

## Gustare e parlare

**Rosalia Cavalieri**

Università di Messina  
rcavalieri@unime.it

**Abstract** The aim of this article is to draw attention to the sense of taste and point out to its intrinsic linguistic character. As a sensory device associated with the appetites and desires of animals, taste has been relegated (in the philosophical tradition of Western thought) to the rank of 'lesser sense'. The act and capability of tasting, along with the pleasure of sharing the taste in a convivial environment, is one way of revealing the cognitive link between sensation and language that is a species-specific feature of humans, one of the many forms our experience assumes when revealing our 'linguistic mind'. A common cliché considers taste and all the acts linked to it (such as eating, drinking, tasting, cooking) a frivolous and trivial subject, which is foreign to the abstract and inevitably 'dry' philosophical knowledge. I will emphasize on the philosophical relevance of this subject and stress on its importance in cognitive processes, social and emotional relations, and what makes us human. Along with hearing (albeit for different reasons), taste emerges as the 'most linguistic' of all senses, which involves and elicits the linguistic act through the practice of conviviality; its species-specificity is due above all to the fact that only a soul endowed with a linguistic mind can discern and appreciate flavours. It is not by chance that humans are the only animals capable of conceiving, cooking, enjoying and recounting the feelings about a food.

**Keywords:** taste, language, perception, conviviality, food

### 1. Premessa

Questo saggio affronta il nesso tra percezione e linguaggio prendendo come esempio la sensorialità gustativa, con l'intento di svelarne l'intrinseca linguisticità e di sottolinearne l'importanza nei processi della conoscenza e nei rapporti socio-emozionali. Contribuendo a renderci umani, l'attività del gustare e del 'saper' gustare, e il piacere di condividerla nella convivialità, è, infatti, una delle modalità bio-cognitive rivelatrici di quel nesso tra sensazione e linguaggio che è specie-specifico dell'animale umano ed è perciò una delle molteplici esperienze in cui si incarna il nostro essere 'menti linguistiche'. Senza occuparci del modo in cui i parlanti di lingue diverse verbalizzano le esperienze percettive – un problema affrontato da quell'ampia tradizione di studi linguistici che è riconducibile al dibattito tra culturalisti e universalisti, specialmente riguardo all'esperienza del vedere –, cercheremo di mostrare da un lato come il linguaggio agisca su quel complesso processo cognitivo che è il riconoscimento e l'apprezzamento del

sapore, dall'altro lato indagheremo l'insopprimibile nesso tra gustare e parlare, due attività caratteristiche della natura umana.

## **2. L'oralità tra gusto e parola**

Collocato nella bocca e preposto al discernimento e alla valutazione dei sapori degli alimenti, il gusto è una componente della nostra sensorialità di solito associata agli appetiti più direttamente animali e alla sfera della soggettività, e perciò ritenuta imprecisa ed estranea alla conoscenza e al sapere astratto e inevitabilmente 'disincarnato' della filosofia. Benché relegato, insieme all'olfatto, al rango di 'senso minore' da una cultura prepotentemente visivo-acustica come quella occidentale, e benché escluso dall'indagine teoretica e dal dibattito epistemologico sulla percezione sensoriale anche per la sua eccessiva compromissione con i piaceri carnali e con l'affettività, il gusto riesce tuttavia a realizzare, nella nostra vita quotidiana, un equilibrio talmente perfetto tra corpo e mente, bisogno e desiderio, piacere e conoscenza, da motivare la sua elezione a oggetto d'interesse filosofico e specialmente d'interesse filosofico-linguistico.

