



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Di che sanno gli altri? L'etica a tavola, fra gusti e disgusti

Tiziana Migliore

Abstract

De gustibus non disputandum quando oggetto del gusto sono il bello e il brutto. Ma se sono il buono e il cattivo, che almeno in cucina incontrano oltre alla vista l'olfatto, il tatto e propriamente il gusto, la disputa c'è eccome. Buono e cattivo, infatti, sommuovono il corpo e lo fanno stare bene o male; e in cucina permettono di giudicare, attraverso il cibo, comportamenti e modi dell'uomo. Si dice perciò "cattivo" sia di un cibo sia di una persona.

Questo articolo elabora una semiotica del disgusto a partire da una ricerca dei rapporti fra gastronomia ed etica. La nostra ipotesi è che l'etica abbia sempre trovato nella gastronomia, che ha una scala di valori dove in alto c'è il buono e in basso il cattivo e il cui programma di base è la conoscenza del bene e del male per il ristoro altrui, il suo linguaggio metaforizzante e il miglior campione di se stessa. Il cibo a tavola è un'allegoria costruita dagli uomini, un grande *Gedankenexperiment*, per dire altrimenti di che sanno gli altri, che sapore hanno, con la speranza che sappiano di buono o che buoni possano diventarlo. Finendo poi, invece, per imbattersi nella situazione contraria, nel marcio, come nella serie *Perishables* (2005) di Pinar Yolacan, con gli effetti di disgusto che ne discendono. La cucina ci eleva dalla condizione di mortali, disgustati al pensiero di "mangiare polvere e tornare a essere polvere" (*Genesis* 3, 14-19).

1. Introduzione

Una delle vie per comprendere il gusto è spiegarlo con criteri strutturalisti, attraverso il suo contrario, il disgusto, che dagli inizi del Novecento è stato oggetto di riflessioni raffinate e sistematiche, in filosofia, psicanalisi e storia dell'arte. Funzionamenti e abiti del gusto possono emergere non chiedendosi di petto "che cos'è il gusto", ma osservando ciò che lo nega, il non gusto, suo contraddittorio, o appunto ciò gli si oppone binaristicamente, il disgusto.

Indagheremo più avanti i meccanismi di significazione del disgusto, dopo aver sondato la cultura epistemica su cui si basa l'intero universo di senso del gusto, le credenze in cui gusto e disgusto trovano ragion d'essere.

2. “Servizi di credenza”

Spessissimo nei linguaggi verbali il giudizio di gusto, con il discorso della cucina, prende in carico il giudizio morale: una persona che si comporta in modo astioso, arcigno, è “acida” anzi “uno yogurt”, mentre abbiamo fortunatamente contezza di persone “squisite”; e chi “ha preso la strada dell’aceto” (ingl. “*as sour as vinegar*”) è qualcuno che certo non va a migliorare. L’analisi del gusto/disgusto solleva il velo sulle imbricazioni fra apprezzamento sensoriale e apprezzamento morale. È un punto da approfondire. Che simulacri si sono edificati e ci costruiamo dei *mores* altrui e nostri attraverso un pasto o una bevanda ‘buoni’ o ‘cattivi’?

Da tempo la commensalità esemplifica, nelle sintassi sensomotorie del saporito/non saporito/insipido, disposizioni etiche e rapporti di fiducia. Prova ne è la ‘credenza’ delle sale da pranzo. Oggi contiene stoviglie, vasellame di pregio e arredi decorativi. Ma prende nome dalla tavola di legno o marmo su cui le prime comunità cristiane poggiavano gli oggetti sacri per la celebrazione liturgica, secolarizzata dal XVI secolo in un mobile a più scomparti e trasferita nelle case nobiliari, con una nuova destinazione d’uso. Nel Medioevo, infatti, era pratica comune organizzare sontuosi banchetti per celebrare l’alleanza tra due Signori, potenziali avversari politici. Nella credenza stavano i cibi da offrire ai convitati. Prima del banchetto un servitore fidato della famiglia, il ‘Maestro Credenziere’, assaggiava tutte le portate per assicurare che il cibo offerto non fosse stato avvelenato, cioè che il suo Signore non avesse ordito tranelli. Il ‘Maestro Credenziere’ rimaneva in sala per garantire che egli stesso non fosse stato avvelenato e alla fine, rivolgendosi ai commensali con un profondo inchino, esclamava: “Signori, vi è stato offerto servizio di credenza”. La ‘credenza’, dunque, migrata dalla sfera religiosa alla sfera laica, fungeva da dispositivo di controllo e garanzia per istituire patti sociali, con il suggello del buon cibo.

