

**Juan Alonso Aldama, Denis Bertrand e Michel Costantini, a cura,  
*Viande(s). Stéréotypies sémiotiques et inquiétude culturelle*, Paris,  
 L'Harmattan, 2024 (pp. 272)**

Nel monumentale *Dictionnaire du corps* diretto da Michela Marzano per PUF (2007) è presente, ovviamente, la voce “Chair” ed è assente la voce “Viande”. L’opposto accade, ovviamente, nell’altrettanto voluminoso *Dictionnaire des cultures alimentaires* diretto da Jean-Pierre Poulain per il medesimo editore (2012): c’è “Viande” e manca “Chair”. Ma a indagare un po’ più da vicino ci si accorge che questa suddivisione ontologica – ossia lessicale, concettuale e dunque epistemologica – è assai meno evidente del previsto. C’è comunque qualcosa nel *corps* che ha a che vedere con la *viande* e, soprattutto, c’è molta *chair* nel mondo della cucina e del cibo. [Dove già è chiaro – motivo per cui sto usando questi termini in francese – che nella lingua italiana, e non solo, la diversa distribuzione lessicale ripensa in altro modo, dunque riarticola semanticamente, la medesima (?) materia del contenuto, ovvero una supposta problematicità teorica (e praticissima) di partenza. Ci torneremo].

Nel primo dizionario si mette a fuoco il peso concettuale che il termine *chair* ha assunto nella filosofia contemporanea, da Husserl in poi, nella sua contrapposizione a *corps*: laddove quest’ultimo significa un oggetto, una cosa del mondo che si possiede (“io ho un corpo”), la prima mette a fuoco piuttosto una condizione, una maniera d’esistere (“io sono carne”). Carne che, se pure è assente nella tradizione sostanzialista greca e nel cognitivismo cartesiano, è invece presente in quella ebraico-cristiana. Ma è con la filosofia fenomenologica (che da Husserl, via Sartre, Merleau-Ponty, Ricoeur, Henry e Levinas arriva, aggiungiamo noi, a Greimas e a Fontanille) che emerge “une nouvelle subjectivité, non plus centrée essentiellement sur un projet de fondation de connaissance [...] mais *sur la vie*: le sujet vivant n’est plus seulement conscience de soi (réflexivité) constituante, mais d’abord passivité s’éprouvant soi-même, *auto-affection*” (Philippe Cormier, in Marzano 2007, p. 177). Detto ciò, il *Dictionnaire du corps* presenta altre voci che con il cibo hanno a che fare – “Alimentation”, “Cannibalisme”, “Goût”, “Nourriture” – ma in nessuna di esse, nonostante l’euforico richiamo alla vita, è presente in alcun modo la *vivenda*, termine che *viande* presuppone come sua etimologia riconosciuta.

Nel *Dictionnaire* delle culture alimentari diretto da Poulain alla *viande* si dedicano due voci, anche abbastanza lunghe e assai ben fatte: la prima relativa alle pratiche di consumo e alle simbologie relative, la seconda concentrata sulla prospettiva del nutrizionismo. Entrambe le voci finiscono per discutere il tema della *viande* a partire dai suoi detrattori, vegetariani e vegani: i quali, come è facile immaginare, se pure in vario modo e con diverse motivazioni, respingono la *viande* più che altro perché in essa ritrovano della *chair*. Ragioni di (animistica) compassione nei confronti dell’animale, ragioni filosofico-religiose, ragioni di disgusto (la *viande* è “un cadavere nel piatto”), ragioni (analogiste) che rifiutano la *viande* per non correre il rischio di assorbirne le proprietà animali, per non dire caratteristiche bestiali... e potremmo continuare (non manca chi parla di “assassinio” e perfino di “olocausto”). Da cui le diverse strategie per prendere congedo dalla *viande*. Per esempio adoperando sottili eufemismi: parlare di “abbattimento” piuttosto che di “uccisione” è accostare il destino dell’animale al mondo vegetale (generalmente si abbattono alberi), così come, nella terminologia culinaria inglese, *sheep* diviene *mutton* e *calf* è sostituito con *veal*. Forse – ed ecco il fulcro della questione – lo stesso termine *viande* è un eufemismo in se stesso. Un’altra frequentissima strategia è quella di prendere le decorose distanze dall’idea di messa a morte dell’animale ora grazie al (quasi) universale rituale del sacrificio, ora ripiegando verso quella sua versione secolarizzata e igienista che è il mattatoio.