Atto 'estremo' di conoscenza radicato nell'esperienza corporea, grazie a cui un soggetto può assimilare totalmente l'oggetto esterno (la cosa gustata) fino a farlo diventare parte di sé, il gusto è del resto l'unico senso a esigere l'introduzione di particelle di mondo dentro di noi. E ancora, l'unica esperienza sensoriale in cui soggetto e oggetto risultano entrambi trasformati. Anche se, su un piano extrascientifico, possono offrire lo spunto a discussioni apparentemente frivole o banali, il gusto e le attività a esso correlate (mangiare, bere, degustare, cucinare) consentono di osservare da una prospettiva insolita aspetti della nostra umanità in cui il linguaggio viene a occupare una posizione per nulla secondaria, assicurandoci un accesso alla conoscenza del mondo assolutamente unico e specificamente umano. Territorio di confine tra l'esterno e l'interno e organo comune al mangiare e al parlare (due funzioni filogeneticamente distanti e considerate rispettivamente la più primitiva e corporea, e la più cognitiva e simbolica), la bocca conferisce al gusto quell'affascinante ambivalenza che ne fa una forma di accesso al mondo insieme carnale e intellettuale, una chiave di lettura dei fenomeni in cui la facoltà di verbalizzare le cose, di interpretarle, di giudicarle fa sempre tutt'uno con l'atto di assaporarle.

Gustare e parlare sono facoltà strettamente connesse sia per ragioni biologiche, sia per ragioni culturali: anzitutto una comune destinazione naturale ha eletto la bocca a sede di assimilazione del cibo e di produzione della parola. Gli organi del linguaggio responsabili di quell'attività specie-specifica dell'animale umano che Aristotele chiamava *diálektos*, 'voce articolata significativa' (*Ricerche sugli animali*, IV, 535a-b, 536b), costitutivi del tratto vocale sopralaringeo comprendente faringe, naso, palato, lingua, denti, labbra – e la cui struttura morfologica è l'esito di quel processo evolutivo che ha fatto di noi umani i soli animali parlanti (LIEBERMAN 1975, 1991) –, sono gli stessi che utilizziamo per masticare, tritare, rimestare, succhiare, gustare, assaporare e ingoiare il cibo. Come sottolineava già Aristotele nel *De anima*, «la natura si serve dell'aria respirata per due funzioni, come della lingua per il gusto e per il parlare, dei quali il gusto è necessario (e perciò appartiene a un più grande numero di animali) mentre l'espressione dei propri pensieri è per stare bene» (*De anima*, 420b), ovvero per raggiungere quel 'vivere felice' verso il quale solo l'animale linguistico è naturalmente proiettato (*Politica*, 1280b 39).

Tutti sappiamo per esperienza quanto l'esercizio della parola e l'arte della conversazione trovino nella tavola uno dei loro luoghi d'elezione: mangiando si disquisisce anzitutto sul cibo, sul suo sapore, su tutto ciò che vi è connesso a vario titolo e sugli argomenti più disparati. E nei palati esperti degli estimatori della buona tavola – quelli dei *gourmets*, per intenderci, o dei critici gastronomici – la lingua e la parola diventano inseparabili, complice il piacere di racchiudere i sapori che rallegrano il palato e il tenore delle emozioni che essi suscitano nel virtuosismo definitorio delle parole. Perciò, nonostante la sua natura soggettiva e 'privata', il gusto (insieme all'udito, ma per ragioni differenti) è forse il più linguistico dei sensi, quello che, attraverso le pratiche della convivialità, maggiormente e più naturalmente coinvolge e sollecita la parola, il dialogo, lo scambio d'idee e di emozioni.

### **3. Raccontare un 'piacere che conosce'**

Non diversamente dagli altri animali, nell'uomo il cibo risponde al bisogno primario di nutrimento, procurando piacere quando questo bisogno viene appagato e dolore quando tale appagamento non si realizza. L'uomo, però, è il solo animale ad avere trasformato il bisogno fisiologico del cibo in un desiderio, anzi in «quell'appetito di lusso», come lo definisce Roland Barthes (1975: XI), e in quell'arte di nutrirsi (ovvero l'arte culinaria) che proietta in un 'codice' quel piacere di gustare che è proscritto agli animali privi di consapevolezza e che consente di apprezzare un piatto sapientemente costruito e di commentarlo verbalmente in una gioiosa convivialità. Nella *Fisiologia del gusto* dell'intellettuale *gourmet* Jean Anthelme Brillat-Savarin (1826/1978) – il celebre elogio dell'edonismo che segna la nascita della scienza gastronomica – il piacere e il bisogno del cibo vengono nettamente distinti entro una visione antropocentrica in cui il gustare assume peraltro un preciso accento culturale:

Il piacere di mangiare è la sensazione attuale e diretta di un bisogno soddisfatto. Il piacere della tavola è una sensazione riflessa che nasce dalle diverse circostanze legate ai fatti, ai luoghi, alle cose e alle persone che accompagnano il pasto. Il piacere di mangiare è comune all'uomo e agli animali; presuppone soltanto la fame e il necessario per soddisfarla. Il piacere della tavola è caratteristico della razza umana, presuppone delle cure precedenti per la preparazione del pasto, la scelta del luogo e l'assortimento degli invitati. Il piacere di mangiare esige, se non la fame, almeno l'appetito; il piacere della tavola in genere è indipendente dall'uno e dall'altro (BRILLAT-SAVARIN 1978: 128-9).

L'atto di mangiare stabilisce tra noi e le altre specie animali una continuità che tuttavia non esclude le rispettive peculiarità: se, infatti, gli animali semplicemente si sfamano, l'uomo 'sa mangiare'. Mangiare in modo consapevole e attento, cioè gustare, assaporare lentamente giudicando in maniera profonda, presuppone quell'affinamento intellettuale dei nostri sensi – del naso e del palato in particolare –, quell'educazione sensoriale attraverso cui scopriamo quel potenziale cognitivo dei nostri dispositivi percettivi, che è una prerogativa degli umani. Del resto, solo l'uomo, proprio in quanto animale linguistico, è in grado di scegliere il cibo sulla base non solo di criteri nutrizionali, qualitativi ed economici, ma anche di preferenze culturali e individuali cariche di significati; sa concepire e apprezzare una pietanza o una bevanda, è capace di fantasticarvi sopra e di raccontarne le sensazioni; e ancora nel corso dell'evoluzione ha raffinato la sapienza del palato attraverso la capacità di

cuocere gli alimenti e specialmente attraverso l'arte di cucinarli<sup>1</sup>. L'alleanza di natura e cultura ha, infatti, riservato all'uomo il possesso del gusto nella sua forma più perfetta: «ed è proprio in conseguenza di questa perfezione che la *gourmandise* è appannaggio esclusivo dell'uomo [...], il grande buongustaio della natura» (BRILLAT-SAVARIN 1826/1978: 36-7). Se il passaggio dal crudo al cotto ha indubbiamente contribuito all'evoluzione umana (siamo l'unica specie vivente a usare il fuoco e a cuocere i cibi, che anche quando sono crudi sono comunque 'preparati' e quindi distanti mille miglia dalla rozzezza dei divoratori animali), un ulteriore progresso all'umanizzazione del gusto si può rintracciare nella capacità di produrre del cibo (con l'invenzione dell'agricoltura e con l'allevamento degli animali) e nel più recente sviluppo della cucina e della gastronomia, una pratica che, essendo legata alla presenza di una mente linguistica, è divenuta arte.

Se dunque gli uomini sono i soli animali soggetti alla dialettica del gusto e del disgusto, i soli a scegliere sulla base del principio del piacere mediato da un ragionamento, i soli a poter descrivere a parole il sapore e l'aroma di un piatto o di un vino e le sensazioni che esso genera, è perché, come osservava già Aristotele, gli appetiti umani, ivi inclusi i desideri riguardanti il gusto e l'odorato, pur essendo legati al piacere materiale, si differenziano da quelli degli animali perché nascono da un atto riflessivo generato da un'anima dotata di linguaggio e di ragionamento (*Retorica*, 1370a 18-27, cfr. l'originale rilettura aristotelica di LO PIPARO 2003: 10-12).