2.1. Procedimenti “per direttissima”

È lecito pensare che in questo e in molti altri modi si siano create nei secoli interdipendenze e sovrapposizioni fra alimentazione ed etica, favorite dal fatto che il giudizio di gusto *apprezza con il corpo* atteggiamenti e condotte. Nella gastronomia vige la regola, assente altrove, per cui chi cucina accetta di farsi giudicare subito e *non deve*, ma *vuole* rispondere delle sue azioni. Pretende un giudizio sulla qualità, buona/cattiva, dei suoi piatti e all’esito del giudizio *deve* credere, anche se è ricorso a ‘buone maniere’ di presentarli. Una tavola, lo dimostra l’esempio della ‘credenza’, può essere imbandita e ben apparecchiata ma, quando il cibo è cattivo, il corpo si rivolta e, se non può riaversi, soccombe. Spesso, più appariscente e perfetta è la sovrastruttura della tavola, tanto più fa sospettare. Si dice (con ironia) “avere” il “benservito” quando siamo stati trattati malamente.

Con ‘etica’, quindi, non intendiamo il *bon ton*, il galateo, che è solo un rivestimento di facciata, un’etichetta a volte corrispondente a ciò che è, altre però ingannevole e illusoria. Il termine di paragone dell’etica non è il sistema di segni del galateo, ma proprio la cucina o meglio il sistema della cucina, la gastronomia: “complesso delle regole e delle usanze relative all’arte culinaria, che nella preparazione dei cibi privilegia l’aspetto del *godimento dei sensi* rispetto ai bisogni meramente nutrizionali” (Treccani, corsivo ns.). Una “mania” dei giorni nostri la gastronomia (Marrone 2014), tesa a valorizzare il rapporto fra percezione e giudizio e in cui il gusto, senso profondo nell’uomo come la visceralità e la motricità (Brillat-Savarin 1825), diventa una lingua, un sistema primario di modellizzazione in grado di distinguere, catalogare e classificare gli esseri viventi, piante, animali e umani: velenose o curative, vietati o permessi, laidi o deliziosi. I moti del corpo danno il verdetto in cucina e decidono del gusto buono o cattivo, solo in seguito (ed eventualmente) del buono o del cattivo gusto. Perciò l’etica trova nella gastronomia il suo riflesso e il miglior campione di se stessa, di una scala di valori dove in alto c’è il buono e in basso il cattivo non per proclami e dichiarazioni di intenti, ma perché qui a giudicarli è il corpo.

3. Gastronomia: un'allegoria dell'etica

La gastronomia come metalinguaggio dell'etica – luogo di gusti da cui affiorano immagini sociali e individuali, del buono e del cattivo, del bene e male – è un argomento pochissimo trattato. Si attribuisce certamente un'etica alla cucina, interna alle forme di vita e alle strategie che la governano. Ma, al di là di alcune osservazioni sparse, i rapporti fra il buono in cucina e la bontà morale non sono attenzionati. Solitamente, come emerge da recenti e per altro notevoli contributi (Rawlinson, Ward, a cura di, 2017), etica e morale del cibo riguardano infatti: 1) il consumo di alimenti, 'scarso' o 'eccessivo' a seconda dei contesti, con effetti di denutrizione e obesità; 2) l'organizzazione del sistema alimentare, il che cosa mangiamo; 3) i comportamenti umani nei confronti di piante e soprattutto di animali, la 'morale' vegetariana nella fattispecie, che riconoscendo la comune animalità dell'uomo e della bestia, comprova l'esistenza di un *continuum* fra specie eterogenee (Bertrand, Marrone, a cura di, 2019); 4) le nuove tecnologie per la produzione, il trasporto, la lavorazione e la distribuzione del cibo, dalle tecniche di refrigerazione all'impiego di fertilizzanti chimici e pesticidi alla coltivazione e all'uso di OGM. Questi temi offrono insieme uno spaccato delle nostre 'usanze' nel cibo e dei conflitti ideologici collegati. Ma giudizi sul bene e sul male, sul buono e sul cattivo qui sono intesi separatamente dal giudizio di gusto; o meglio, nell'esaminare i conflitti dovuti a punti di vista diversi sul 'bene' e sul 'male', si esclude la relazione con il giudizio estetico, ritenendolo a torto qualcosa che ha a che fare solo con il bello.