Lo sfondo di questo genere di attitudini alimentari, e di relativi rifiuti, è pressoché sempre legato alle differenti lessicalizzazioni e alle implicite tassonomie a esse presupposte. *Viande*, si sarà capito, viene da *vivenda*, termine basso latino che indica ciò che, per es., in italiano indichiamo oggi con *vivanda*: una qualsiasi cosa da mangiare presa dall'insieme degli alimenti possibili (ed ecco ritornare, via la diacronia linguistica, il fortissimo riferimento alla vita, alla vitalità, alla vivacità...). Geneviève Cazes-Valette (in Poulain 2012) ricorda come solo all'inizio del XVII secolo il termine abbia acquisito il significato attuale di "chair des mammifères et des oiseaux que l'homme emploie pour sa nourriture" (definizione del *Grand Robert* del 2001), andando a opporsi all'altrettanto generico termine *poisson* ("tous les animaux aquatiques"). Ma questa opposizione fra *viande* e *poisson* così definiti, a prima vista condivisibile, è tutt'altro che soddisfacente, dato che lascia fuori, nota l'autrice, per es. le lumache, le rane, le tartarughe, i serpenti e gli insetti. Scatta così il problema dell'etnocentrismo implicito nelle tassonomie attestate nel dizionario. Certo, nell'uso comune di *viande* si comprendono spesso tutte le carni di animali non acquatici, ivi comprese le frattaglie o il midollo. Epperò si parla anche di bistecche di tonno e di tartaruga. In altri casi *viande* si usa per designare la carne animale servita calda come piatto principale, dunque in opposizione ai salumi, che si portano in tavola freddi e raramente costituiscono la portata centrale di un pasto. In altri casi ancora l'opposizione è fra mammiferi (che sono *viande*) e uccelli (che non lo sono). Per non parlare dei casi in cui *viande* diviene un iponimo di se stesso, una specie di antonomasia, quando per es. si usa per indicare soltanto la bistecca al sangue... Insomma le tassonomie, come sappiamo, per quanto implicite, si costituiscono a partire da opinioni sociali o da convinzioni personali – ivi comprese quelle sedicenti scientifiche, per es., del nutrizionismo. Così, si sa, molti vegetariani non mangiano la carne ma mangiano il pesce, forse anche perché, tramite la differenza lessicale, scatta un'opposizione semantica, e poi ideologica. Se *viande* includesse il pesce, possiamo ipotizzare che le cose andrebbero diversamente. Controfattualità.

Ma – come si è accennato – fa problema al parlante italiano (o spagnolo, o portoghese...) quel doppio 'ovviamente' col quale siamo partiti. Per la semplice ragione che, in queste lingue neolatine, i due termini francesi, come del resto i due corrispondenti inglesi (*flesh/meat*), si traducono con uno solo – *carne* –, designando quest'ultimo sia le componenti molli del corpo sia quelle parti degli animali che, adeguatamente preparate, inseriamo nelle nostre diete alimentari – o che, per ragioni etiche, religiose o politiche, ci rifiutiamo piuttosto di ingerire. Ecco una definizione dizionariale del termine italiano *carne* che accontenterebbe sia Marzano sia Poulain, sia Cormier sia Cazes-Valette. È della Treccani on line:

**1.** La **carne** è la parte muscolare del corpo dell'uomo e degli animali (*avere poca, molta c. addosso; il ferro gli penetrò nella c. viva*); al plurale, *carni*, si riferisce spesso alla morbidezza della carne, o anche al colorito di una persona (*carni sode, fresche; carni bianchissime*). **2.** Un altro significato della parola è relativo all'alimento costituito dal tessuto muscolare di vari animali (*in alcune religioni è proibita la c. di maiale; non mi piace la c. di manzo; preferisco la c. di pollo; cucinare la c.; c. in scatola*). **3.** Nel linguaggio della Bibbia e della religione cattolica, la carne indica l'uomo nel suo elemento materiale (quello del corpo), in contrapposizione quindi con l'anima (*la resurrezione della c.*), oppure anche l'uomo considerato dal punto di vista della sua fragilità e mortalità, e anche della sua debolezza di fronte a vizi e peccati (*la c. è debole*). In senso figurato, il termine può essere riferito alla sfera del sesso e della sensualità (*le tentazioni della c.*). **4.** Quando è usata con il valore di aggettivo, la parola carne si riferisce al colore rosa pallido, simile a quello della carne umana (*calze color c.; una camicetta rosa c.*).

C'è ciccia per i semiologi. Da un lato il termine *carne* designa la parte muscolare del corpo umano e animale (da cui la prerogativa della morbidezza e del colorito), dall'altro non appena si va al significato relativo al cibo, ecco che l'uomo sparisce per lasciar spazio ai soli animali. Resta come un posto vuoto, un buco nero, tanto significativo quanto silente, riempito scandalosamente dall'antropofagia. Ne deriva la classica dicotomia corpo/carne, che a sua volta si oppone a un'altra dicotomia, quella corpo/anima, per rendere la quale si preferisce ricorrere però a *carne*, che rinvia non più alla freschezza ma anzi alla caducità, alla mortalità, includendo in questa maledizione anche la sfera sessuale. Un campo semantico di grande complessità concentrato in un unico termine. Che ritroveremo espanso.

Ad articolare la questione, tuffandosi dentro una problematica lessicale e semantica (dunque narrativa) squisitamente hjelmsleviana (o, per opposti versi, alla Sapir-Whorf), è difatti *Viande. Stéréotypes sémiotiques et inquiétude culturelle*, recente, bellissimo volume collettaneo curato da Juan Alonso Aldama, Denis Bertrand e Michel Costantini che raccoglie quindici diversi saggi che spaziano da pertinenze semiotiche ad altre più antropologiche, letterarie, estetiche, filologiche e sociologiche, approfondite nelle quattro parti del volume.