Uno dei privilegi della razza umana – dirà in tempi più recenti Brillat-Savarin – è quello di poter mangiare senza aver fame e bere senza aver sete; ciò effettivamente non può accadere tra le bestie, in quanto nasce dalla riflessione sui piaceri della mensa e dal desiderio di prolungarne la durata. (BRILLAT-SAVARIN 1978: 154).

E il desiderio di prolungare la durata dell'esperienza gustativa ha spinto l'animale linguistico a creare il vino, la birra e i distillati, bevande inesistenti in natura, prodotto di conoscenze e di tecnologie raffinate, consumate non già per soddisfare la sete, ma per il puro piacere estetico, e riconducibili pertanto all'ordine del 'cotto'. Se negli altri animali il desiderio del cibo è generato dalla fame, solo noi umani, per citare ancora una volta Aristotele, possiamo desiderare una vivanda non necessariamente per sfamarci, ma perché qualcuno ce ne ha parlato e ci ha persuaso della sua bontà e della sua palatabilità: questo tipo di desiderio scatenato dalla persuasione è un desiderio linguistico generato da un atto di riflessione, e pertanto specificamente umano (*Retorica*, 1370a 18-27, cfr. LO PIPARO 2003: 10-11).

---

<sup>1</sup> Secondo la '*cooking hypothesis*' elaborata dal bioantropologo e primatologo di Harvard, Richard Wrangham (1999, 2009), ci saremmo trasformati da 'primati' in *Homo* (già dai tempi dell'*Homo erectus*, 1,4 milioni di anni fa) anche perché abbiamo imparato a cuocere il cibo che mangiamo, e questo ci avrebbe reso più intelligenti. Elemento di discontinuità tra noi e le altre specie animali, la capacità di cuocere i cibi (seguita alla scoperta del fuoco: la forma primitiva di cucina era semplicemente la cottura degli alimenti praticata con regolarità dall'uomo di Neanderthal all'incirca mezzo milione di anni fa) avrebbe avuto effetti cruciali sull'evoluzione umana: la cottura ha modificato e arricchito il gusto umano, ha reso più sicuri gli alimenti, consentendo altresì di masticare cibi altrimenti troppo duri e riducendo i tempi e l'energia necessari per la digestione. Il vantaggio più grande della cottura è l'incremento dell'ammontare di energia che il nostro corpo può ottenere dal cibo, con effetti importanti specialmente per lo sviluppo del cervello e, quindi, delle capacità intellettive.

E giacché siamo gli unici animali parlanti, siamo anche i soli ad aver tramutato l'atto del gustare in un sapere condiviso e in una valutazione sinestetica in cui tutti i sensi vengono mobilitati. Assaporare una pietanza, annusarne i profumi, ammirarne i colori e la presentazione, avvertirne gli aromi, riconoscerne i sapori, apprezzarne la consistenza, lasciarsi pungere da spezie piccanti, compiacersi della croccante fragranza delle frittiture è un'esperienza ricca e multiforme in cui il discernimento sensoriale è per di più un'estasi per il palato, ma anche per l'occhio, per il naso, per la tattilità orale e persino per l'orecchio. Le più recenti ricerche neuroscientifiche del resto lo confermano: portare un cibo in bocca percependone e apprezzandone il sapore è uno dei più complessi comportamenti umani, includente processi di apprendimento, di memoria, di linguaggio e dispositivi emozionali che contribuiscono alla formazione delle preferenze e dei desideri alimentari (cfr. SHEPHERD 2006).

