonte di dominio gnoseologico della soggettività, dominio che sociologicamente si riconosce (e si perpetua nel senso comune) ma la cui varietà vieta di "normare" attraverso l'intervento teorico del filosofo. Ovvero: il gusto tende a svanire quando si sviluppano una pluralità di mondi culturali, quando, e in modo sempre più esplicito, non c'è più un'arte, ma una varietà quasi infinita di stili individuali, ragion per cui «il luogo comune per cui il bello è una faccenda di gusto è infine diventato realtà.

Il gusto, dunque, in estrema sintesi, si trasforma da modo filosofico di giudicare gli orizzonti qualitativi in nome che indica le molteplici possibilità, analitiche e descrittive, dossiche ed epistemiche, di indagare i fenomeni della ricezione delle arti, della bellezza: più in generale, e genericamente, della vita. È forse per tali motivi che Rudolf Arnheim afferma che, discutendo di estetica, la parola "gusto" va oggi evitata «perché il suo uso incoraggia un gioco delle tre carte verbale in cui si spacciano per verità oggettive le proprie preferenze, mentre viene contemporaneamente attenuata l'assolutezza dei propri giudizi, facendoli apparire come personali». L'uomo di gusto, aggiunge Arnheim, è ormai soltanto un individuo «in cui per armonia prestabilita il piacere personale coincide con il bene supremo»: e indubbiamente «non c'è maniera migliore di falsare un problema»

Non stupisce dunque che la decadenza filosofica del concetto di gusto, lo avvicini di nuovo alle sue origini, lo riporti cioè al piano fisiologico, al suo legame con il cibo.

Uno dei principali fondatori della moderna antropologia filosofica, Plessner, notava, nel suo "Antropologia dei sensi", che il cartesianesimo ha messo da lato l'attenzione per il corpo vivente, spesso riducendolo "al corpo materiale e alle sue qualità fisicamente determinabili". Non credo sia solo merito di Expo se si sta uscendo da questo atteggiamento, attribuendo invece maggior peso non solo al "senso comune", progenitore del gusto, e suo compagno di strada, ma anche al corpo vivo, al Leib, a un'organicità generale che si accosta a una rinascita della teoria delle emozioni e alle loro atmosfere sentimentali. I sentimenti, come osservava già Kant, hanno un valore simbolico: e allora senso comune, gusto, corpo vivo, emozionalità hanno nel cibo un loro primario riferimento: il cibo è proprio al centro di una estetica intesa, in senso etimologico, come teoria della sensibilità: ne diventa, per dirla con Ricoeur, una "metafora viva". Una metafora che, nella storia del pensiero, ha avuto, a partire dal Seicento, numerose concretizzazioni

Peraltro, non dimentichiamo mai che il termine gusto nasce in relazione al "sapore" dei cibi: troviamo già nel VII secolo, in Isidoro di Siviglia, la sua definizione in questo senso, definizione che è luogo comune in tutto il medioevo. Epoca in cui si tende a sottolineare il legame tra sapore e sapere, connettendolo anche a forme di piacere. Il cibo oggi forse può essere una strada per ravvivare il pensiero: e l'estetica del cibo è un modo per riflettere sul senso del piacere e del sentire in un'epoca in cui, malgrado le apparenze, si vive in un "impoverimento percettivo", dove l'eccesso di stimoli non è a vantaggio della loro qualità



Se ciò accade è proprio perché il cibo è un atto simbolico, che non si esaurisce nell'oggetto e che ha un'ampia sfera di valorizzazione immaginativa. Come scrive Rigotti ("La filosofia in cucina") vi è una simbolicità intrinseca al preparare piatti: cucinare significa separare e ricomporre materie prime, costruire "forme", sistemi chiuse, una sorta di "platonismo" del cibo. Ma questo platonismo deve poi venire "esibito", deve, appunto, essere "portato in tavola".

Ed ecco che, allora, il gusto del cibo diventa quello che si estende al modo con cui i cibi si presentano sulla tavola. E, come spesso accade, il supporto, la tavola, acquisisce quasi una sorta di autonomia rispetto a ciò che ospita, cioè il cibo. Credo sia ormai appurato che la centralità della tavola ha una radice sacra, o meglio di simbologia sacra. Non solo perché il "posto a tavola" nasce nei conventi, dunque nel medioevo cristiano, non solo perché il termine "compagnia" deriva da dividere il pane, ma anche perché l'iconografia dell'Ultima cena offre un'indicazione e un modello: l'indicazione che gusto e tavola nascono radicandosi nel modello di una ritualità simbolica e sacrale della tavola stessa. Tavola che, tuttavia, perde progressivamente l'idea di compagnia – cioè tutti che condividono il medesimo cibo – per concentrarsi, di conseguenza, sugli aspetti estetici, che continuano appunto a rendere possibile una condivisione. Quella stessa che è nelle sue origine antiche, di cui i poemi omerici sono evidente traccia.

