



Società Italiana d'Estetica

Giovanni Matteucci

*Recensione di Carolyn Korsmeyer**

1. *L'architettura del volume* – Nell'edizione originale, questa «ricerca filosofica sul senso del gusto» (p. 19) condotta da Carolyn Korsmeyer è intitolata *Making Sense of Taste*. Il “far senso” evocato dalla locuzione inglese mette al centro dell'attenzione la presunzione di consistenza logica e sensatezza che si attribuisce a un fenomeno quando ci si predispone a capirlo. Di conseguenza, si potrebbe sostenere che in questo volume è centrale il problema del modo in cui il gusto non solo acquisisce senso, ma istituisce un senso, ovvero produce e genera significato. Tutte sfumature felicemente riepilogate dal titolo della traduzione italiana dell'opera, *Il senso del gusto*, da leggere canonicamente secondo l'accezione sia oggettiva sia soggettiva del genitivo. Questa pluralità di strati dell'indagine di Korsmeyer ha un primo riscontro nei ritmi a cui si presta la lettura del volume nel suo complesso. È infatti possibile effettuarne la scansione in tre diversi modi.

Il primo è dettato dalla mera successione dei sei capitoli dell'opera, che disegnano un percorso organico volto a far affiorare la consistenza logica del gusto in quanto ambito dotato di sensi culturali. Seguendo questo ritmo, il lettore attraversa sei nuclei tematici ben definiti: (1) la storia della gerarchia dei sensi che privilegia vista e udito e squalifica gli altri, tra cui il gusto; (2) la tematizzazione filosofica del Gusto (con la maiuscola) che eleva il senso gustativo a metafora generale dell'apprezzamento estetico; (3) l'analisi del gusto dal punto di vista delle scienze non filosofiche, dalla fisiologia all'antropologia, dalle scienze naturali alle scienze culturali; (4) l'esame delle funzioni che presiedono all'acquisizione di senso da parte del cibo secondo una prospettiva cognitivo-simbolica ispirata a Nelson Goodman; (5) la rappresentazione pittorica del cibo e del gusto e il relativo valore culturale; (6) l'elaborazione narrativa dell'esperienza cibo e del gusto e il relativo valore culturale.

Vi è un secondo ritmo di lettura, suggerito dalla stessa Korsmeyer (pp. 31-32), che prevede l'accorpamento dei sei capitoli in tre coppie. Nei primi due capitoli viene condotta l'analisi della tradizione filosofica inerente al tema in oggetto e dei suoi limiti storico-culturali. I due capitoli centrali, alla luce della critica alla tradizione filosofica, delineano nuovi orizzonti di studio, sia scientifici sia filosofici, che consentirebbero una nuova “filosofia del cibo”. Infine, negli ultimi due capitoli vengono raccolti e discussi casi di studio esemplari per un'indagine sui significati culturali del gusto e del cibo.

Oltre, però, a queste due scansioni suggerite in maniera esplicita da Korsmeyer, il volume appare articolato più in profondità secondo un terzo ritmo diadico, che emerge se si suddivide idealmente il volume in due parti simmetriche. Nella prima parte, costituita dai primi tre capitoli, viene svolta la ricerca sull'*atto* del gusto in modo da mostrarne il relativo statuto di senso propriamente *estetico*, ben al di là della funzione di sensazione corporea piacevole. A questa fa *pendant* la seconda parte del volume (gli ultimi tre capitoli) ove si assiste all'inchiesta sul *contenuto* del gusto, ossia sul cibo in quanto *simbolo* e non solo strumento di piacere sensibile né mero mezzo

* Recensione di Carolyn Korsmeyer, *Il senso del gusto. Cibo e filosofia*, a cura di Nicola Perullo, traduzione di Stefano Marino, Palermo, Aesthetica, 2015, pronunciata in occasione del conferimento del *Premio Internazionale d'Estetica 2014*, nel corso del XIII Convegno Nazionale della Società Italiana d'Estetica, “Estetica fra saperi e sapori”, 27 e 28 marzo 2015, Milano, Palazzo Greppi.

di alimentazione. Questa articolazione ha il vantaggio di evidenziare come al centro della ricerca si trovi una coppia concettuale, gusto e cibo, che costituisce un binomio inscindibile. Al gusto in quanto modalità estetico-percettiva particolare corrisponde il cibo in quanto oggetto simbolico particolare. Tema proprio del libro è allora la correlazione tra una capacità esperienziale e il relativo contenuto di senso.

