



L'IMMAGINE DELL'ESTETICA

XII Convegno Nazionale della Società Italiana d'Estetica
Arcavacata di Rende – 7 e 8 maggio 2014

INCONTRI ESTETICI E RISPOSTE CORPOREE: RIVISITARE IL GUSTO

Lectio magistralis di Carolyn Korsmeyer

[1] Poiché sono qui grazie a un libro che ho scritto qualche anno fa, ho pensato di cogliere l'opportunità di rivisitare l'argomento di quello studio: il senso del gusto e la sua dimensioni estetiche. In *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, ho esaminato la lunga tradizione che classifica il gusto come un senso non estetico e ho sostenuto invece, per l'appunto, che cibi e bevande possono sviluppare almeno alcuni tipi di proprietà estetiche che contraddistinguono anche le opere d'arte. Ma ho smesso presto di considerare i cibi alla stregua delle opere d'arte, assegnando loro una correlata, ma differente, posizione culturale, inserita all'interno delle cerimonie e delle pratiche più di quanto non sia tipico per le opere dell'"arte bella".

Negli ultimi quindici anni, sono stati pubblicati numerosi altri studi filosofici sul tema del cibo e delle bevande, e oggi questo campo sembra generalmente più aperto ad accogliere nell'alveo dell'estetico quelle che erano abitualmente ritenute esperienze "meramente sensibili." Nello stesso tempo, ci sono ancora influenti voci che continuano a sostenere la tradizionale separazione tra sensi estetici e non estetici, rifiutandosi di considerare ciò che si incontra al gusto del palato come genuinamente estetico, trattandoli invece come i meri sensi corporei dell'olfatto, del gusto e del tatto. Dunque, la questione è lungi dall'essere risolta.

Penso che si debba concedere che l'ambito del riferimento del termine "estetico" sia diventato straordinariamente complicato, perché alcuni aspetti delle risposte del pubblico, che le precedenti teorie non consideravano, sono ora riconosciuti come importanti modalità per documentare comprensione e apprezzamento. [2] Non mi riferisco solamente al godimento sensibile offerto da gusto, olfatto e tatto – e indubbiamente l'esperienza gustativa necessita di tutti e tre i sensi corporei – ma anche alle reazioni fisiche, viscerali ed emozionali innescate da certe opere d'arte su cui oggi insistono molti studiosi: l'aumento del battito cardiaco provocato dalla paura, il rivoltarsi dello stomaco per il disgusto, il diventare rossi di rabbia, il dolore che stringe come un morso alla gola.¹ Aprire l'estetica all'intero sensorio e a una più robusta gamma di emozioni rende il corpo – non solo il cervello, ma anche i muscoli, il cuore, i polmoni, le viscere – portatore di risposte estetiche, dando rilievo ai modi in cui i nostri stessi sé fisici, le nostre sensazioni e le nostre viscere producono le intuizioni che otteniamo dall'arte e i valori che vi vengono rivelati.

Non deve sorprenderci che la stessa direzione sia evidente anche nel mondo dell'arte; gli artisti sono tra i più accesi critici della vecchia distinzione tra sensi estetici e non estetici, e oggi molti impiegano alimenti, parti di animali e il loro stesso corpo nelle performance e nelle installazioni. Intere mostre vengono organizzate intorno al tema del cibo e del suo consumo.² Tuttavia, oggi non discuterò degli usi del cibo nelle opere d'arte ma del cibo "standard", di quello che ci riguarda quotidianamente e di quello che riguarda quegli eventi stagionali e ciclici che si presentano nelle cerimonie che fanno parte della cultura.

[3] Includere l'atto di mangiare, cibi e bevande nel dominio dell'estetica pone una sfida significativa alla tradizione teoretica, compreso il concetto per cui l'attenzione estetica richiederebbe il godimento disinteressato e contemplativo di un oggetto fine a se stesso. Diversi gruppi di teorie sono solidali su questo punto. Il "disinteresse" ha trovato il suo più influente sostenitore in Kant, ma perdura a tutt'oggi; e "contemplazione" significa che le risposte estetiche possono prescindere dalle questioni pratiche quotidiane e collocare chi contempla in uno stato di quiete in cui conta esclusivamente la bellezza. Entrambi i concetti ignorano deliberatamente l'attenzione rivolta allo stato corporeo a causa dei malesseri, delle emozioni forti e di tutte quelle sensazioni che si ritiene possano distrarre la nostra attenzione dall'oggetto estetico, orientandoci verso determinate condizioni fisiche episodiche e personali. Questa è solo una delle ragioni a sostegno dell'antica distinzione che individua vista e udito come sensi estetici, escludendo esplicitamente tatto, gusto e olfatto. George Santayana pone in modo particolarmente efficace la distinzione tra sensi corporei e sensi distali quando osserva:

Qui c'è dunque una distinzione molto accentuata tra piacere fisico e piacere estetico; gli organi di quest'ultimo devono essere diafani, non devono intercettare la nostra attenzione, ma condurla direttamente verso qualche oggetto esterno. Si comprende così molto bene la maggiore dignità e il rango del piacere estetico. L'anima è felice, per così dire, di dimenticare la sua relazione col corpo e immaginare di potersi muovere nel mondo con la libertà con cui cambia gli oggetti del suo pensiero [...] Questa illusione di liberazione dal corpo è molto eccitante, mentre sprofondare nella carne e ridursi a qualche organo dà un tono di grossolanità e di egoismo alla nostra coscienza.³

Sebbene questa sia la posizione prevalente, specialmente nei testi dal Settecento fino a inizio Novecento, essa non è affatto antiquata. Recentemente è stata energicamente difesa da Allen Carlson e Glenn Parsons nel loro (premiato) libro *Functional Beauty*. [5] Essi si riferiscono alla «reale differenza fenomenologica tra i piaceri dei sensi distali e prossimali, il fatto cioè che i piaceri dei sensi prossimali sono localizzati nel corpo in modo diverso dai distali.»⁴ Secondo loro, la distinzione tra piaceri estetici e corporei riflette una vera differenza nella *tipologia* di esperienza che i sensi permettono, una differenza notata fin da Platone. Mentre vorrei con tutto il cuore avallare l'inclusione di quanto ci colpisce fisicamente tra i modi dell'apprensione estetica, riconosco anche che il più ampio spettro di risposte oggi legittimate rende difficile distinguere le reazioni estetiche da quelle non estetiche. Nel passato, ogni riferimento a un soddisfacimento sensibile avrebbe escluso il giudizio dalle regioni dell'estetico, perché questo coinvolgeva il piacere sbagliato. Includere i cibi tra gli oggetti estetici riduce le basi per quella distinzione.

[6] Oggi mi focalizzerò su tre argomenti: (1) il piacere gustativo e il piacere estetico, (2) le capacità rappresentazionali ed espressive del cibo, e (3) la capacità delle comunità umane nello spazio e nel tempo di condividere gli incontri estetici con cibo e vino. A unificare il mio approccio a questi temi, un'analisi dell'intricata questione filosofica della *soggettività* del gusto. Questo aspetto del gusto fa partorire i suoi effetti propriamente intimi e immediati, e al tempo stesso si è rivelato un ostacolo alla sua seria considerazione nella teoria filosofica. La soggettività è una categoria filosofica ambigua e scivolosa, ma in nessun altro luogo impedisce un pensiero chiaro come avviene col senso del gusto. Mi sforzerò di difendere il gusto dalle interpretazioni dannose riguardo a ciò che significa essere soggettivo, e al tempo stesso sottolineerò l'intimo potere che hanno le risposte corporee soggettive nel dominio estetico.

Gusto e piacere

[7] Per varie ragioni ormai note, il senso del gusto fornisce la metafora centrale della discriminazione estetica, nonostante i suoi oggetti in senso proprio siano stati esclusi dalla maggior parte della teorizzazione filosofica. Diverse caratteristiche del gusto inteso in senso letterale assicurano la metafora, compreso il fatto che è solo assaggiando un piatto che si possono determinarne la sua qualità: se il condimento è equilibrato, gli ingredienti puri, la cottura a puntino. Questo genere di conoscenza diretta, di prima mano, di solito viene anche richiesta al buon critico d'arte, poiché l'esperienza indiretta è insufficiente a determinare le qualità estetiche come anche il gusto di un cibo. Peraltro, il gusto del palato, come la sensibilità estetica, è educabile e richiede esperienza e pratica per svilupparsi. Dunque il gusto rappresenta la capacità di creare giudizi che esprimono *expertise* o conoscenza diretta.

Un'altra caratteristica del senso del gusto che lo predispone all'estensione metaforica riguarda la valenza integrata della sensazione, un aspetto della soggettività ampiamente accettato. Quando il gusto divenne la metafora centrale per il discernimento estetico, molti filosofi stavano utilizzando criteri edonici per analizzare il valore. Detto semplicemente: il valore veniva inteso nei termini del piacere che un oggetto o evento suscitavano. Come di fatto accade, le esperienze gustative si legano naturalmente al piacere o al dispiacere. E persino nelle scienze, in laboratorio e negli esperimenti sulla percezione sensoriale – per verificare cosa viene percepito e a quale soglia – è quasi sempre presente la questione sul piacere quando si tratta di gusto (domande come: lo senti? è amaro? ti piace?). Il fatto che il gusto provochi naturalmente piacere o dispiacere e che molta filosofia moderna si impegnasse in criteri edonici per la comprensione dei valori, fu un altro motivo per cui fu sostenuta la metafora del gusto per la sensibilità estetica.

