

Warning: getimagesize(images/agribose/far3.jpg): failed to open stream: No such file or directory in
/home/monast59/public_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php on line 1563

Warning: getimagesize(images/agribose/far3.jpg): failed to open stream: No such file or directory in
/home/monast59/public_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php on line 1563

Il gusto è piacere di vivere

Multithumb found errors on this page:

There was a problem loading image 'images/agribose/far3.jpg'

There was a problem loading image 'images/agribose/far3.jpg'

di Luciano Manicardi

Il modo di mangiare, cucinare e gustare è un prodotto della storia, del modo in cui gli uomini si collocano nella trama simbolica della propria cultura. Situato all'incrocio fra soggettivo e collettivo, il gusto attiene anzitutto alla sfera della percezione dei sapori, ma supera questo ambito e diviene possibilità di esprimere una preferenza nei confronti di oggetti e di attività. Diviene attività spirituale. Non a caso quella raffinatezza rara che è il buon gusto, l'aver gusto, fa riferimento proprio a questo senso. Dall'arte di discernere i sapori si passa all'arte di riconoscere un quadro, di apprezzare un testo letterario o un'opera artistica di valore. Si passa alla capacità di discernere il bello. Il gusto definisce il piacere di vivere. Si parla di visione del mondo, perché non parlare anche di degustazione del mondo?¹ A seconda delle culture e delle modalità con cui gli uomini si adattano ad esse, gli individui sviluppano sensibilità gustative legate a specifiche preferenze culinarie. Il fatto che il giudizio sia una componente del gusto, dice di una capacità di interpretazione dei sapori a sua volta segnata dall'appartenenza a una determinata cultura e a una certa società e dalla storia personale di ciascuno. Infatti, i sapori che ogni individuo percepisce sono imbevuti di affettività. Nel gustare un sapore emergono ricordi e affetti, emerge una storia passata che non è solo dietro, ma dentro di noi. Il gusto alimentare è memoria in atto dell'infanzia che la storia personale ha poi arricchito o affinato. Gaston Bachelard confessa: "Questo bicchiere di vino chiaro, fresco, secco, riassume in sé tutta la mia vita di campagna. Si crede che io beva: io ricordo".²

Magistrale l'analisi del rapporto gusto-memoria nel celebre passaggio della Recherche in cui Proust descrive le sensazioni provate assaggiando "uno di quei dolci corti e paffuti, chiamati Petites Madeleines, che sembrano modellati nella valva scanalata di una conchiglia di san Giacomo" intinta in una tazza di tè. Il gusto suscita un piacere e una gioia potenti ma la cui verità, scrive Proust, "non è nella bevanda, ma in me. Depongo la tazza e mi rivolgo al mio spirito" ed ecco che emergono dal profondo i ricordi del passato, a Cambray, quando la zia Léonie gli offriva la madeleine intinta nel tè. Prosegue Proust: "Quando, di un passato lontano non resta più nulla, dopo la morte degli esseri, dopo la distruzione delle cose, soli, più fragili ma più vividi, più immateriali, più persistenti, più fedeli, l'odore e il sapore rimangono ancora a lungo, come anime, a ricordare, ad attendere, a sperare, sulla rovina di tutto il resto, a sorreggere senza piegare, sulla loro stilla quasi impalpabile, l'immenso edificio del ricordo".³

L'influenza dei cibi mangiati nell'infanzia è decisiva nel formarsi del gusto della persona. Il bambino finisce con l'apprezzare i piatti della cucina familiare, quindi evolve nel gusto e nelle relazioni e impara a gustare sapori che prima gli ripugnavano per emulare i ragazzi più grandi, per adattarsi al cibo della mensa scolastica, ecc. Il giovane muta i suoi gusti per adattarsi al suo ambiente sociale: vi è una socializzazione alimentare. In questo senso vi è anche una rottura tra figli e genitori circa i gusti alimentari, soprattutto dato il gusto oggi imperante presso i giovani del fast food. Si pensi poi al junk food (cibo spazzatura): alimenti o bevande ad alto contenuto calorico e basso valore nutrizionale, cibi ricchi di coloranti, conservanti, sostanze chimiche (merendine, hamburger, caramelle, bibite sintetiche) e poveri di vitamine, minerali, aminoacidi, minerali e fibre. La generazione del fast food sta perdendo la raffinatezza del gusto. Il cibo deve "pizzicare", "pungere" (ketchup), le bevande sono gassate e molto zuccherine. Anzi, non solo i giovani, ma un po' tutti, visti i prodotti alimentari che ci si trova sui banchi dei supermercati e la disaffezione al far da mangiare. Si pensi alle pesche o alle albicocche oggi così belle da vedersi sui banchi del mercato e così insapori al gusto: "L'albicocca non ha più altro gusto se non quello della parola che formuliamo per dirne il nome".⁴