Marino Niola (2016) si è posto il problema delle regole di condotta nell'alimentazione, dai difetti agli eccessi fino al "diavolo annidato nell'adipe", con l'idea che l'etica oggi ha ceduto il passo alla dietetica. A ben guardare, però, non si tratta di una sostituzione. L'etica c'è ancora, ma si presenta in ambiti in cui non ci aspetteremmo di trovarla. La nostra ipotesi è che la forma espressiva dell'etica sia divenuta la forma del contenuto di un altro sistema di norme. Le decisioni sul buono e sul cattivo, oscurate dal bello e dalle illusioni del vero in una società mondana come la nostra, risorgono nella gastronomia, che le fa funzionare con i mezzi dell'estetica, cioè con la logica del sensibile. *Semiotica del gusto* (2016) ha in nuce questo aspetto. Marrone insiste sull'idea che la tavola – dal desco alla cucina agli alimenti e indietro verso i campi e le stalle, il lavoro in essi compiuto... – conta spesso non per il chilometro zero, ma per la 'convivialità' che implica, per lo stato di mancanza che la tavola colma con la condivisione. Mangiare insieme è un "rito di unione fisica" (van Gennep 1909; Perullo 2014) – lo rivela il *compartir* spagnolo indice di socialità profonda: condivisione del cibo in uno stesso piatto o in tanti piattini che arrivano sul desco all'unisono (Marrone 2019) – che scatena desideri estremi di *embodiment*, uno fra tutti il cannibalismo: "il modo più semplice per identificare un altro consiste nel mangiarlo" (Lévi-Strauss 2015). Di qui lo spunto per questa bozza di ricerca: il sistema di significazione dell'etica ha sempre avuto il suo linguaggio metaforizzante nel sistema di significazione della gastronomia; il cibo a tavola è una grande allegoria costruita dagli uomini per dire altrimenti di che sanno gli altri, che sapore hanno, con la speranza che sappiano di buono o che buoni possano diventarlo; l'uomo non è solo ciò che mangia, è anche e forse soprattutto ciò che di buono vorrebbe ritrovare nell'esperienza dell'alterità. Finendo spesso, invece, per imbattersi nella situazione contraria, nel marcio, con gli effetti di disgusto che ne discendono. Dare gusto significa insegnare a scegliere, ad avere discernimento, a preferire e viceversa a escludere, a sapersi indignare. Perciò un uomo e un popolo migliorano migliorandone l'alimentazione (Moeshott 1850; Feuerbach 1862).



4. I livelli in comune

Etica e gastronomia sono due sistemi semiotici che si somigliano a molti livelli, cosa che giustifica il loro reciproco tradursi. Vediamone alcuni.

4.1. Programma di base: il buono

Un primo tratto in comune sono le finalità. È noto che la cucina è una trasmutazione alchemica di sostanze, il crudo che diventa cotto o l'inarticolato articolato. Questo però è il suo programma d'uso; il programma di base è un altro. Nell'intenzionalità e nelle passioni di chi si diletta in cucina l'aspirazione è a migliorare lo stato delle cose: "se è agro, rimettetelo sul fuoco e fategli spiccare il bollore" (Pozzato 2019). In cucina si giudica prendendo come parametro il giusto e non il vero, si usano dispositivi di controllo e di autocontrollo e l'obiettivo resta ottenere il 'buono'. Indipendentemente da come persone e culture lo intendano – per thailandesi, messicani o algerini le cavallette, fritte o bollite, sono migliori più che da noi la pastasciutta – il buono è l'oggetto di valore dell'arte culinaria, sempre valorizzato come euforico, "da pensare" e da realizzare. Dunque almeno nell'alimentazione il bello è gerarchicamente inferiore al buono, tanto da apprezzare, rispetto a un'artigianalità e a tradizioni locali, il cosiddetto "brutto ma buono". Inutile far 'digerire' il contrario: all'opposto di quanto accade nelle arti canoniche, il "cattivo ma bello" nell'arte culinaria funziona poco. Cucinare è produrre bontà, rischiando poi di incorrere in ripugnanze o insipienze. I futuristi, che lo avevano capito, hanno voluto "ricostruire l'universo" rovesciando la minestra, in senso metaforico e letterale (Fabbri 2010): provocatoriamente istigavano a prendere per buoni anche intrugli rivoltanti.

4.2. Oggetto di valore: il gusto del bene e del male

Nei miti e nelle fiabe lo schema è spesso simile – si affrontano delle prove nel tentativo di cambiare in meglio le situazioni – con la differenza che in cucina il buono e il cattivo – delle cose e allegoricamente delle persone, dei buoni e dei cattivi 'governi' – li gustiamo. Di rimando, dalla notte dei tempi, i racconti evidenziano il rapporto fra giudizio del corpo e giudizio morale: la mela donata dalla vecchina/strega a Biancaneve è bella e sembra buona, ma è un veleno. E il frutto che Eva assaggia in Paradiso, quello dell'albero della conoscenza del bene e del male, è dal punto di vista di Eva (*Genesi* 3, 1-7, corsivo ns.) "buono da mangiare, gradito agli occhi (bello) e desiderabile per acquistare saggezza, per diventare intelligente", dal punto di vista del serpente li porterà ad "aprire gli occhi e a saperne quanto Dio". Emblematicamente, oggetto di valore del peccato originale è il *gusto* del frutto della conoscenza del bene e del male, con cui donna e uomo vogliono congiungersi nonostante il divieto di Dio, che ci tiene ad avere quel gusto in esclusiva. O forse la cacciata, la condanna ad abbandonare il Paradiso e a vivere sulla Terra serve proprio a dare una possibilità di riscatto al genere umano, destreggiandosi in mezzo a tanti e a tali sapori per sapere come distinguere eticamente il bene dal male.