Secondo questa articolazione diventa decisivo il punto di contatto che divide e, insieme, unisce i capitoli centrali (3 e 4), tra i quali passa il confine tra le due parti del volume. Si tratta di un punto di flesso, poiché attraversandolo la ricerca capovolge la propria curvatura. Il terzo capitolo si chiude con uno scandaglio del gusto definito non rapsodicamente «fenomenologia» (pp. 124-129), in quanto il suo scopo è evidenziare come l'atto del gusto abbia una specifica intenzionalità rivolta all'ambito di quelli che si potrebbero chiamare gli «aspetti di sapore» e che rendono il contenuto del gusto un vero e proprio oggetto intenzionale. Correlativamente, il capitolo successivo si apre con la determinazione del carattere relazionale e referenziale, e perciò simbolico, del cibo quale vettore di significazione. È un capitolo che prospetta una semantica del cibo che si innesta sulla fenomenologia del gusto, ed è appunto la loro corrispondenza a rappresentare il nocciolo teoretico del libro.

Tale programma sarebbe concepito in termini estesiologici se prevedesse l'approfondimento della maniera in cui strutture della sensibilità (fenomenologia del gusto) diventano grammatiche di sensatezza (semantica del cibo). Ma l'opzione esperita dal volume è diversa, poiché il suo piatto forte è la proposta di sussumere questo nesso relazionale sotto un paradigma schiettamente cognitivo. In prima istanza, ciò costituisce un sicuro motivo di pregio. Uscito nel 1999, il volume risulta «di soglia» non solo dal punto di vista storico-psicologico (situandosi nel passaggio di secolo e di millennio), ma soprattutto da un punto di vista filosofico. Con la sua trasparente impostazione goodmaniana, esso resta ancorato alle costellazioni analitiche classiche pur annunciando percorsi che eccedono quell'orizzonte, in quanto aperti al confronto con evidenze scientifiche e indagini di tenore antropologico. La ricerca di Korsmeyer è quindi meritoria nel delineare, dall'interno del contesto analitico, quella svolta a cui si è assistito con sempre maggior chiarezza negli ultimi anni, quando ha assunto progressivo rilievo la considerazione filosofica della natura umana. Documento prezioso a tal riguardo, il volume mostra però in ciò al tempo stesso un limite, poiché la soluzione prospettata tradisce il presupposto di una sorta di monopolio cognitivo del significato che oggi occorre sottoporre a vaglio critico.

2. *Il programma goodmaniano* – Per legittimarne il valore estetico, occorre riscattare il gusto dall'accusa di essere banale, insignificante o addirittura pericoloso in quanto modalità sensoriale semplice e primitiva. I fattori di povertà che la tradizione filosofica imputa al gusto riguardano il suo basarsi su pochi elementi sostanziali variamente mescolati e combinati (dolce, amaro, aspro, salato), il suo ricorrere al sostegno dall'olfatto per acquisire una ricchezza degna di un'esperienza propriamente estetica, e la sua stessa primitività.

Contro il primo capo d'imputazione, Korsmeyer osserva che dolce, amaro, aspro e salato non sono ingredienti sostanziali del gusto, ma categorie che classificano i sapori in maniera dinamica e varia. La traduzione di elementi sostanziali in categorie di classificazione rappresenta una mossa cripticamente goodmaniana ed è utile per aprire il tema della correlazione tra gusto e cibo. Infatti, concepito in questi termini il sapore gustato è non contenuto cosale che appartiene ontologicamente al mondo, ma maniera di elaborare una versione del mondo, non un «cosa» ma un «come». Il sapore è, cioè, modalità di riferimento che fornisce informazioni su come il mondo appare. Tale mossa è in sé senz'altro positiva, benché si colori di un non necessario tenore cognitivista. Contro la seconda accusa, Korsmeyer rileva che l'interconnessione con l'olfatto si deve al fatto che il gusto è vettore di un'esperienza olisticamente configurata e dunque densa, osmotica, pregnante perché carica di potenzialità semantiche e simboliche che derivano dalla sua attitudine all'intermodalità. Essa investe l'interezza del soggetto nell'unità corpo-mente, come ancora prevede il sottostante paradigma goodmaniano, secondo il quale la mente può essere considerata un contesto olistico e sinestetico. Infine, contro la terza imputazione rivolta al gusto, viene evi-

denziato che la presunta primitività del gusto ne attesta, a ben vedere, non la trascurabilità per eccesso di semplicità, ma al contrario la natura intrinsecamente relazionale.