- Nella prima parte, intitolata “La chair faite viande: objet de débat” ci si concentra sul punto focale dei dibattiti attuali che problematizzano l’opposizione lessicale (s’è detto eufemistica) *chair/viande*. Così Michel Costantini, riprendendo la celebre assiologia dei consumi elaborata da Jean-Marie Floch, ricostruisce le diverse forme d’argomentazione che si utilizzano per valorizzare o devalorizzare la *viande* come oggetto di consumo. Francesco Marsciani si adopera ad analizzare in particolare la “naturalità scandalosa” della *tartare*. E Ivan Darrault-Harris, a sua volta, restringe lo sguardo alla sola tavola francese, per rintracciare in essa una vera e propria sintagmatica narrativa basata sulla *viande*.
- Nella seconda parte, “La viande enracinée: perspectives ethno-sémiotiques”, si rende conto delle determinazioni discorsive della *viande*, dunque delle sue declinazioni storico-temporali e spaziali, nonché del suo radicamento antropologico-culturale. Juan Alonso e Denis Bertrand discutono, via Benveniste, il tema lévistraussiano del cannibalismo surrettiziamente diffuso nelle società occidentali moderne, mentre Alice Brière-Haquet esplora la figura fiabesca dell’orco, che ritorna come allegoria della moderna *hybris* capitalistica; Lamy Khel, a partire da una stringente analisi del sacrificio di un bue o di un vitello, si occupa di ricostruire la dimensione contrattuale presente in un rituale berbero basato nella Cabilia algerina; Nikolina Skenderija-Bonhet, a partire dall’opera di Elias Canetti, riflette sui nessi tra vita e morte che si ritrovano nel processo di ominizzazione fondato sulla caccia, dunque sulla relazione preda-predatore.
- La terza parte del libro, “Viand-Art: perspectives artistiques et littéraires”, si apre con un saggio di Stefania Caliendo dedicato all’artista russo Petr Davydtchenko, il quale, esponendo cadaveri d’animali uccisi sulla strada, pone per metonimia il problema della violenza insista nella cosificazione dell’animale a fini alimentari. A sua volta Rim Amira discute il fenomeno della cosiddetta plastinazione, tecnica che impedisce la putrefazione dei cadaveri, paragonandola alla cucina carnea occidentale. Myrian Gharbi rilegge le *Memorie d’Adriano* della Yourcenar, ricostruendo le argomentazioni che consentono all’Imperatore la legittimazione del consumo di carni, purché rigorosamente cotte. Anche Inga Velitchko esplora la dimensione letteraria, studiando i ruoli tematici, figurativi e narrativi della *viande* in due romanzi di Jack London e di Bulat Šalvovič Okudžava, mostrando la reversibilità della relazione preda-predatore.
- L’ultima parte del libro, “Mangeurs et mangés: perspectives socio-sémiotiques” mette a fuoco alcuni dei modi in cui la *viande* si iscrive contemporaneamente nella lingua e nel sociale. Così il saggio di Loredana Trovato ricostruisce come durante la vita di trincea della Grande Guerra, per segnalare i destini comuni di uomini e animali, sia stato coniato una sorta di metatermine che mette insieme *chair* e *viande*. Agnès Alessandrin discute invece le reazioni passionali degli attuali consumatori dinnanzi alla carne di coniglio e di pollo, finendo per assimilare la prima alla seconda. Valérie Brunetière, inoltre, rileva come nei più recenti mattatoi le tecniche di abbattimento degli animali paradossalmente li accomunino ai destini degli uomini, entrambi “carne da capitalismo”. Infine, Eduardo Reyes, a partire da una prospettiva bio-semiotica, pone l’attenzione sulle cosiddette piante carnivore, e sulle strategie di cattura che sono loro proprie.

Non potremo malauguratamente esaminare tutto ciò, per ovvie ragioni di spazio, rinviando alla lettura integrale dei singoli saggi. Ne vale la pena. Qui ci soffermeremo su alcuni problemi molto generali.

Il libro ricorda in apertura, purtroppo senza tornarci su, il noto testo delle *Mythologies* di Roland Barthes (1957, Torino, Einaudi 2016) sulla bistecca e le patate fritte. Già allora, ricordiamolo, Barthes trattava la bistecca non come un segno ma come un testo. Essa è, come il vino (di cui si parla nell’articolo