4.3. Attanti collettivi e focalizzazione interna. Il ristoro

In questo senso, allora, la cucina è il campo in cui si sperimenta con il corpo la conoscenza del bene e del male. L'ideale, abbiamo detto, è il buono: la tensione al buono per i produttori 'ristoratori', la sua ricerca per i consumatori, che dal buono traggono godimento fino ad *arriarsi* (espressione dialettale siciliana: "rigenerarsi nel provare grande soddisfazione"). Cosa che non accade quotidianamente: il vero buono, come l'inatteso dell'esperienza estetica (Greimas 1987), prende alla sprovvista; ci tocca come un dono destinato a noi. Ecco un terzo tratto in comune fra gastronomia ed etica (nel migliore dei mondi possibili), che è una volontà e una capacità rare di proiettarsi e immedesimarsi nei propri riceventi. Comportamento esemplare e cucina si somigliano nel presupporre entrambe universi di attanti collettivi in cui dei destinanti si prodigano per dei destinatari. Non compiono azioni autoriferite, ma si realizzano nella realizzazione altrui.

Uno scambio “partecipativo”? dove cioè il destinante, come Dio, dispensa valori senza dovervi rinunciare e senza che il suo essere ne risulti sminuito (Greimas 1983)? Sì e no, se si pensa all’investimento di energie e risorse necessario per effettuarlo, a volte ricompensato – la qualità dei grandi chef si paga – altre invece – vedi “le tagliatelle di nonna Pina” – elargito con spirito di sacrificio, senza aspettarsi nulla in cambio, se non giudizi che consolidino legami affettivi. L’Eucaristia consiste non a caso in una transustanziazione con commensali: corpo e sangue che Cristo mette a tavola spezzandoli e versandoli, distribuendoli in una cena adatta a diventare rito (Migliore 2018). Vengono in mente i ristoranti ‘da campo’ con cui Rirkrit Tiravanija mima un po’ questi gesti e smonta la logica tornaontista dell’arte. Il performer thailandese esponente dell’“estetica relazionale” (Nicolas Bourriaud) è noto per lunghe e gratuite tavolate alla Paula Allen Gallery di New York (*Pad Thai*, 1990), alla David Zwirner Gallery di Londra (*Untitled - Free/Still*, 2007) alla Triennale di Milano e al Palais de Tokyo di Parigi (*Soup/No Soup*, 2012) in cui mangia del cibo preparato da lui insieme al pubblico, che così è parte integrante dell’opera¹. Costa fatica *arricriari* gli altri!

4.4. Verdetti: una lingua franca

L’italiano è pieno di omonimie fra cibo e comportamenti. Recca traccia di giudizi etici espressi con giudizi del corpo. Oltre a quelli già citati (vedi § 1): è dolce anzi “uno zucchero”, è “buono come il pane” (dove emerge la valenza del lavoro dell’uomo abbinato alla generosità della terra), insipido, marcio, vomitevole, genuino, molle. Il codice del gusto ha il vantaggio – aspirazione massima per un pensiero etico oggi liquido – di non usare mezzi termini, di essere categorico e discretizzare. In cucina un giudizio tentennante, che non promuove né boccia, è un non giudizio, come chiariscono, in modo caricaturale, i climi ‘da caserma’ di gare mediatiche del genere di *Masterchef* (Marrone 2013).

Ai verdetti del corpo, efficaci perché concreti, figurali, percettivi (parlano ‘alla pancia’), attingono gli *hater* e gli istigatori d’odio in genere, che traggono forza dal diffamare gli altri. Ma se è facile usare queste sentenze, è altrettanto facile verificare se si tratta di “immagini giuste” o meno (Fabbri 2012), se l’attribuzione a una persona di certe qualità di cui si ha esperienza è corretto. Per farlo occorre esplorare le dinamiche sottese a tali effetti linguistici. Nel prossimo paragrafo indagheremo con metodo semiotico l’estetica del disgusto. Forse *de gustibus non disputandum* quando oggetto del gusto sono il bello e il brutto che appaiono alla vista. Ma il buono e il cattivo, ingeriti, incontrano l’apparato fisico, sommuovono il corpo e lo rendono istanza giudicante rispetto a stati di malessere o di benessere. Se, di fronte al bello o al brutto, il giudizio è singolo, riservato all’individuo, buono e cattivo creano ‘punti di gusto’ comunitari:

Si potrebbe credere che Olivia mangiando si chiudesse in se stessa immedesimandosi nel percorso interiore delle sue sensazioni; in realtà il desiderio che tutta la sua persona esprimeva era quello di comunicarmi ciò che sentiva: di comunicare con me attraverso i sapori, o di comunicare coi sapori attraverso un doppio corredo di papille, il suo e il mio. ‘Senti? Hai sentito?’ mi diceva con una specie d’ansia, come se in quel preciso momento i nostri incisivi avessero triturato un boccone di composizione identica e la stessa stilla d’aroma fosse stata captata dai ricettori della mia lingua e della sua (Calvino 1982, pp. 30-31).

Le sensazioni del gusto e dell’odorato associate all’alimentazione richiedono non solo il giudizio, ma una disputa finalizzata ad instaurare accordi e complicità. Prova ne è che le persone affette da malattia di Huntington, non provando sensazioni di disgusto, non riescono a interpretare la mimica facciale altrui. Il cibo rimotiva il concetto di ‘comunicazione’ come ciò che rende comune, che rende alcuni partecipi di qualcosa discriminandoli da altri (Bourdieu 1979). Riecco i nostri avi, “Adamo ed Eva”, attante duale.