Ma il confine tra il gusto umano e quello delle altre specie animali è marcato anche da altri fattori. Gli animali divorano in fretta il cibo crudo, lo trascinano senza dividerlo con nessuno e lo consumano in solitudine e in silenzio (con qualche eccezione per gli scimpanzé, presso i quali la spartizione della preda è accompagnata da forme di comunicazione multimodale: vocalizzazioni, gesti, espressioni facciali – HLADIK e PICQ 2001: 128, 161-2). Gli uomini, al contrario, condividono i prodotti della caccia e della coltivazione-produzione e, senza accontentarsi di consumarli in una solitaria voracità, amano apprezzarli in compagnia e farne oggetto di discorsi. E ancora prima del consumo scelgono e preparano con cura i loro cibi, li concepiscono, li cucinano, li immaginano, istaurando con essi un rapporto simbolico. In tutti questi casi crediamo sia sempre il ragionamento verbale a mediare il nostro rapporto con il cibo e con il suo apprezzamento e con il piacere della prelibazione e della delibazione.

Se l'agire umano, per dirla ancora con Aristotele, fluttua tra il 'desiderio che ragiona e la mente che desidera' (*Etica Nicomachea*, 1139b 4-5, cfr. LO PIPARO 2003: 18-9), anche nell'esperienza quotidiana del mangiare, l'animale linguistico, affinando il palato e insegnandogli a ragionare, ha trasformato il gusto «in un sapere che gode e in un piacere che conosce» (AGAMBEN 1979: 1023). Laddove gli animali quando mangiano e bevono possono distinguere solo ciò che è buono da ciò che è cattivo e al più segnalarselo, l'uomo, invece, interpreta, valuta, apprezza, scompone e ricompone gli elementi di ogni boccone; confronta, racconta, persuade, e non si limita solo a riconoscere un cibo e il suo sapore come buono o cattivo, accedendo così a un piacere più alto, un piacere consapevole. Noi gustiamo con attenzione, analizzando le componenti del sapore che via via prendono corpo e si precisano sulle nostre papille, diventando peraltro memorabili quando le convertiamo in parole.

L'esperienza del gustare propria dell'uomo, dove s'incarnano l'intelligenza del corpo e un raffinato piacere, si caratterizza, dunque, anche per la sua enarrabilità: il sapore di una pietanza e le squisite emozioni che essa suscita alla nostra intelligenza gustativa si definiscono nel momento in cui le comunichiamo attraverso un racconto che rende unicamente umana l'esperienza cognitiva del palato. Gustare, e specialmente degustare – un complesso processo sinestetico in cui convergono operazioni di assaggio, analisi e valutazione attenta di un cibo o di un vino al fine di discriminarne e descriverne le caratteristiche organolettiche, filtrando verbalmente un insieme di sensazioni soggettive attraverso un linguaggio metaforico e tuttavia codificato, ampio, preciso e comprensibile – sono attività di conoscenza intrise di un piacere che include anche il narrare le sensazioni avvertite. Strumento raffinato di conoscenza, di controllo e di misura del valore di un alimento o di una bevanda, la

degustazione, in particolare, raggiunge il suo obiettivo finale attraverso la trasmissione e la compartecipazione di questo sapere, attraverso il resoconto che lo svela, lo incarna e lo precisa.

Raccontare questo ‘piacere che conosce’ è una vera arte i cui contorni si precisano nella puntualità dei commenti, nel virtuosismo delle descrizioni e nell’abilità linguistica di evocare i piaceri del gusto seducendo gli ascoltatori al punto da trasmettere loro l’impressione di sentire realmente quell’alimento e quelle sensazioni nella bocca. Riportiamo di seguito due diversi esempi di quest’arte dialettica: il primo – tratto da un piccolo capolavoro della letteratura gastronomica, *Estasi culinarie*, opera prima della scrittrice francese Muriel Barbery – esprime in tutta la sua eloquenza la capacità di *far sentire con le parole il sapore delle cose*; il secondo è il racconto della degustazione di un vino.