[8] Tuttavia, la centralità della metafora del gusto nel descrivere la discriminazione estetica fu insufficiente a superare la tradizionale gerarchia dei sensi che collocava vista e udito più in alto dei sensi corporei del gusto, dell'olfatto e del tatto. Tale gerarchia ha implicazioni di vasta portata. I sensi corporei possiedono uno svantaggio epistemico, perché non forniscono tanta informazione sugli oggetti esterni, quanta ne procurano i sensi della distanza, e inoltre sono moralmente sospetti perché possono essere troppo indulgenti, portando alla lussuria e alla gola. Per contrasto, vista e udito operano con minore prossimità ai loro oggetti, dunque le soddisfazioni che producono non sono sensuali né appetitive. Di conseguenza, si è tradizionalmente sostenuto che solo i piaceri di questi ultimi possano essere genuinamente estetici, in contrasto con i piaceri più grossolani di cibo, sesso o benessere materiale. Questa corrobora un antico detto. Come Socrate dichiara nell'*Ippia Maggiore*, sebbene tutti i sensi possano dare piacere, solo gli oggetti della vista e dell'udito possono dirsi belli in senso proprio.⁵ La stessa prospettiva soggiace all'insistenza moderna che i piaceri estetici debbano essere assolutamente distinti da quelli dei sensi corporei. Non farlo cancellerebbe il valore estetico come tale, facendolo crollare sul piacere sensibile e sulla soddisfazione degli appetiti.

C'è un ulteriore elemento della soggettività del gusto che ha afflitto il discorso estetico fin dal principio. A differenza di vista e udito, i sensi corporei registrano i loro oggetti attraverso alcune sensazioni

provate “nel corpo”: la lingua, il naso, la gola, la pelle. Tutti noi occupiamo corpi differenti e sappiamo per esperienza che non ci piacciono gli stessi cibi. Da questa familiare osservazione emerge la conclusione secondo la quale i gusti sono così individuali da non potersi disputare e giudicare: *De gustibus non est disputandum*. [9] Kant è uno dei tanti a ripetere questa massima quando osserva che vista, udito e tatto sono «più oggettivi che soggettivi, ossia, contribuiscono [...] più alla conoscenza degli oggetti esterni di quanto stimolino la coscienza dell’organo affetto.» Gusto e olfatto, nota Kant, sono invece «più soggettivi che oggettivi, ossia, l’idea che ne deriva attiene più al godimento che alla cognizione dell’oggetto esterno.»⁶ Dunque la supposta povertà epistemica del gusto è connessa alla sua debolezza estetica, perché si ritiene che il senso rivolga l’attenzione all’interno degli stati del corpo individuale del soggetto percipiente.

Nella misura in cui si crede che il senso del gusto si riferisca solo alle risposte sensoriali individuali, esso suscita poco interesse filosofico. [10] Tuttavia, ogni caso, le pratiche effettive contravvengono questo dettato teorico. È facile dimostrare che non è vero che il gusto chiami in causa solo il corpo del soggetto piuttosto che l’oggetto gustato. Quando si assaggia una fragola per vedere se è matura, si stanno valutando le proprietà del frutto, non della lingua. Quando si assaggia un vino per giudicarne l’abbinamento appropriato con una particolare portata, si stanno stimando le proprietà del vino. Potrebbe essere complicato pronunciarsi sulle differenze di valutazione, ma sarebbe scorretto saltare alla conclusione che la soggettività del gusto implica rivolgere l’attenzione esclusivamente a una parte del corpo come anche all’insormontabile privatezza di tale esperienza.⁷ Le differenze nelle preferenze gustative possono ammettere una variazione più ampia rispetto alle differenze di giudizio ottenute dalla vista e dall’udito. Nondimeno, il gusto del palato è diretto agli oggetti esterni così come ammette standard normativi, come hanno capito bene i cuochi e i produttori di vino nel corso della storia.