¹ Tiravanija ha pubblicato la raccolta delle sue ricette. Cfr. Tiravanija 2010.

5. Semiotica del disgusto

Dal giardino dell'Eden, dove tutto è florido, buono da mangiare e gradevole alla vista, Dio caccia il genere umano, privandolo dell'immortalità, eterna giovinezza che è la salute per eccellenza. Adamo ed Eva hanno rinunciato ai frutti dell'albero della vita e scelto quelli dell'albero della conoscenza. Sono costretti a lavorare la terra, a trarne il cibo e a *mangiare il pane con il sudore del volto*, a *mangiare polvere* e a tornare *polvere* (*Genesi* 3, 14-19).

5.1. “L’ergersi dell’uomo da terra”

Il disgusto, di cui c'è un'estetica teorizzata almeno a partire da Aurel Kolnai e con riflessioni sistematiche che risalgono a Lessing (1776), è forse l'unico campo in cui si ammette un'acclarata parentela tra sfera della conoscenza corporea e sfera morale (Kolnai 1929; Sartre 1938; Nussbaum 2004, Kelly 2011; Lignier, Pagis, a cura, 2014): sentimento primario di contrarietà al *contagio* – “pane”+“sudore” – e alla contaminazione con sostanze *impure*, disgregate, confuse e promiscue – “polvere”. Il pezzo di carne in putrefazione ‘avverte’ della corruzione dei valori vitali. In termini semisimbolici: putrido sta a ‘ben composto’ – piano dell'espressione – come /corrotto/ sta a /integro/ – piano del contenuto morale. Questo ‘impuro’ non è innato o universale, ma *culturale*: presenta soglie, gradi e limiti diversi da popolo a popolo e si acquisisce a forza di abitudine, con l'età. In Occidente i bambini risultano poco sensibili a questa differenziazione – non provano repulsione per i loro escrementi. Nausea e intolleranza si manifestano con l'educazione e aumentano da adulti fino a ridimensionarsi nella vecchiaia. La condizione – scrive Freud (1930, trad. it., p. 589) – è “l'ergersi dell'uomo da terra”.

L'uomo, desideroso di elevare la propria dignità, persa con la “caduta”, si dota di un “meccanismo di difesa” (Kolnai 1929) per resistere alle potenze contaminanti del basso, più forti delle potenze purificanti dell'alto. *Idealiter* e non senza motivo, dati i testi che ci stanno dietro: l'abietto è l'ultimo gradino della scala di valori di una società (è là “dove il senso sprofonda”, Kristeva 1980, trad. it., p. 4) e alto/basso si correlano stabilmente, sul piano morale, a superiore/inferiore e a bene/male. Le cose basse *vanno a male*, perciò sono schifose² e disprezzabili. Dove si vede che disgustoso non è l'oggetto in sé, ma i processi che lo riguardano.

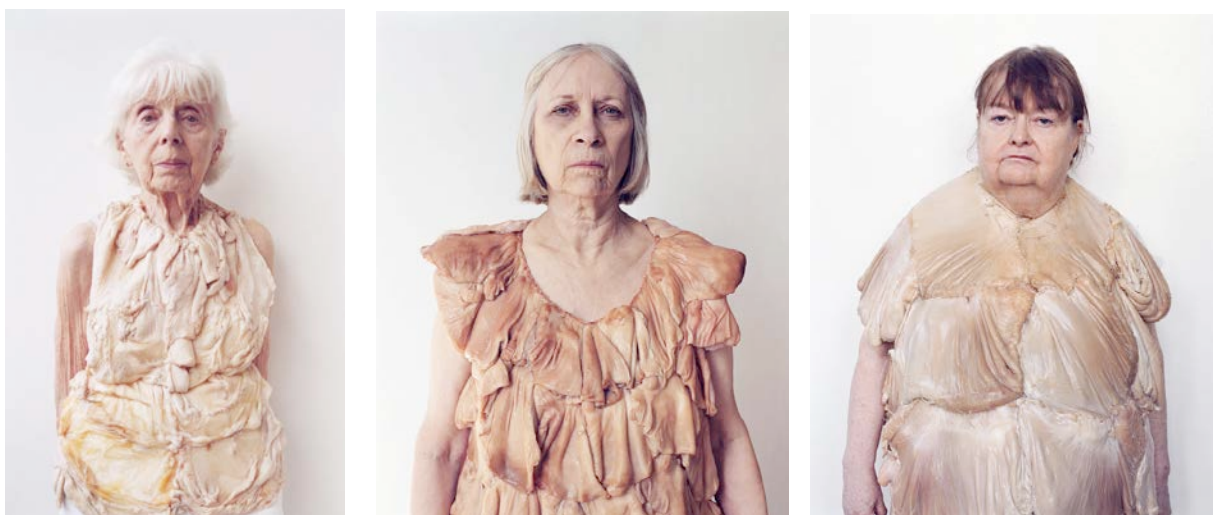
5.2. Principi di disgusto. Pinar Yolacan, “Perishables” (2005)