immediatamente precedente del libro), un indice di francesità, e dunque l'alibi per una serie di rivendicazioni nazionaliste diffuse nel sociale, ai vari livelli della sua gerarchia. Ma questo significato non è unico, né tanto meno compatto: da un lato è fortemente articolato e, dall'altro, viene espresso da tutta un'organizzazione sensibile della materia. L'analisi di Barthes, se pur breve, è interamente legata a una semiotica delle sostanze che, via Bachelard (citato nel saggio sul vino), dribbla l'interdetto saussuriano circa l'arbitrarietà linguistica. Così, la bistecca significa grazie a una orchestrata risemantizzazione della sostanza cui è fatta, e soprattutto grazie a cui viene percepita: non più in generale *chair*, stato molle della corporeità, ma, appunto come il vino, quasi esclusivamente sangue. È la parte sanguigna della *viande* a significarne "l'état pur", quello che fa scattare il dispositivo analogista: mangiando il sangue della *viande* se ne assimila la forza taurina. È lo stato sanguigno che, via la paletta semi-cromatica che ne indica i livelli di cottura (*saignant, bleu, au point*), finisce per divenire la ragion d'essere della bistecca. Per quale ragione? Per la specifica consistenza di cui è dotato, la sua variabile densità ("le sang y est visible, naturel, dense, compact e secable à la fois", Barthes 1957, p. 78) che esprime al contempo naturalità e plasticità, forza originaria della bestia e sua rielaborazione culinaria antica di millenni. È così che "manger le biftek saignant représente à la fois une nature et une morale", di modo che "tous les tempéraments sont censés y trouver leur compte, les sanguins par identité, les nerveux et les lymphatiques par complément" (*ibid.*). D'altro canto questo segno di francesità "figure dans tous les décors de la vie alimentaire: plat, bordé de jaune, semelloïde, dans les restaurants bon marché; épais, juteux, dans les bistrots spécialisés; cubique, le cœur tout humecté sous une légère croute carbonisée, dans la haute cuisine". Anche gli intellettuali, spesso sospettati d'una esorbitante sensibilità, e dunque di spossatezza fisica, vedono nella bistecca il loro riscatto, al punto da ritrovarsi benissimo nella moda della *tartare*: "la vogue du steak tartare est une opération d'exorcisme contre l'association romantique de la sensibilité et de la maladivité: il y a dans cette préparation tous les états germinants de la matière: la purée sanguine et le glaireux de l'œuf, tout un concert de substances molles et vives, une sorte de compendium significatif des images de la préparturition" (*ibid.*).

In *Viande* – pur restando in sordina il riferimento a Barthes (stranamente mancante per esempio nel saggio di Marsciani sulla *tartare*) – tutto ciò viene ripreso ed espanso. Soprattutto per quel che riguarda la semiotizzazione della sostanzialità e dell'estesia (l'umido, il molle, il fresco, il denso...). Ma anche oltrepassato: manca in Barthes, si nota nell'introduzione firmata dai tre curatori, qualsiasi riferimento all'animale che della *viande* è il donatore, e dunque tutta la questione – oggi assai patita – del coinvolgimento personale di chi mangia la bistecca, al di là dei suoi valori mitologici. Questione, si sa, assente negli anni 50 in cui Barthes scriveva, ma per altri versi faccenda ben antica, che ricorre per es. nel folklore pieno di orchi che si cibano di carne umana, o di mariti traditi che, per vendetta, servono alle mogli adultere il sesso e il cuore – opportunamente arrostiti – dei loro amanti.

Il gesto del mangiar carne, insomma, non è mai innocente, non soltanto per la violenza insista nell'abbattimento dell'animale, per quanto spesso risemantizzato come sacrificio, ma per una ragione forse più profonda, legata alla gestione culinaria della soglia tanto labile quanto variabile fra natura e cultura. Gestione che, surrettiziamente, quella soglia, per contraccollo, produce. Torniamo alla *tartare*, pietanza specifica (unica di cui il libro rende conto) che nella sua mitologica raffinatezza è da intendere in fondo, osserva Marsciani, come emblema della *viande* in generale. Per quale motivo? Perché la serie di tratti espressivi che la caratterizza rinvia a – o, come scrive Marsciani, la rende disponibile ad accogliere alcuni significati relativi a – una natura detta e insieme negata, fabbricata mediante una serie molto precisa di dispositivi figurativi e plastici, enunciativi e narrativi. È noto che secondo Lévi-Strauss gli effetti di senso /natura/ e /cultura/ vengono espressi non tanto dall'opposizione fra crudo e cotto (sciocchezza che troppo spesso si sente ripetere), quanto da quella, assai più malleabile, fra meno o più elaborato. Ora, nota Marsciani, il caso della *tartare* è un po' più complesso, perché, pur essendo assai più elaborata della bistecca, tende a significare /natura/ mentre la bistecca dà /cultura/. Da questo punto di vista, per riprendere il celebre triangolo culinario (di cui discute anche Darrault), essa starebbe non tanto dal lato del crudo ma da quello del putrido, ovvero di un'accurata, complessa gestione della trasformazione naturale delle sostanze, un po' come la fermentazione, per intendersi. La *tartare* è color rosso carne, significa dunque il sangue di una *chair* che, per così dire, tiene in memoria; d'altro canto,