[11] In altre parole, a dispetto del vecchio adagio, si può davvero disputare sul gusto. Le proprietà gustative di cibi e bevande possono essere distinte, assaporate e valutate in modo abbastanza simile a quanto avviene nell’immagine tradizionale del giudizio estetico, una conclusione che David Hume prefigura con la nozione di delicatezza del gusto, illustrata attraverso la famosa analogia tra il giudizio artistico e il riconoscimento di una chiave caduta in una botte di vino. Quando si assaggia con discernimento, il gusto non è solo *fonte* ma anche *oggetto* di piacere.⁸ Ai critici preoccupati che l’inclusione dei piaceri gustativi nei piaceri estetici aggiri qualunque distinzione tra essi, vorrei proporre un nuovo modello. [12] Piuttosto che una semplice categorizzazione o/o, suggerisco uno spettro edonico all’interno del quale potremmo collocare il gusto in una zona che includa sia i piaceri sensibili sia i piaceri estetici più complessi. Forse quelli più semplici focalizzano realmente l’attenzione solo sul corpo, ma quelli che gustano con discernimento si dirigono sicuramente al di fuori, verso i loro oggetti, con capacità di distinguere e di apprezzare. Probabilmente è vero in generale dell’esperienza considerarne le qualità in termini di grado e di mescolanza piuttosto che di categorie descrittive discrete; e per i piaceri vale lo stesso.

Gusto e rappresentazione

Il tipo di piacere offerto dal gusto è senza dubbio la più grande sfida alla sua considerazione estetica. [13] Un’obiezione notevole sostiene che questo senso e i suoi oggetti siano poveri sul piano cognitivo; che, a differenza dell’arte, il cibo non *significhi* nulla, perché non c’è nulla su cui il gusto realmente *verta*; e che, come sostenuto da Carslon e Parson, le sue sensazioni sono «localizzate nel corpo». Tale povertà cognitiva separerebbe i cibi dalle opere d’arte, le quali esprimono, rappresentano, ci commuovono e sono capaci di affrontare argomenti difficili in modo complesso. Se il gusto non ammette capacità rappresentative, allora ha anche un ruolo cognitivo limitato e la sua funzione estetica sarebbe confinata alla gamma dei piaceri che può veicolare.

In *Making Sense of Taste* ho difeso il contenuto cognitivo del cibo, argomentando che esso può anche esprimere e rappresentare. Ciò lo rende più simile alle opere d’arte di quanto venga comunemente riconosciuto. Nell’avanzare questo argomento, mi ero riferita a ciò che Nelson Goodman – evitando ogni riferimento al piacere – chiama i «sintomi dell’estetico»⁹. Tra questi sintomi ci sono l’esemplificazione, la rappresentazione e l’espressione; e ciascuno di essi può essere scoperto nell’esperienza gustativa.

[14] Prendiamo l’esemplificazione: quando mangiamo qualcosa con attenzione, ci rivolgiamo alle qualità di quello che c’è nel piatto: una mela che sentiamo acida, dolce e croccante; una salsa percepita come piccante e a base di pomodoro. Tali qualità si presentano al palato come esempi di ciò che realmente sono: esemplificano le loro proprietà gustative, in una modalità piuttosto simile a quella in cui un modello di colore esemplifica di che colore sarà il muro. Questo è certo un modo carino di dire che certi cibi hanno particolari gusti, ma il punto è che persino quando si mangia semplicemente riconoscendo i sapori si partecipa di una varietà di attività simboliche in cui l’attenzione è diretta a un particolare aspetto di un *oggetto*: quello che è esteticamente significativo. Quando distinguiamo i sapori ed esercitiamo le capacità di giudicare, stiamo registrando le proprietà esemplificate da un cibo o di una bevanda. L’esemplificazione, dunque, avviene comunemente quando si mangia, sebbene sia etichettata di rado come tale.

Anche la rappresentazione – quando il cibo è creato per assomigliare o stare per qualcos’altro rispetto a sé – è qualcosa di familiare, anche se meno frequente dell’esemplificazione. Poiché alcuni cibi sono malleabili, possono essere lavorati in modo da sembrare altre cose: si pensi ai cioccolatini modellati, agli omini di

pan di zenzero e ai panini dolci con l'uvetta di Pasqua. [15] Le rappresentazioni possono essere decorative, commemorative o divertenti e spesso accompagnano eventi commemorativi arricchendone i significati, come avviene con i teschi di zucchero e il pane a forma di cadavere consumati il giorno dei morti in Messico.