Pare che il significato esteso di ‘*dégoûter*’ preceda quello di ‘*goût*’ e cominci a circolare con il significato ristretto di “togliere l'appetito, ispirare la ripugnanza per un alimento” nello stesso anno (dal 1538) in cui *goût* assume quello esteso di “piacere che abbiamo verso qualcosa, voglia di ricominciare qualche cosa”³. Quindi non solo la sfera di pertinenza originaria del disgusto è l'alimentazione, ma la rilevanza semantica del disgusto porta a concettualizzare il gusto. Rozin e Fallon (1980; 1987) hanno distinto il disgusto da altre forme di rifiuto del cibo: 1) il ‘*distaste*’ ovvero un rigetto di natura sensoriale legato al fatto che un certo sapore, per esempio l'amaro, non piace (in italiano, ‘sgradevole’); 2) il pericolo, per cui un cibo viene scartato per le conseguenze dannose che ha o che potrebbe avere; 3) l'inappropriatezza, ovvero quanto non è culturalmente ritenuto cibo per natura o per origine, come i tessuti e le rocce. Il disgusto non è neanche un sentimento di paura: “uno scheletro potrebbe tingere l'emozione di spaventoso o di orribile. Diverso se lo scheletro presenta ancora brandelli di carne” (Mazzocut-Mis 2013, p. 162). Nel Novecento le arti hanno talmente “raffinato” l'offerta, fra *Abject Art*, *Trash*, *Kitsch* e *Camp*, che vale la pena di precisare la questione. La spazzatura, ad esempio, è una tipologia potenziale di disgusto, non a caso detta ‘immondizia’, ma non basta. Il ciclo di fotografie *Perishables* (2005) dell'artista turca Pinar Yolacan chiarirà la differenza.

² Secondo il *Dittionario Volgare e Latino* (1561-1568) di Filippo Venuti il verbo “schifare” verrebbe tanto da *caveo*, da *effugio* e da *vitare*, quanto da *abhorreo*, in un significato riferito strettamente ai “costumi di alcuno” esplicitando il nesso con *inhonestus*. Cfr. Tedeschini 2018 p. 38.

³ Walther v. Wartburg, *gustus*, in *Französisches Etymologisches Wörterbuch* (FEW), Basel, Zbinden & Co., 1952. Sta in Tedeschini, *op. cit.*, p. 30, nota 23.

Perishables (Figg. 1-3) è una serie di ritratti su fondo bianco, a mezzo busto e di faccia, di donne anziane unicamente vestite di interiora e di parti non trattate di animali. I vari ‘scampoli’, cuciti con filo di pollo – colli di teste di galline, collier di fusi di pollo, crinoline di trippa, budella, intestini, muscoli e testicoli – formano ‘abiti su misura’ che lasciano scoperta la pelle raggrinzita delle signore. Drappeggi, increspature e sbuffi sempre di sostanza animale, ma tipici del gusto conservatore della moda vittoriana, stanno in bella mostra. Assecondano la direzione delle pieghe dei corpi e ne aumentano la massa, protusa nell’al di qua della scena.



Figg. 1-3. Pinar Yolacan, *Perishables*, 2005, stampa cromogenica, 101.2 x 82.2 cm.

I volti, fieri, sono atteggiati in smorfie di nausea e minaccia; interpellano lo spettatore e mandano in cortocircuito l’“è stato” della fotografia, creando continuità con il nostro divenire. Come mai questi pezzi tagliati a mò di porzioni da cuocere e da mangiare vestono, crudi, epidermidi crude? Alcuni cominciano ad annerire, suscitano la premonizione del disgusto. La serie fotografica non è stomachevole quanto gli autoritratti di David Nebreda né fa scalpore come le performance di Paul McCarthy né ha l’odore penetrante dei *Piss and Sex Paintings* di Andy Warhol ma, nell’annunciare una “grondante marcescenza” (Kolnai 1939, trad. it., p. 95), ripugna⁴. L’aspetto temporale scelto – il *perishable*, la probabilità e il principio del deperimento, la forma abbigliata per e prima di cominciare a guastarsi – colpisce forse più della brutta rappresentazione di cose già fradiciose. Perché aggiunge al presentimento del disgusto il raccapriccio di non sapere come pelli umane e animali deperiranno insieme, in un processo di autofagia, di “vita che divora se stessa” (ivi, p. 70).

⁴ Si potrebbe obiettare che la fotografia, a differenza di una performance o di un’installazione, dia solo l’illusione del disgusto. Ciò non esclude che l’illusione possa addirittura essere più efficace del disgusto ‘dal vivo’: “Porde-none, in un dipinto sulla deposizione di Cristo, lascia che uno dei presenti si turi il naso [...]. Ma questa rappresentazione mi sembra anche qui insopportabile; perché non solo il puzzo reale, anche l’idea del puzzo suscita disgusto”. Cfr. Lessing 1776, trad. it., p. 98.