Esito complessivo della metacritica alle tre accuse ricorrenti nella tradizione filosofica è una fenomenologia del gusto che tematizza la correlazione esperienziale in cui emergono i sapori. Nel campo interazionale del gusto agiscono vari fattori di complessità, raggruppabili secondo sei categorie: *Body*, “corpo” (fattori di tipo causale che riguardano la natura fisiologica); *Hunger*, “fame” (condizioni percepite per via di propriocezione che fanno emergere la compagine relazionale che svincola il gusto dalla mera logica della nutrizione, dal momento che la fame si può gestire e addirittura sincronizzare su esigenze impersonali); *Culture*, “cultura” (fattori che presiedono alla selezione di alimenti e bevande in base a parametri di gusto variabili socialmente e storicamente che attestano la plasmabilità di tale esperienza); *Tongue*, “lingua” (primo ambito del contenuto intenzionale del gusto, relativo alla condizione del corpo proprio e dunque inerente alla tematizzazione del Sé per il tramite di contenuti in cui “ci si sente”, rivelando la componente noetica dell’esperienza gustativa); *Object*, “oggetto” (secondo ambito del contenuto intenzionale del gusto in quanto oggetto gustato, appartenente al mondo esterno, secondo cui il mondo appare come cibo in virtù di un atto intenzionale che rivela la componente noematica dell’esperienza gustativa); *Pleasure*, “piacere” (ulteriore componente del contenuto intenzionale, solitamente accessoria rispetto a quella oggettuale ma in casi particolari passibile di tematizzazione specifica e autonoma). È secondo questa analisi che il gusto appare fonte di informazioni sul mondo e assume una specifica estensionalità e referenzialità che costituisce il crinale valicato nel passaggio cruciale tra i due capitoli centrali del libro.

Questa compagine relazionale definisce un ambito che eccede di gran lunga nutrizione e nutrimento. Per ordine di complessità, essa è affine all’esperienza del toccante-toccato, egualmente imperniata sul corpo proprio, poiché in entrambi i casi le direzioni concomitanti dell’attenzione si rivolgono verso l’interno e verso l’esterno. Diventa così necessario superare ogni nozione ingenua di soggettività del gusto, al cui posto Korsmeyer colloca l’intimità dell’assimilazione dell’altro a sé che si esperisce quando due cose tra loro differenti (come un soggetto e un oggetto) diventano una cosa soltanto trasformandosi entrambe. È in questa relazione di intimità che si esplica la funzione referenziale del gusto, la quale viene pertanto concepita come funzione conoscitiva.

La referenzialità del cibo come coniugazione di conoscenza e intimità attraverso il gusto rappresenta uno dei tratti distintivi più originali dell’inchiesta di Korsmeyer che, non a caso, sottolinea il nesso privilegiato tra cibo ed eros (p. 193) e la logica del consumo che presiede in generale a questo tipo di esperienza. I due ultimi capitoli mettono alla prova corollari di questa tesi principale attraverso campionari di casi esemplari. L’intimità vi viene considerata secondo due diverse coordinate. Una è la sua potenzialità individuale che si estrinseca nell’esperienza pittorica. L’intimità viene qui mostrata come anelito all’altro quando l’evento sensoriale del sapore si trasforma in pratica del desiderio. Essa copre uno spettro che va dalla combinazione con istanze morali alla connessione con il senso della caducità, come testimonia il cibo che viene rappresentato nelle nature morte per significare un completo e compiuto ciclo vitale. Ma, come rivela l’esperienza letteraria, l’intimità possiede anche un forte potenziale sociale, poiché per suo tramite l’individuo viene iscritto nella comunità. In questo caso, l’intimità si estrinseca come appello alla condivisione che trasforma l’evento privato del sapore in esperienza comune. Così l’esperienza del gusto e del cibo si associa a istanze sociali generando rapporti di fiducia e uguaglianza.