Lo scettico obietterà che questi generi di rappresentazione non sono oggetti del gusto ma della visione, e che sono sculture e non risultati gastronomici: che siano fatti di cibo sarebbe solo accidentale. Certamente, in molte rappresentazioni l'esperienza gustativa include la visione. Nondimeno, il fatto che le rappresentazioni siano fatte per essere mangiate è significativo delle occasioni in cui sono presentate. I teschi di zucchero, i bastoncini di zucchero o le torte di matrimonio sono modellati in forme che partecipano delle cerimonie in cui si servono i cibi. È vero che il più delle volte i cibi rappresentazionali sono meri capricci, come ad esempio i cioccolatini a forma di tosaerba. Anche qui, comunque, il fatto che il medium della rappresentazione sia una sostanza edibile contribuisce all'incontro gustativo. Ciò è evidente soprattutto quando modalità sensoriali multiple veicolano messaggi conflittuali come, ad esempio, quando la vista ci dice di astenerci dal mangiare ma gusto e olfatto ci invitano a farlo. Questo capita con i vermi di cioccolato [16] o con le gelatine a forma di cervello umano.

In alcune occasioni, è il vero e proprio gusto di una sostanza che rappresenta e veicola un contenuto cognitivo. La dolcezza, una categoria gustativa naturalmente piacevole, simboleggia la buona sorte e l'auspicio di un nuovo inizio nelle culture di tutto il globo. Tra gli oggetti del Seder pasquale, si esprime l'antica rovina mangiando erbe amare, poiché il loro sapore aspro significa ed evoca il dolore dell'esilio; il gusto dell'acqua salata al tempo stesso esemplifica e rappresenta le lacrime versate durante la prigionia. [18] Tranquillità, semplicità e nobiltà di spirito sono espresse ed evocate dal gusto sottile dei tè utilizzati nella cerimonia Zen. In casi siffatti, i significati espressivi e rappresentazionali si manifestano nell'atto di mangiare e bere, procurando un'intima e immediata apprensione *sensibile* del significato di un oggetto o di un evento. Qui la soggettività è presente nel suo positivo e potente aspetto estetico. E perciò si è tentati di collegare questo genere di esperienza con ciò che Baumgarten chiamava «conoscenza sensibile.»¹⁰

I significati del cibo sono particolarmente chiari nei festival, nelle cerimonie e nei rituali in cui si incorpora qualche sostanza per commemorare un evento. Nella maggior parte delle occasioni il cibo attiene a un significato espressivo attraverso l'associazione sviluppata nel contesto di queste pratiche. Questo fa sorgere una complicazione se si intende classificare il cibo come arte. [19] I più alti esempi della cucina "gourmet" non veicolano un contenuto troppo significativo in virtù della loro partecipazione a rituali e cerimonie. C'è così una scissione tra la cucina più compiuta e "artistica" da un lato e quei cibi che sono più carichi di significato dall'altro. La prima chiama al criterio del piacevole; la seconda a una profonda comparazione con l'opera d'arte. Questa differenza di orientamento separa i pasti che richiedono più artisticità culinaria da quelli che sviluppano maggior significato. Questa è una delle ragioni per cui non penso che ci sia molto da guadagnare dall'inserimento del pasto nella categoria delle belle arti: giudicare la qualità di un prodotto ci farà infatti ritornare al metro di misura edonico del valore, perdendo di vista la cognizione estetica che contraddistingue il cibo nelle cerimonie e nei rituali.

Finora ho (1) argomentato a favore dell'inclusione del gusto tra i piaceri tradizionalmente considerati estetici, ma (2) mi sono anche distaccata dal metro di misura edonico indicando alcuni modi con cui il cibo esibisce gli altri sintomi dell'estetico, comprese rappresentazione e espressione. Entrambe le linee di argomentazione mitigano alcune delle preoccupazioni riguardo al fatto che la soggettività dei gusti squalifichi il gusto dalle funzioni estetiche. Tuttavia, c'è anche un punto ulteriore. [20] Poesia, architettura, pittura e musica sono capaci di restituirci il senso – un'intima conoscenza – di com'era vivere in altri luoghi e tempi. Il cibo riesce a fare qualcosa di simile per familiarizzarci con il passato che lo ha prodotto? I gusti sono fugaci e il cibo effimero. Hume ha concepito una comunità di critici ideali, i cui giudizi sull'arte resisterebbero alla prova del tempo. Ma in questo caso le opere d'arte perdurano nel tempo e ciò non è possibile con il cibo. Mi avvicinerò dunque all'ultima difesa del gusto con questa domanda: possiamo assaporare i gusti del passato in modi comparabili con l'apprezzamento delle opere d'arte del passato?

Condividere i gusti: esperienze gustative attraverso la storia

Di fatto, la scoperta e la preparazione di pasti storici è oggi un'attività molto praticata. [21] I ristoranti nelle località storiche offrono voci di menù che potrebbero essere apparse sui piatti dei tempi antichi, e il Web è pieno di ricette che incoraggiano a ricreare cibi come nel passato. Come dobbiamo comprendere questo obiettivo?