Nessuno potrà mai scalfire la mia convinzione che le verdure crude con la maionese abbiano un che di spiccatamente sessuale. La consistenza della verdure si insinua nel velluto della crema; non avviene una reazione chimica come per molte preparazioni, in cui entrambi gli alimenti perdono un po’ della loro natura per sposare quella dell’altro e, come succede al pane imburrito, tramutarsi per osmosi in una nuova e meravigliosa sostanza. La maionese e le verdure, al contrario, restano immutate, identiche a se stesse, ma, come nell’atto sessuale, sono travolte dalla loro unione. La carne, poi, ne trae un guadagno ulteriore. I suoi tessuti friabili, infatti, si lacerano sotto i denti e si riempiono di condimento, di modo che noi, senza falso pudore, mastichiamo un cuore compatto cosperso di morbidezza. A questo si unisce la delicatezza di un sapore garbato, giacché la maionese non ha note pungenti, né piccanti e, come l’acqua, sorprende la bocca con la sua affabile neutralità; e poi le squisite sfumature del valzer degli ortaggi: la nota piccante e insolente del ravanello e del cavolfiore, quella zuccherina e acquosa del pomodoro, quella discretamente acida del broccolo, quella generosa e ampia della carota, il retrogusto di anice croccante del sedano... È una festa. (BARBERY 2000: 124-5).

*Kras Sauvignon 2004, Josko Rencel*

Oro antico, netto. La florealità è pungente e irrequieta: accanto a sentori di nocciola e castagna appare l’evocazione del mare, come un residuo accompagnato dal vento; appena il vino si scalda nel bicchiere, l’alcol trascina altre sensazioni più radicali e ne tradisce la rusticità. Ciò non gli impedisce di crescere, aprendosi a un’imprevedibile varietà d’impronta autunnale. In bocca si distingue grazie a una progressione altrettanto *naive*, della quale fanno parte toni di carruba e frutta secca, salvia e bosso, che lo rendono ancora più originale; l’alcol non brucia, emerge il segno del rovere, ma il liquido è imprevedibile, bizzarro, delizioso (SANGIORGI 2009: 33-34).

#### **4. L’animale conviviale**

La linguisticità del gusto umano è legata anche a un’altra sua caratteristica carica di attributi culturali e simbolici: l’attitudine conviviale. L’esperienza del gustare e specialmente quella del degustare, pur essendo «un privilegio del proprio foro interiore» (LE BRETON 2006: 355), raramente si compie da soli, trattandosi piuttosto di un’attività realizzata in un contesto sociale, in genere in situazioni conviviali. Mangiare e bere insieme, suggellando a tavola rapporti d’affari, d’amore e d’amicizia, o interessi intellettuali, è del resto una prerogativa degli esseri umani, animali conviviali per definizione perché i soli animali parlanti. E «la tavola – scrive

Barthes – è in un certo senso il luogo geometrico di tutti gli argomenti di conversazione; è come se il piacere alimentare li vivificasse e li facesse rinascere» (BARTHES 1975: XXXV). Se per gli animali il consumo del cibo è un rito intimo e silenzioso, noi umani condividiamo i sapori attraverso le discussioni e non mangiamo mai da soli, perché anche quando non siamo insieme con altri conspecifici abbiamo comunque un rapporto dialettico con il cibo.

E d'altra parte, nelle diverse forme assunte, nel corso dei secoli, dal convito greco e poi da quello romano, alla pratica sociale del mangiare e del bere in compagnia in un clima di piacere, si coniugava sempre la pratica intellettuale delle conversazioni dotte e argute, insieme alla danza, alla musica e alla poesia. L'esercizio letterario e la riflessione filosofica nascono proprio nell'ambiente simposiaco, dove il banchetto viene eletto a luogo privilegiato della conversazione e dell'offerta del cibo della sapienza. Modello insuperato di questo genere letterario è il *Simposio* di Platone, un dialogo tra filosofi in cui nel corso di un banchetto si discute sul tema dell'amore. E nei *Sofisti a banchetto* (*Deipnosophistai*) Ateneo di Naucrati (II sec. d.C.) ci ha lasciato il monumentale resoconto di un pantagruelico banchetto (raccontato dall'autore all'amico Timocrate) in cui vari intellettuali (giuristi, filosofi, medici, lessicografi, filologi, grammatici) conversano e dibattono su argomenti diversi, non ultimi quelli legati al cibo e al vino, con preziose testimonianze sul rapporto tra gustare e parlare. Dall'atto carnale dell'esperienza del gustare propria dell'animale umano ha origine perciò quell'esercizio dialettico da cui scaturisce la sapienza.