Nella ricerca di Korsmeyer il referente goodmaniano è attenuato dal disimpegno nei confronti del nominalismo radicale. Ciò va a vantaggio di una certa plasticità dell’analisi, ma accresce le difficoltà sotto il profilo teorico, poiché sottrae una giustificazione basilare alla strategia estensionalista comunque perseguita. Senza l’egida del pur problematico nominalismo radicale, si corre il rischio di cadere in un culturalismo da cui, in effetti, non sono del tutto esenti gli ultimi due capitoli del volume. È quanto ha sottolineato Donald W. Crawford nella recensione apparsa sul “Journal of Aesthetics and Art Criticism” (59, 4, 2001, pp. 421-423), in cui si sostiene che l’attraversamento della griglia goodmaniana compiuto da Korsmeyer nel capitolo quarto è troppo rapido, tanto da far pensare che l’esame delle funzioni simboliche del cibo sia finalizzato

alla successiva tematizzazione dell'esperienza cerimoniale del gusto, ossia di contesti culturali e antropologici ampliati a quelli artistici indagati negli ultimi due capitoli.

A risentire della rapidità con cui viene effettuato questo attraversamento è soprattutto l'interpretazione del primo dei tre fattori di simbolizzazione che Korsmeyer mutua da Goodman: il cibo sarebbe rappresentazione perché la forma che assume (si pensi a quella tipica del croissant) denota altri enti (nel caso citato: la mezzaluna islamica). Per approfondire la questione si dovrebbe partire dal fatto che per Goodman parlare di denotazione in quanto rappresentazione, ad esempio, "pittorica" implica che la rappresentazione denoti attraverso le sue peculiari componenti pittoriche. Nei casi menzionati da Korsmeyer, invece, il cibo denota non attraverso componenti che lo contraddistinguono in quanto cibo, bensì attraverso la propria forma esteriore, quasi assimilandosi alla scultura e rendendo pressoché contingente il fatto di essere cibo. In tal caso, il cibo rappresenta propriamente solo attraverso le rappresentazioni che se ne servono come materia, sia come elemento decorativo sia come contenuto di raffigurazioni, non come medium in sé. Il punto sarebbe invece mostrare se e come il cibo riesca a rappresentare e significare in virtù di suoi caratteri specifici.

In tal senso acquisisce importanza la caratteristica della transitorietà che contraddistingue il cibo come medium, benché solitamente essa sia relegata nel novero degli elementi che squalificano il cibo dal punto di vista della realizzazione artistica. Grazie alla transitorietà del sapore gustato, il significato conferito attraverso il cibo sembra riguardare l'ambito performativo dell'assaporare qualcosa: nel caso del croissant, gustarsi la vittoria sull'Islam quando si addenta una brioche. Ma ciò sposta fatalmente l'attenzione dalla rappresentazione all'espressione, la cui analisi da parte di Korsmeyer è, non a caso, ben più efficace. Infatti, in quanto goodmanianamente "esemplificazione metaforica", l'espressione realizzata dal cibo con le sue proprietà restituisce in forma traslata ma unica il prendersi cura di qualcuno, il condividere le ragioni della comunità ecc. Ma la via forse più promettente tra quelle seguite per rendere conto della funzione simbolica dell'esperienza gustativa è la funzione dell'esemplificazione, che rivela come i sapori diventino depositi sensibili di significati che vanno propriamente gustati.

Al di là di questi aspetti tecnici, Korsmeyer si serve della rassegna delle funzioni simboliche per verificare se, dopo aver riconosciuto e difeso l'esteticità del gusto, il cibo nel suo funzionamento simbolico possa legittimamente ambire all'artisticità. E poiché la risposta a cui giunge il volume è negativa, il risultato complessivo dell'indagine si può riepilogare dicendo che, mentre l'analisi condotta nei primi tre capitoli mostra che il gusto è senso propriamente estetico, la ricognizione effettuata negli ultimi tre capitoli rivela sì la dotazione di funzioni simboliche del cibo, senza però che esso possa essere elevato a simbolo *artistico*. Un punto delicato su cui occorre svolgere, in conclusione, un supplemento di analisi.