La difficoltà di comprendere i gusti del passato ha componenti sia empiriche che concettuali. [22] Dal punto di vista empirico c'è il fatto che, a seconda del tempo e del luogo specifico, non siamo sempre sicuri di che cosa le persone mangiassero, di come preparassero il cibo disponibile o che tipo di cose preferissero. Per di più, ci sono diversi fattori che possono influenzare i gusti del cibo e delle bevande, variabili in funzione del tempo e del luogo: i nutrienti del suolo, le qualità dell'aria e del clima, le pratiche di ibridazione, i metodi di conservazione, la disponibilità di specie attraverso la coltivazione e lo scambio, ecc. Alcuni dei cibi che sappiamo essere stati abitualmente consumati ora sono ora del tutto irripetibili, come certi uccelli selvatici e certe varietà di piante: il loro sapore è per noi perduto. Anche se ci sono alcuni luoghi sulla terra dove la preparazione del cibo sembra non essere cambiata da secoli, sono pochi

e in diminuzione. Dunque, per la maggior parte delle esplorazioni del cibo del passato serve una notevole quantità di immaginazione e lo sforzo di mettere insieme i piatti che si mangiavano molto tempo fa.

Oltre alle considerazioni empiriche, c'è un ostacolo concettuale riguardo al modo in cui concepiamo l'oggetto del gusto. [23] La domanda "che gusto aveva il cibo a quel tempo?" potrebbe significare: "che sapore avrebbe oggi per noi il cibo di un tempo?" Ma come possiamo mettere gli antichi piatti sulle tavole moderne? Stiamo forse chiedendoci "come ci sembrerebbero i loro cibi se potessimo tornare a quell'epoca?" Se proviamo a immaginare di vivere molto tempo fa, dovremmo anche tentare di abbandonare la nostra propria posizione storica? Questo è praticamente impossibile, ma possiamo anche solo concepirlo senza perdere traccia di ciò a cui il "noi" si riferisce? Si potrebbe anche sospettare che seppure persone di diverse epoche fossero messe davanti alle stesse sostanze alimentari, le loro esperienze gustative e i loro piaceri sarebbero diversi. Menziono queste opzioni perché voglio segnalare il fatto che le stesse questioni a proposito dell'esperienza dei gusti storici ammettono differenti versioni.

Questo, tuttavia, non è un gruppo di problemi esclusivo del gusto e del cibo. Alcuni stessi punti sorgono quando pensiamo alle performance musicali, in cui si dibatte molto su cosa significhi suonare lo stesso brano nel corso del tempo. Le performance possono differire in modo abbastanza sostanzioso e quindi non riprodurre, ogni volta, esattamente lo stesso esatto pattern sonoro. La flessibilità percettiva che permette di riconoscere una melodia eseguita da differenti strumenti indica che gli standard di "identità" funzionano in modo decisamente malleabile e al tempo stesso robusto all'interno di una varietà di tentativi creativi.

La musica ci fornisce anche un intrigante esempio della storicità della percezione. Una delle più grandi sfide dell'immaginare le esperienze sensoriali passate consiste nel fatto che chi cerca di entrare nel passato occupa una posizione storica che è ineluttabilmente diversa da qualunque posizione del passato. Anche se ascoltiamo un clavicembalo in un brano suonato senza amplificazione in una stanza ricoperta di pannelli di legno, non lo sentiremo come è stato sentito per la prima volta nel diciassettesimo secolo. Per quegli ascoltatori, era un pezzo fresco; probabilmente suonava moderno e leggero. A noi sembra antico; non possiamo fare a meno di collocarlo nel contesto della musica suonata allora, così il nostro ascolto contestualizza il brano a distanza di oltre trecento anni, un fenomeno uditivo impossibile eccetto che ai nostri giorni. Una performance veritiera può produrre suoni musicali che replicano i toni e le frequenze di quelli di secoli fa, ma riposizionare l'orecchio del fruitore è un compito più arduo.¹¹

Si può dimostrare il paragone con il cibo con un commento di un viaggiatore in un'area della penisola dello Yucatàn dove il cibo è ancora preparato alla maniera degli antichi Maya. Egli osserva a proposito di un pasto consumato lì che «potrebbe essere stato prodotto cinquecento anni fa e per giunta nello stesso modo. Ha un sapore essenziale, antico.»¹² Ma un maya di mezzo millennio fa non avrebbe potuto trovarlo *antico*. Questa è una proprietà che si sviluppa solo quando lo si mangia molto più avanti nel tempo. Lo stesso vale per la musica. Non importa quanto siano precisi gli strumenti dell'epoca: le performance non basteranno mai a trasportare le esperienze uditive contemporanee all'indietro.