Caratteristica delle sostanze disgustose è di essere organiche e durativamente terminative. Infestate dalla morte, “morti viventi” (McGinn 2011), esse continuano a crescere e manifestano “in modo aumentato il fatto che qui c’è vita: l’odore più forte che accompagna la putrefazione, l’alterazione spesso vistosa del colore, lo splendore della decomposizione e tutta l’agitazione che è presente in essa (Kolnai, *op. cit.*, p. 62). Disordinate, informi, smodate, mancano di confini e limiti e avanzano la pretesa di propagarsi e indifferenziarsi con l’umano. Se il bello si attiva a distanza e nel distacco, il disgusto opera attraverso la prossimità e il contatto fisico (Menninghaus 1999), sugli organi che possono essere invasi e quindi appunto sul gusto, sull’olfatto e sul tatto. Così le foto di Yolacan, a livello enunciativo, ricordano la comune appartenenza di umano e animale al mondo organico, a livello enunciazionale attirano lo spettatore verso un destino contiguo e affine. Doppio statuto delle sostanze disgustose, che sono al contempo repellenti, rispetto all’ideale ormai perduto di un umano incolume, intatto e sano, e attraenti, per lo stato impuro di vita e di morte che le caratterizza e che ci affascina, data la nostra condizione di mortali: dall’impuro proveniamo e all’impuro torneremo.

6. Il sapore del sapere

E nel frattempo? La cucina, con il giudizio di gusto estetico, cioè sensibile, esercitato prima che sul bello e sul brutto, sul buono e sul cattivo, è un grande *Gedankenexperiment* per sapere eticamente come siamo/non siamo, come dovremmo/non dovremmo essere, come saremo. A tavola rendiamo gusti e disgusti strumenti empirici della morale, assaporiamo sostanze già semantizzate che continuiamo a elaborare e a trasformare: il “vischioso”, ad esempio, che è uno stato di cose connotato come stato d’essere negativo, riprovevole: la struttura materiale debole, incerta, “molle al contatto”, la sua “diluizione” dà sul piano psichico l’idea della “mollezza morale”, di una realtà temporale che impedisce lo slancio (Sartre 1938, trad. it., p. 671). Ecco, allora, che per comprendere la ‘malavita’ il tenente Colombo la assimila, mangiando chili e spaghetti coi *meat balls* e puzzando d’aglio e di alcool (Eco 2018, p. 375); Montalbano la converte, trovando giustizia in piatti preparati “come Dio comanda”, “di celestiale bontà” (Marrone 2018).

Grazie all’uomo c’è la cucina: ci restituisce quella conoscenza del bene e del male scelta in cambio della vita eterna.