3. *Problemi estetici generali* – In un passaggio delicato del volume il cognitivismo di Korsmeyer si confronta con le analisi del gusto svolte da Pierre Bourdieu (pp. 89-93). Al riguardo è significativo come qui venga trascurata la natura dinamica dell'apriori storico-materiale dell'*habitus* che si incarna per Bourdieu nelle pratiche estetiche. A non emergere in Korsmeyer è l'elemento "istituzionalizzante", non già istituzionalizzato, che è al contrario fattore essenziale delle pratiche del gusto. Nella determinazione dello statuto di artisticità a cui commisurare anche il cibo, Korsmeyer sorvola su tale elemento, malgrado esso sia centrale anche nelle considerazioni di Goodman relative all'identità dell'opera d'arte svolte secondo la celebre coppia autografico/allografico. Forse per non eccedere in tecnicismi, Korsmeyer evita di indagare se il cibo nel proprio funzionamento simbolico implichi un sistema autografico o allografico. Ma nel campo delle pratiche estetiche diffuse la questione diventa particolarmente urgente e complessa. Ad esempio, la moda scompagina la dicotomia autografico/allografico nella misura in cui funziona simbolicamente sia secondo un polo (la moda è autografica come *Haute Couture*, tanto quanto lo è il cibo come *Haute Cuisine*) sia secondo l'altro polo (la moda è allografica come *street style* tanto quanto il cibo acquisisce pregnante sensatezza nella performatività dell'assaporare). Una tale considerazione andrebbe premessa alla discussione sull'inserimento o meno del cibo nel

“sistema delle arti”. Invece, però, di mettere in discussione la metrica dell’artisticità attraverso queste categorie, Korsmeyer si attiene alla metrica canonica del sistema delle belle arti. Vengono così stabiliti criteri per vagliare lo statuto di artisticità del cibo che derivano da un insieme definito di proprietà oggettive e connaturate che chiudono dal punto di vista intensionale il concetto di arte e di estetico (cfr. pp. 179-181), malgrado nel lungo percorso del Novecento le pratiche quotidiane abbiano evidentemente intaccato e modificato il patrimonio genetico della stessa arte. Non a caso gli esempi prediletti da Korsmeyer nell’arte figurativa mettono in secondo piano le fratture introdotte da Duchamp in poi.

Si potrebbe pensare che ne sia motivo l’accettazione rigorosa di un altro principio che risale a Goodman, secondo il quale alla questione della definizione dell’arte bisogna sostituire la domanda relativa al “quando è arte”. E poiché – sembra dire Korsmeyer – oggi di arte si parla canonicamente in questi termini, allora l’artificazione del cibo e del gusto sono impraticabili. Tuttavia ciò denota solo la limitatezza di un senso comune “sull’estetico” ormai sempre contraddetto dal senso comune “estetico”. La pratica quotidiana con l’estetico e con la stessa arte è ben diversa da quel che solitamente si enuncia quando vi si riflette. Peraltro, se così non fosse, le pratiche estetiche sarebbero destinate a rimanere immutabili. C’è però un modo diverso di intendere la dipendenza dal contesto culturale che si esprime nella domanda “Quando è arte?”. Porre tale quesito può voler dire rivelare la peculiare tessitura di campo che caratterizza l’estetico in quanto pratica. Non si tratta allora di definire contenuti determinati rispetto a singoli contesti, ma di cogliere la componente cruciale dell’esteticità in quanto comunanza e collettività che si articola nei giudizi di gusto che estrinsecano forme di vita prima ancora che mondi dell’arte. E di questo il gusto e il cibo offrono straordinarie attestazioni che, oggi, convergono curiosamente con gli esiti di un’arte che nel Novecento ha mosso poderosamente l’ideologia estetica verso la stessa estremità.

Ma proprio per il fatto di riuscire a evidenziare il crocevia in cui si incontrano queste interrogazioni, in parte tradizionali in parte inedite, il volume di Korsmeyer possiede il merito straordinario che compete solo a opere capaci di delineare scenari inattesi. Autorevole testimonianza dell’irrequietezza e della mobilità connaturate alla migliore ricerca estetica.