Tuttavia, ciò non significa che le variazioni soggettive delle esperienze del gusto nel corso della storia precludano una riproduzione significativa di eventi gastronomici. Mi piacerebbe ora considerare un caso specifico di ricostruzione accurata di un pasto risalente ad un passato molto lontano. Fu un pasto importante, parte di una cerimonia, quindi il tipo di evento che non è frivolo considerare insieme alle opere d'arte del tempo: la festa funeraria di re Mida di Frigia, la cui tomba fu scoperta negli anni '50 del secolo scorso nella Turchia centrale. [24] Era sepolta sotto cinquanta metri di terra ed era in un notevole stato di conservazione. I coloranti del vestito che un tempo avvolgeva il corpo del re macchiavano ancora il legno sotto le sue ossa. E i residui della cerimonia, che erano stati sepolti con lui, erano rimasti nei piatti e nei vasi delle bevande.¹³ [25] Queste sostanze, nei loro contenitori, furono tutte attentamente sigillate e spedite al Museo di Archeologia e Antropologia dell'Università della Pennsylvania.

All'epoca della scoperta, con quei residui alimentari si poteva fare ben poco, ma dal 1997 si è costituito un nuovo campo di ricerca noto come archeologia molecolare, così quei campioni sono stati rianalizzati.¹⁴ Si è scoperto che il pasto consisteva in un barbecue di agnello o capretto. La carne era stata disossata, tritata, mescolata con le lenticchie e aromatizzata con erbe, spezie, miele e olio di oliva. Per quanto riguarda le bevande, gli ospiti sorseggiavano una combinazione che mescolava gli ingredienti di ciò che noi oggi separeremmo tra vino e birra. Dato che c'era anche il miele e il fondo di orzo residuo, le bevande sembrano essere state una sorta di combinazione tra vino, birra e sidro.

La cerimonia funeraria di Re Mida fu ricreata all'inizio del 2001 al Copia, il Centro Americano per il Vino, il Cibo e le Arti (ora scomparso). Fu servito cibo preparato secondo gli indicatori archeologici: le foglie di vite ripiene di menta, uva passa e mandorle, lo stufato di agnello con le lenticchie condito allo zafferano e i fichi affogati nel Moscato messo in infusione con l'anice. [26] Per l'occasione il Birrificio *Dogfish Head Craft* creò la birra "Midas Touch", a base di uva di Moscato giallo tostate con malto d'orzo, miele e zafferano. Descritta da uno dei commensali del pasto ricostruito come «una miscela fermentata che non era vino né birra e nemmeno sidro, piuttosto un meraviglioso amalgama di tutti e tre.»¹⁵

È notevole che adesso si sappia con buona sicurezza *che cosa* si mangiasse in una determinata occasione di circa 2.700 anni fa. Ma come possiamo sapere *che sapore* avesse? Se non possiamo, eliminiamo per questo la possibilità estetiche trans-temporali del gusto? Se si insiste nel riferirsi alle sensazioni del presente come fenomenologicamente identiche a quelle di molto tempo fa, l'impresa è condannata al fallimento.

No solo gli ingredienti sono appena simili, ma le aspettative gustative, dopo quasi tremila anni, si sono senza dubbio modificate. Si noti però che non chiediamo lo stesso grado di similarità in altre situazioni estetiche, come dimostra il caso dell'ascolto musicale. Non ci aspettiamo identiche esperienze d'arte dal pubblico originario e da quello più lontano nel tempo. Perché, dunque, aspettarselo da chi mangia? Sia i pasti originali che quelli ricreati invitano a un assaggio accurato, all'attenzione nei confronti del mangiare, non solo per i sapori del cibo ma anche per ciò che esso commemorava e significava, e ciò che potrebbe (ancora?) significare oggi. La cura necessaria per assaporare il pasto è molto simile al tipo di attenzione che prestiamo alle opere d'arte quando provengono da tempi e luoghi che non ci risultano familiari.

Per di più, sebbene il mio esempio riguardi la ricostruzione di una festa antica, alcune di queste osservazioni possono essere applicate a contesti più familiari, comprese le numerose occasioni in cui le comunità di persone si riuniscono per un pasto tradizionale. Non si richiede che le loro esperienze gustative e neppure che i loro cibi siano identici al fine di condividere un rituale, una cerimonia, o una commemorazione, e al fine di cogliere il significato di tali occasioni grazie al gusto quando i sapori e il loro riconoscimento si fondono. Il gusto non è solo una sensazione, ma anche un'esperienza delle proprietà degli oggetti gustati, compresi i significati che sviluppano in virtù di ciò che esemplificano e gli eventi nei quali sono impiegati i loro poteri espressivi.