dal punto di vista aspettuale, va lavorata per mantenerci una freschezza che non è più quella della *chair* senza ancora essere quella della *viande*. La temporalità che la caratterizza è quella del ‘momento giusto’, dell’attimo fecondo per esser gustata: quello e quello solo, non altri: deve rimanere rossa senza sgocciolare sangue, ma non deve per nessuna ragione al mondo tendere al grigio. La leggenda vuole che i tartari (da cui il suo nome) la cucinassero tenendola sotto la sella dei loro cavalli in corsa. Oggi, osserva Marsciani, la sua lavorazione è altrettanto nascosta, dissimulata, camuffata del suo contraddittorio: una non-lavorazione. Per questo interviene il coltello, grande assente dalle tavole dove la *tartare* si consuma *ma* (predicazione concessiva?) fortemente presente in tutte le fasi della sua preparazione: l’abbattimento dell’animale, il suo sezionamento in parti e, soprattutto, il lavoro del cuoco che divide a pezzetti sempre più piccoli (striscette, dadini...) la polpa della *chair* per farne *viande*. La *tartare* è l’esito di un grosso lavoro di *découpage* che il consumatore non può non percepire, e che, paradossalmente, gli rende possibile assumerla delicatamente, in punta di forchetta (in ciò la *tartare*, potremmo dire, è paragonabile al *sashimi* giapponese, assai finemente tagliato e proprio per questo mangiabile con le bacchette). Il coltello, allora, è la soglia fra natura e cultura, è ciò che la determina, che la rende pertinente. Ecco la “naturalità scandalosa” di questa pietanza che fa tanto eleganza, raffinatezza, signorilità, pur essendo l’emblema di quel lato sanguigno dell’animale che già Barthes aveva colto. Infine, osserva Marsciani, la *tartare* dal punto di vista plastico ridice questa oscillazione fra *chair* e *viande*, natura e cultura. Riprendendo le categorie proposte da Françoise Bastide per dispiegare le procedure di trasformazione della materia (culinaria e no), la *tartare* è, per Marsciani, l’esito di un triplo passaggio dal chiuso (pezzo di carne) al non-chiuso (fatta a pezzi), e da questo all’aperto (privo di forma) e poi ancora al non-aperto (la rotondità che le si dà nel piatto). Da qui “cet effet indécidable entre fermeture et ouverture qui en fait un objet complexe, d’ordre mythique”.