Così si dà ragione a chi afferma che "la tavola incarna il peggio della globalizzazione perché non si mescolano più i sapori, ma li si riduce a un minimo comune denominatore che ne consente la diffusione generalizzata. Ovunque nel

mondo lo stesso prodotto ha il medesimo sapore e la stessa consistenza".⁵ Lo specialista di antropologia dell'alimentazione Claude Fishler parla di OCNi, sigla che significa Oggetti Commestibili Non Identificati. Assistiamo qui a un momento di quella rivoluzione per cui se nella vecchia Europa il pasto comportava un tempo e uno spazio ritualizzati, protetti dal disordine e dalle intrusioni, ora questo è cancellato dal fenomeno del fast food. Lo studioso di antropologia culturale Vito Teti ha scritto: "In molti contesti l'alimentazione è sempre meno un collante, un elemento di socializzazione e di comunione, un tratto altamente simbolico, una forma di iniziazione al mondo della vita. Non costituisce più un fatto di identificazione con un luogo, ma è perdita di luoghi, di rapporto con la terra, con la produzione, con le stagioni"⁶.

Tra cibo e identità culturale vi è una stretta relazione. La cucina degli emigranti sta riempiendo le nostre città di odori e sapori che prima non conosceamo. Spesso l'emigrante segna le feste e le ricorrenze più importanti (matrimoni, feste religiose) con banchetti di cucina tipica del proprio paese d'origine. L'emigrante si nutre anche di nostalgia. I banchetti nelle grandi feste sono eventi rituali che rafforzano il senso di appartenenza e l'identità del gruppo emigrato. Il piatto tradizionale rinnova la coscienza delle proprie origini comuni. "Nel fatto di nutrirsi è sempre viva questa radice che ci fa ritrovare nella cucina qualcosa di più del semplice nutrimento, una reliquia della memoria che si riattiva ogni volta che mangiamo".⁷ Le migrazioni costituiscono spesso un trauma, uno shock culturale dovuto all'abbandono delle categorie relative alla cultura di partenza, a partire dalla lingua madre. Il trauma poi, non è solo del momento iniziale ma spesso si cronicizza: alterità linguistica, differenza climatica, incomprensione dei rapporti di gerarchia sociale, dei meccanismi del funzionamento sociale, della burocrazia, diventano il pane quotidiano di uno stato di smarrimento che ha conseguenze anche sul piano della sofferenza psicologica. Recuperare il regime alimentare noto, di origine, è una forma privilegiata per operare una terapia ricreando l'ambiente di provenienza. Il cibo appare svolgere qui una funzione di riappropriazione identitaria: diviene il ponte verso la propria terra, i propri luoghi. Il cibo riesce a colmare distanze che ormai sono di migliaia di chilometri dal paese di provenienza. E ovviamente anche il modo di preparare il cibo e di consumarlo: preparare e offrire da mangiare hanno, nel contesto migratorio, lo stesso fine culturale dell'atto vero e proprio di mangiare. Per l'uomo è importante non solo ciò che mangia, ma anche come lo mangia, con chi e dove. Per l'emigrato che subisce lo sradicamento dalla lingua madre, il pasto che noi diremmo "etnico" diviene non solo luogo di ricostruzione dei legami sociali e in cui si parla la lingua madre, ma diviene esso stesso una lingua in cui ci si riconosce e ci si sente rassicurati. Plinio stesso, nella *Naturalis historia*, scrive che "non c'è nessuno che non trovi nel cibo un lenitivo alla propria ira, afflizione, tristezza e a tutte le passioni: perciò bisogna considerare ciò che esercita un'azione terapeutica non solo sul fisico, ma anche sul morale". La presenza di uomini e donne di culture differenti provoca il diffondersi di cucine etniche e la trasformazione dei gusti locali in un movimento che è bidirezionale: avvengono contaminazioni e passaggi tra gusti e cibi della cultura ospitante e della cultura ospitata. In ogni caso, il cibo degli altri diviene anche possibilità di arricchimento per la società di accoglienza, andando incontro a quei cittadini che cercano nuovi ed esotici sapori.

¹ Cf. il capitolo «Dal gusto in bocca al gusto di vivere: una degustazione del mondo», in Le Breton, op. cit., pp. 349-416.

²G. Bachelard, *Il diritto di sognare*, Dedalo, Bari 1987, p. 202.

³ M. Proust, *Alla ricerca del tempo perduto*, I, Dalla parte di Swann, Newton, Compton, Roma 2009, pp. 37-39.

⁴ M. Serres, *Les cinq sens*, Grasset, Paris 1985, p. 252.

⁵ Le Breton, op. cit., p. 403.

⁶V. Teti, *Il colore del cielo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi, Roma 1999, p. 107.

⁷ Le Breton, op. cit., p. 364.