Discettare sul cibo, su ciò che stiamo mangiando, su com'è stato preparato e sul suo sapore, tenere conto dei discorsi altrui, rievocare avventure gastronomiche passate, pregustare verbalmente esperienze non ancora consumate, comparare le sensazioni e dividerle con gli altri commensali sì da risvegliare impressioni consimili è un'attività in cui l'oralità del gusto si prolunga e si amplifica nell'oralità del linguaggio e nel piacere di pensare.

Alla tavola comune – afferma l'antropologo sensoriale David Le Breton – il piacere di un sapore si accentua se qualcuno ne parla in modo da risvegliare negli altri una percezione simile alla sua. La narrazione di un pasto lo prolunga per altre vie, ne fa risorgere i sapori nell'immaginazione. (BRETON 2006: 407).

In virtù della sua inclinazione alla partecipazione, l'atto di gustare è perciò un atto di comunicazione interpersonale, avvicina i soggetti permettendo loro di condividere impressioni e momenti di felicità. Se «gli altri sensi si possono godere in tutta la loro bellezza anche quando si è soli; il gusto, invece, è in gran parte un senso sociale» (ACKERMAN 1990: 137) e, quindi, un senso linguistico. E d'altro canto non c'è azione di natura sociale, non c'è situazione, in ogni tempo e in ogni luogo, che non passi dalla tavola o che non preveda il rito del consumo comune del cibo: dagli affari, all'amicizia, all'amore, alle cospirazioni, all'esercizio del potere, alle occasioni culturali. L'esperienza del gustare ha, dunque, un aspetto relazionale coniugato a un aspetto cognitivo e linguistico di valutazione, discriminazione e verbalizzazione che ne fa un sapere condiviso.

[Il commensale] mangiando si assoggetta a una rigorosa pratica comunitaria: la conversazione. La conversazione (fra molti) è in un certo senso la legge che garantisce il piacere culinario da ogni rischio psicotico e mantiene il buongustaio nei limiti di una 'sana' razionalità parlando – ragionando – mentre mangia (BARTHES 1975: XV).

Configurandosi come luogo di espressione, di confronto, e – perché no? – anche di sfida del gusto e della parola, la pratica conviviale è perciò uno dei contesti in cui si realizza quel ‘vivere felice’ verso il quale l’uomo, «il più sensuale e il più sensibile di tutti gli esseri del mondo» (FEUERBACH 1846: 122), perché l’unico ad aver eletto i sensi a fonte di puro godimento estetico, è naturalmente proiettato: soltanto l’animale umano può trarre una gioia infinita dai sapori sublimi e dagli aromi che accarezzano il suo palato al di là del mero nutrimento.

Il gusto umano deve, dunque, la sua specie-specificità specialmente al fatto di essere discernimento e apprezzamento dei sapori generato da una mente linguistica. Non è un caso, come s’è già detto, se siamo gli unici animali capaci di concepire un cibo, di cucinarlo, di gustarlo e di descriverne le sensazioni. È pertanto plausibile che il linguaggio verbale, pur non operando direttamente nell’ideazione di un piatto, nella creazione di un cibo, nel suo gradimento e nel riconoscimento del suo valore, non meno che nel piacere procuratoci dal suo consumo, costituisca «l’*humus* nascosta, il presupposto non evidente e tuttavia indirettamente operante» (DE MAURO 2002: 19) di queste forme di esperienza, come scrive Tullio De Mauro a proposito di altre attività umane come risolvere un problema, creare un pezzo musicale o progettare un manufatto architettonico.

## Bibliografia

ACKERMAN, D. (1990), *A Natural History of the Senses*, New York, Random House, (trad. it. *Storia naturale dei sensi*, Milano, Frassinelli, 1992).