La mensa possiede, sin dalle origini latine della nostra cultura, una valenza estetica: alcuni hanno l'abitudine di allestire il triclinio in una galleria di quadri, altri in un deposito della frutta: "*quod spectaculum datur ab arte, cur non quod natura datum utantur in venustate disposita pomorum*" (Varrone, *De re rustica*, I, 59, 2). Nessuna meraviglia se certi ospiti si servono di ciò che la natura offre in una bella esposizione di frutta, anch'essa vera e propria opera d'arte, per rallegrare gli animi dei convitati. A volte una pioggia di petali di fiori cade dall'alto, mentre dal pavimento esala l'aroma dell'infuso di verbena.

La tavola è assimilata all'ara sacrificale e alla terra feconda, in quanto offre i cibi e tale prerogativa la rende in grado di riunificare le forze spirituali che rischiano di disperdersi o che si contrastano. Il 22 febbraio si svolgono le *Caristia*, feste istituite per ristabilire la concordia nell'ambito dei nuclei familiari e proprio per questo riservate solo ai parenti più stretti, durante le quali si celebra il banchetto sacro: "*Convivium etiam sollemne maiores instituerunt idque Caristia appellaverunt*" (Valerio Massimo, *Factorum et dictorum memorabilium libri*, II, 1, 8). Inoltre, la tavola è posta al centro della sala, in quanto rispecchia la credenza nella centralità della terra rispetto all'intero universo. Si stabilisce in tal modo una fitta rete di parallelismi tra micro e macro cosmo. L'esempio più eclatante è documentato dalla cena di Trimalcione, per la quale il cuoco ha allestito una ricostruzione delle costellazioni celesti, ponendo ogni cibo in analogia con le prerogative dei diversi segni zodiacali: "*Rotundum enim repositorium duodecim habebat signa in orbe disposita, super quae proprium convenientemque materiae structor imposuerat cibum*" (Petronio, *Satyricon*, 35, 2). Quadranti magici proteggono le mense più antiche e sulle focacce di farro, adibite al medesimo uso dei piatti, si tracciano le linee corrispondenti alle ripartizioni del cielo: simbolici cardo e decumano di un piccolo possesso spaziale. Eppure, quando la fame urge e non c'è più nulla da consumare anche le mense sono addentate, come racconta Virgilio nel settimo libro dell'Eneide, a proposito dei Troiani appena sbarcati sulle coste laziali.

La tavola diventa un modello sia poetico sia pittorico-rappresentativo. Infatti, negli epigrammi di Marziale, nel libro intitolato *Xenia* (= doni per ospiti; ma *Xenia* era anche il nome tecnico del genere greco delle nature morte), si descrive come i cibi che si regalavano agli ospiti al banchetto dei Saturnali e fungevano da bigliettino di accompagnamento del dono reale, all'interno di un complesso circuito estetico-sensoriale e culturale. Vitruvio riprende e descrive la prassi che vigeva nelle ricche case greche, vera e proprio gioco simbolico che disegna un'estetica della tavola. Scrive infatti che "Soprattutto, a destra e a sinistra [del peristilio] sono previste delle piccole casette, dotate di proprie porte e salette da pranzo e stanze, in modo che gli ospiti giungendo non fossero sistemati nel peristilio ma, appunto, in quegli alloggi appositi. Infatti, nel caso di Greci alquanto eleganti e ricchi, per l'arrivo degli ospiti essi attrezzavano le sale da pranzo, le stanze, la dispensa



con i viveri; e il primo giorno invitavano gli ospiti al banchetto, dal giorno dopo inviavano loro galletti, uova, verdure, frutta e tutti gli altri cibi di campagna. E perciò i pittori, imitando nei loro quadri questi doni che si inviavano agli ospiti, li chiamarono *Xenia* [= offerte per gli ospiti, *Xenoi*]

Senza dubbio, con il passare dei secoli, i rituali divergono rispetto alla sacralità delle origini e il banchetto diviene occasione per manifestare il potere del principe. La tavola subisce dunque, di conseguenza, una notevole differenziazione di carattere sociale: come già si diceva, il gusto – le cui prime immagini settecentesche sono appunto legate ai banchetti – è pur sempre un tratto distintivo socialmente fondato. Tutto ciò ci indica, come è ovvio, che la tavola è concetto “storico”, che però apre a tre orizzonti teorici, a una serie di importanti condizioni di possibilità, che si riferiscono all’antropologia del gusto, alla cosmologia simbolica, alla struttura sociale. Il gusto della tavola è legato a tre orizzonti simbolici che ne disegnano il senso complessivo: è il simbolo della necessità dell’uomo di “condividere” con gli altri la propria sensibilità; è l’immagine cosmologica della nostra corporeità; è il simbolo di un divenire sociale, di un mutare della sensibilità e dei suoi saperi, un modo per leggere la storia, la sua spettacolarizzazione, il suo esibirsi in rappresentazioni. In uno splendido volume del 2012, dal titolo “A Tavola”, E. Scarpellini ha disegnato infatti la storia dell’Unità di Italia, dal 1861 ad oggi, attraverso sette “tavole”, in cui forse, appunto, si comprende come il gusto della tavola si concretizzi in un concetto che, pur variando temporalmente, ne disegna davvero l’essenza profonda. Questo concetto è quello di “ospitalità” che, pur mutevole, disegna la nostra storia e la nostra identità, sul piano antropologico, cosmologico e storico-sociale.