In conclusione, poco importa se consideriamo il cibo un'arte, perché gli incontri estetici pervadono la vita e la cultura fuori e dentro il mondo dell'arte.

[Traduzione italiana di Nicola Perullo]

¹ Jenefer Robinson, *Deeper than Reason: Emotion in Art, Literature, and Music* (Oxford: Oxford University Press 2004). Per il disgusto, vedi Carolyn Korsmeyer, *Savoring Disgust: The Foul and the Fair in Aesthetics* (New York: Oxford University Press, 2011). Vedi anche Richard Shusterman, *Thinking through the body: Essays in Somaesthetics* (Cambridge University press, 2012).

² Stephanie Smith, *Feast: Radical Philosophy in Contemporary Art*, Chicago: Smart Museum of Art, 2013.

³ George Santayana, *The Sense of Beauty* (1896), trad. it. *Il senso della Bellezza*, a cura di G. Patella, Aesthetica, Palermo, 1997, p. 54.

⁴ Allen Carlson and Glenn Parsons, *Functional Beauty*, Oxford: Clarendon Press, 2008, p. 184.

⁵ Plato, *Hippias Maggiore*, trad. mia da Benjamin Jowett: «Tutti scoppierebbero a ridere se dovessimo dire che mangiare non è piacevole, ma bello, e che un buon odore non è piacevole ma è bello [...] Diremmo, allora, che la parte di piacere che proviene dalla vista e dall'udito è il bello.»

⁶ Immanuel Kant, *Anthropology from a Pragmatic Point of View*, trans. Victor Lyle Dowdell (Carbondale: Southern Illinois University Press, 1978) p. 41. Nell'approccio kantiano, il tatto è allineato con la vista e l'udito nella scala del soggettivo-oggettivo, mentre sulla scala edonica si muove verso la zona della gratificazione corporea occupata da gusto e olfatto.

⁷ Come Barry C. Smith nota, dovremmo distinguere tra "gusto", inteso come riferimento all'attività che risulta nell'esperienza sensoriale, e "gusto", inteso come riferimento alle proprietà del cibo e delle bevande che individuiamo per mezzo dell'atto di assaggiare, per non parlare del "gusto" quando descrive pattern di preferenza. Vedi "The Objectivity of Tastes and Tasting," in *Questions of Taste: The Philosophy of Wine*, ed. Barry C. Smith (Oxford: Signal Books, 2007) 41-77.

⁸ Come Roger Scruton dice in modo efficace in *I Drink Therefore I am: A Philosopher's Guide to Wine*, London: Continuum, 2009, p. 127.

⁹ Nelson Goodman, *Languages of Art* Indianapolis: Bobbs-Merrill, 1968.

¹⁰ Paul Guyer, *A History of Modern Aesthetics*, Vol. I (Cambridge University Press, 2014) pp. 319-340.

¹¹ Peter Kivy, *Authenticities: Philosophical Reflections on Musical Performance*, Ithaca: Cornell University Press, 1995. Si confronti la sua "autenticità sonora" per la musica con "l'autenticità chimica" per i cibi. Si veda anche il dibattito tra Stephen Davies e James O. Young sulla desiderabilità dell'usare gli strumenti dell'epoca nelle performance contemporanee, in Alex Neill e Aaron Ridley, *Arguing about Art: Contemporary Philosophical Debates* (Routledge, 2003).

¹² Mark Bittman, "Food of the Ancients," *The New York Times Magazine*, September 23, 2012, p. 45.

¹³ È assai interessante che gli odori dei cibi sembrino essersi conservati. Gli scavatori originali dissero di un odore rancido quando aprirono per la prima volta la tomba. L'archeologo Patrick McGovern ritiene che quest'odore potesse provenire dalla putrefazione del grasso delle pecore o delle capre facenti parte del menù. ("A Funerary Feast Fit for King Midas," *Nature* 402 23/30 December 1999: 863.)

¹⁴ La spiegazione della tomba di Mida e suoi residui gastronomici si può trovare sul sito del Penn Museum, <http://www.penn.museum/sites/Midas/>. Consulted 6.25.2012.

¹⁵ Daphne Derven, "A Feast of Gold," *Gastronomica* I:3 (Summer 2001): 4-5.