AGAMBEN, G. (1979), «Gusto», *Enciclopedia Einaudi*, vol. VI, Torino, Einaudi, pp. 1019-1038.

ARISTOTELE, *Dell’anima*, (trad. it. a cura di R. Laurenti, in *Opere*, vol. 4, Roma-Bari, Laterza, 1983, pp. 97-191).

ARISTOTELE, *Del senso e dei sensibili*, (trad. it. a cura di A. Russo e R. Laurenti in *Opere*, vol. 4, Laterza, Roma-Bari, 1998, pp. 195-236).

ARISTOTELE, *Ricerche sugli animali*, (trad. it. a cura di M. Vegetti, in *Opere biologiche*, Torino, UTET, 1971, pp. 77-482).

ARISTOTELE, *Politica*, (trad. it. a cura di R. Laurenti, in *Opere*, vol. 9, Roma-Bari, Laterza, 2004).

ATENESE, *I Deipnosofisti. I dotti a banchetto*, in L. CANFORA (2001) [a cura di], Roma, Salerno ed., 4 voll.

BARBERY, M. (2000), *Une gourmandise*, Paris, Gallimard, (trad. it., *Estasi culinarie*, Roma, E/O, 2010).

BARTHES, R. (1975), «Lecture de Brillat-Savarin», in Brillat-Savarin, *Physiologie du gout*, Paris, Hermann, (trad. it. «Lettura di Brillat-Savarin», in Brillat-Savarin 1826, trad. it. 1978, pp. IX-XL).

BRILLAT-SAVARIN, A. (1826), *Physiologie du goût*, Paris, A. Sautelet, (trad. it. *Brillat-Savarin letto da Roland Barthes. Fisiologia del gusto*, Palermo, Sellerio, 1978).

DE MAURO, T. (2002), *Prima lezione sul linguaggio*, Roma-Bari: Laterza.

FEUERBACH, L. (1846), *Wider den Dualismus von Leib und Seele, Fleisch und Geist* in *Gesammelte Werke*, vol. X, 1971, pp. 122-50, Berlin, Akademie Verlag, (trad. it. F. Tomasoni *Contro il dualismo di anima e corpo, di spirito e carne*, in A. Pacchi, [a cura di,] *Materialisti dell'Ottocento*, Bologna, Il Mulino, 1978, pp. 105-127).

HLADIK, C.M., PICQ, P. (2001), «Au bon goût de singes», in P. Picq, Y. Coppens [a cura di,] *Aux origines de l'humanité*, vol. 2, Paris, Fayard, 2001, pp. 127-169.

LE BRETON, D. (2006), *La saveur du monde: une anthropologie des sens*, Paris, Éd. Métailié, (trad. it. *Il sapore del mondo*, Milano, Cortina, 2007).

LIEBERMAN, Ph. (1975), *On the Origins of Language: an Introduction to the Evolution of Human Speech*, New York: Macmillan, (trad. it. *L'origine delle parole*, Torino, Boringhieri, 1980).

LIEBERMAN, Ph. (1991), *Uniquely Human. The Evolution of Speech, Thought, and Selfless Behavior*, Cambridge (Mass.), London, Harvard University Press.

LO PIPARO, F. (2003), *Aristotele e il linguaggio. Cosa fa di una lingua una lingua*, Roma-Bari, Laterza.

SANGIORGI, S. (2009), «Il racconto della degustazione», in *Porthos*, n. 33-34, pp. 72- 80.

SHEPHERD, G.M. (2006), «Smell images and the flavour system in the human brain», in *Nature*, n. 444, pp. 316-321.

WRANGHAM, R.W. (2009), *Catching fire. How cooking made us human*, New York: Basic Book.

WRANGHAM, R.W. et al. (1999), «The raw and the stolen: cooking and the ecology of human origins», in *Current Anthropology*, n. 40, pp. 567-594.