Tutti i popoli, lo si sa, hanno la loro cultura della tavola, ogni epoca ha avuto la sua espressione artistica in tavola. Tuttavia, come nell’antica definizione di bellezza – unità nella varietà, sin da Agostino – questa varietà ha delle costanti, degli elementi fissi, che fanno della tavola, e del suo gusto, un elemento simbolico di straordinario peso, il segno di un’ospitalità che lega noi agli altri, noi al mondo e alla sua bellezza.

Sappiamo che il termine latino *hospes* è un antico composto di due nozioni distinte: *hostis-pet-s*, anche secondo l’illustre insegnamento etimologico di Benveniste. Nonostante il senso classico di *hostis* sia nemico, il significato primitivo della nozione *hostis* è quello di uguaglianza per compenso: è *hostis* colui che compensa il “dono” con un “contro-dono”. Per spiegare il rapporto tra ospite e nemico si ammette di solito che l’uno e l’altro derivino dal senso di straniero che è ancora attestato in latino da cui “straniero favorevole”, “ospite”, “straniero ostile”, “nemico”. In ogni caso, ospite si intende nella lingua italiana, chi riceve ospitalità. Il gusto della tavola è questo senso simbolico, la sua estrinsecazione, ciò che permette la conversazione, lo scambio. Nella tavola il gusto torna alle sue origine, al dialogo, al legame con l’altro, accompagnato da un senso estetico dato dal più antico dei principi estetici, e retorici, cioè dalla “dispositio”, cioè dall’ordine che viene dato alle varie e diverse componenti che abitano la tavola: vettovaglie, cibi, posti. Il tutto deve produrre un’armonia che generi piacere e renda tutti – chi invita e chi è invitato – “ospiti”. Infatti, tutte le lingue indoeuropee confermano che il senso primitivo di *hostis* e quindi l’origine della parola *hospes* è *aequere*: “compenso di un beneficio, rendere uguali/compensare uguagliare”. Come cita Festo, gli *hostes* godevano dello stesso diritto dei romani, un *hostis* non è uno straniero in generale, a differenza del *peregrinus* che abita al di fuori del territorio, *hostis* è lo straniero in quanto gli si riconoscono diritti uguali a quelli dei cittadini romani. Questo riconoscimento dei diritti implica un rapporto di reciprocità, presuppone un legame di uguaglianza e di condivisione.

Il gusto della tavola porta dunque nuovamente all’origine del gusto, cioè alla sua valenza comunicativa e sociale. La tavola, lo abbiamo brevemente visto, è una mescolanza inestricabile di elementi affettivi, simbolici e razionali. Ma non possiamo dimenticare che questa mescolanza è l’uomo stesso, l’uomo nella sua socialità, nei suoi rapporti con gli altri, nella sua volontà di “ospitare”. I nostri sentimenti, lo sappiamo, sono come le nostre tavole: possono essere ciechi e lungimiranti, superficiali o profondi, ordinati o disordinati. Ma il valore – il gusto – di una tavola si misura dalla qualità dei sentimenti cui ci si appella, e che si vogliono trasmettere.



La tavola, quindi, non necessariamente è immagine, e simbolo, del gusto. Ma può diventarlo, originando il senso di una retorica ormai perduta, quella della "ospitalità", del suo valore antropologico, simbolico e sacrale. Scrive il poeta greco Kavafis: "Perché non vengono anche i nostri ingegnosi oratori a tenere i loro discorsi, con l'eloquenza di sempre?". E risponde: "Perché oggi arrivano i barbari: a loro non piacciono le frasi belle, Né i discorsi lunghi". Appunto, arrivano i barbari: la tavola può essere un modo per contrastarli, restaurando, di fronte al disordine, all'insignificanza, alla barbarie, l'antica simbologia del dono. E il dono è quando, come scriveva l'antropologo Mauss, quasi per magia "le anime si confondono con le cose, le cose si confondono con le anime. Le vite si mescolano tra loro ed ecco che le persone e le cose, confuse insieme, escono ciascuna dalla propria sfera e si confondono". L'ordine della tavola è questa confusione.