Bibliografia

- Bertrand, D., Marrone, G., a cura, 2019, *La sfera unanime. Valori, racconti, rivendicazioni*, Milano, Meltemi.
- Bourdieu, P., 1979, *La distinction. Critique sociale du Jugement*, Paris, Minuit; trad. it., *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino 2001.
- Brillat-Savarin, J. A., 1825, *Physiologie du goût*, Paris, Sautelet; trad. it. *Fisiologia del gusto*, Palermo, Sellerio 1998.
- Calvino, I., 1982, *Sotto il sole giaguaro*, Milano, Mondadori, 1995.
- Eco, U., 2018, *Sulla televisione. Scritti 1956-2015*, G. Marrone, a cura, Milano, La Nave di Teseo.
- Fabbri, P., 2010, "Ipotizzare il periodo: sintassi di un pranzo parolibero", in *Il Verri, Imprevisti Futuristi*, n. 42.
- Fabbri, P., 2012, "Sulle immagini giuste. Conversazione con Riccardo Finocchi e Antonio Perri", ora in G. Marrone, a cura, *Paolo Fabbri. L'efficacia semiotica. Risposte e repliche*, Milano, Mimesis, 2017, pp. 185-200.
- Feløj, S., 2017, *Estetica del disgusto. Mendelssohn, Kant e i limiti della rappresentazione*, Roma, Carocci.
- Feuerbach, L., *Das Geheimnis des Opfers, oder Der Mensch ist, was er isst*, Lipsia, 1862; trad. it. *L'uomo è ciò che mangia*, Brescia, Morcelliana 2015.
- Foerschner, A., 2017, "Food, Decay, and Disgust: Paul McCarthy's Bossy Burger as Contemporary Still Life", in S. Bottinelli, M. D'Ayala Valva, a cura, *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*, Fayetteville, University of Arkansas Press, pp. 93-106.
- Franzini, E., a cura, 2000, *Gusto e disgusto*, Segrate, Nike.
- Freud, S., 1930, *Das Unbehagen in der Kultur*, Wien, Internationaler Psychoanalytischer Verlag; trad. it., *Il disagio della civiltà*, in *Opere 1924-29*, C. Musatti, a cura, Torino, Boringhieri, 1989, pp. 574-630.
- Gennep van, A., 1909, *Les rites de passage*, Paris, Emile Nourry; trad. it. *I riti di passaggio*, Torino, Bollati Boringhieri 2002.
- Greimas, A. J., 1983, *Du sens II. Essais sémiotiques*, Paris, Seuil; trad. it. *Del senso 2. Narrativa, modalità, passioni*, Milano, Bompiani 1985.
- Greimas, A. J., 1987, *De l'imperfection*, Perigueux, Pierre Fanlac; trad. it. *Dell'imperfezione*, Palermo, Sellerio 1988.
- Kelly, D., 2011, *Yuck! The Nature and Moral Significance of Disgust*, Cambridge, MA, MIT Press.
- Kolnai, A., 1929, "Der Ekel", in *Jahrbuch für Philosophie und phänomenologische Forschung*, X, 1929, pp. 515-569; trad. it. *Il disgusto*, Milano, Marinotti 2017.
- Korsmeyer, C., 2011, *Savoring Disgust: the Foul and the Fair in Aesthetics*, New York, Oxford University Press.
- Kristeva, J., 1980, *Pouvoir de l'horreur. Essai sur l'abjection*, Paris, Seuil; trad. it. *Poteri dell'orrore. Saggio sull'abiezione*, Milano, Spirali 1981.
- Lessing, G. E., 1776, *Laocoonte*, M. Cometa, G. Spatafora, a cura, Palermo, Aesthetica Edizioni, 2007.
- Lévi-Strauss, C., 2015, *Siamo tutti cannibali*, Bologna, Il Mulino.
- Pagis, J., Lignier, W., a cura, 2014, "Le dégoût des autres", in *Genèses*, n. 96, pp. 2-131.
- Marrone, G., 2013, "Cucinare senza senso. Strategie passionali e significazione spaziale in *Masterchef*", in *Studi culturali*, anno X, n. 2, agosto, pp. 235-252.
- Marrone, G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del gusto*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., 2018, *Storia di Montalbano*, Palermo, Edizioni del Museo Pasqualino.
- Marrone, G., 2019, *Dopo la cena, allo stesso modo. Dieci anni di immaginario gastronomico*, Palermo, Torri del Vento.
- Marrone, G., a cura, 2015, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci.
- Mazzocut-Mis, M., 2013, "Il disgusto nel secolo dei Lumi", in *Lebenswelt*, 3, pp. 156-174.
- Mazzocut-Mis, M., 2015, *Dal gusto al disgusto. L'estetica del pasto*, Milano, Cortina.
- McGinn, C., 2011, *The Meaning of Disgust*, New York, Oxford University Press.
- Menninghaus, W., 1999, *Ekel. Theorie und Geschichte einer starken Empfindung*, Frankfurt am Main, Suhrkamp Verlag; trad. it., *Disgusto. Teoria e storia di una sensazione forte*, S. Feløj, a cura, Milano, Mimesis 2016.
- Migliore, T., 2016, "Il desiderio messo in tavola", recensione di G. Marrone, *Semiotica del gusto*, in *Il manifesto*, 20 agosto.
- Migliore, T., 2018, *Sensi del visibile: immagine, testo, opera*, Milano, Mimesis.
- Miller, W.I., 1997, *The Anatomy of Disgust*, Harvard, MA, Harvard University Press; trad. it. *Anatomia del disgusto*, Milano, McGraw-Hill 1998.
- Moleschott, J., 1850, *Lehre der Nahrungsmittel*, Erlangen, Fürdas Volk; trad. it. *Dell'alimentazione. Trattato popolare*, Milano, Treves 1871.
- Ngai, S., 2005, *Ugly Feelings*, Cambridge, Harvard University Press.
- Niola, M., 2016, *Il presente in poche parole*, Milano, Bompiani.
- Nussbaum, M.C., 2004, *Hiding from Humanity. Disgust, Shame, and the Law*, Princeton, Princeton University Press; trad. it. *Nascondere l'umanità. Il disgusto, la vergogna, la legge*, Roma, Carocci 2005.



- Perullo, N., 2019, *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, Roma, Carocci.
- Plutchik, R., 1980, *Emotion. A Psychoevolutionary Synthesis*, New York, Harper and Row.
- Rawlinson, M., Ward, C., a cura, 2017, *The Routledge Handbook of Food Ethics*, London, Routledge.
- Rozin, P., Fallon A., 1980, "Psychological categorization of foods and non-foods: A preliminary taxonomy of food rejections", in *Appetite*, 1, pp. 193-201.
- Rozin, P., Fallon A., 1987, "A Perspective on Disgust", in *Psychological Review*, 94(1), pp. 23-41.
- Sartre, J.-P., 1938, *La Nausée*, Paris, Gallimard; trad. it., *La Nausea*, Torino, Einaudi 1990.
- Scanlan, J., 2003, *On Garbage*, London, Reaktion Books; trad. it., *Spazzatura*, Roma, Donzelli 2006.
- Stracciari, A., 2014, *Gusto e Disgusto*, Bologna, Il Mulino.
- Talon-Hugon, C., 2003, *Goût et dégoût: l'art peut-il tout montrer?*, Nîmes, Chambon.
- Tedeschini, M., 2018, *Il conflitto estetico. Teoria del disgusto*, Roma, Lithos.
- Tiravanija, R., 2010, *Cook Book*, Bangkok, River Books.