Mitica sarà dunque, per conseguenza, la *viande* in generale, sostanza e pietanza che, per quanto cibo ancestrale, continua imperterrita ad articolare e insieme confondere uomo e animale, i quali si scambiano i ruoli tematici di preda e predatore, cacciato e cacciatore. Siamo tutti cannibali, sosteneva Lévi-Strauss in un noto articolo: ma a quali condizioni, in che senso? Risponde a questi interrogativi il magistrale saggio di Alonso e Bertrand che, crediamo, porta la riflessione sulla *viande* oltre se stessa, verso un importante approfondimento di alcune questioni teoriche riguardanti la semiotica della temporalizzazione. Per farlo, compie un passo indietro verso una messa in questione dei regimi temporali che riguardano la *viande* (e, ovviamente, non solo quella): da una parte una specie di atemporalità che ha a che vedere con la specie umana in generale, secondo la quale l’alimentazione carnivora sarebbe una costante della nostra specie, una predisposizione genetica (da cui, secondo alcuni, le crisi nutritive di chi non se ne nutre); dall’altra la temporalità del vissuto, la nostra esperienza diretta del mondo, là dove ognuno reagisce alla dieta carnea in modo idiosincratico, caricandola d’affetti e percetti; a metà strada, il tempo socio-storico delle disposizioni culturali che mettono in campo rituali più o meno complessi con differenti divieti e costrizioni, eventualità e possibilità, disgusti e disgusti sociolettali. Ora, dicono i due autori, il tempo che caratterizza l’attuale disposizione nei confronti della *viande* è quello, paradossale, del futuro anteriore, di una prospettiva retrospettiva – di modo che, come si sente ripetere in continuazione, nel futuro ci chiederemo come saremo potuti essere, senza accorgercene, sciamannati mangiatori non tanto di *viande*, come abbiamo ingenuamente creduto, ma proprio di *chair*. In tal modo accade che si giudichi il presente dal punto di vista di un futuro insieme voluto e dovuto, entro un regime di prevedibilità a dir poco inquietante. “En procédant ainsi – scrivono Alonso e Bertrand – on anticipe une sanction qui, du fait même de cette anticipation, ne paraît plus adossé à un contrat préalable et à sa définition des valeurs. On construit, en somme, un jugement du futur fondé sur une axiologie inexistante: tout se passe comme si c’était la sanction elle-même qui instaurait le contrat” (p. 68).

Così, saremo stati cannibali? E questo l’interrogativo che i due autori usano come titolo del loro contributo, facendo eco a quanto Lévi-Strauss scrive in due suoi celebri interventi sulla mucca pazza e sul cannibalismo. Verrà un giorno, scriveva il grande antropologo, in cui sorgerà l’idea (ossia, ci si renderà conto) che gli uomini del passato – ossia noi oggi – allevavano esseri viventi, li massacravano e ne esponevano dei pezzi nelle vetrine delle macellerie; cosa che susciterà la stessa repulsione di quella



dei viaggiatori del XVI e XVII secolo che scoprirono pratiche cannibaliche nei continenti extraeuropei. Una predizione, un presagio, un'analogia fondata su una doppia temporalità (futuro : presente = XVI-XVII secoli : passato cannibalico) che mette appunto in gioco un futuro anteriore che però, spiegano Alonso e Bertrand, ha differenti forme grammaticali che sottendono differenti posizioni modali: dovere, volere, potere etc. Riprendendo il capitolo del *Vocabulaire des institutions indo-européennes* di Benveniste (1969, Paris, Minuit) sui presagi nella lingua latina (*omen, monstrum, ostentum, portentum* e *prodigium*), ne scaturisce una complessa modellizzazione delle diverse forme di prospettività retrospettiva, diversi modi cioè di leggere il futuro e, soprattutto, di leggere il presente a partire dal futuro: altrettanti scenari basati, rispettivamente, su regimi aletici, fattitivi, epistemici, plurimodali o deontici – cui rimandiamo per una compiuta illustrazione teorica e, nel caso della *viande*, metodologica. Così, dal punto di vista empirico, le attuali inquietudini morali, politiche, estetiche, ideologiche, religiose etc. relative alla dieta carnea possono in tal modo essere distribuite – quindi spiegate, e un po' meglio comprese – grazie a tale modellizzazione ipotetico-deduttiva: la questione della sparizione degli insetti pone in gioco l'*omen*, mentre quella della mucca pazza sta semmai nel posto del *monstrum*, laddove il tema dei mattatori inquadra se ripensata come *prodigium* e così via. Dal punto di vista teorico, ecco invece costituita “une base assez solide pour envisager l'acte cognitif de rétrospection qu'implique le futur antérieur” (p. 83), da cui derivano altrettanti tipi di giudizio di valore su un presente assai fragilizzato a partire da un futuro inspessito. Valori, dunque, per nulla chiari e distinti.

Fermiamoci qui. Il libro meriterebbe ulteriori descrizioni e narrazioni, commenti e osservazioni dei suoi vari e interessanti contenuti. Un cruccio soltanto, che è forse un auspicio che *Viande* ci porta a esprimere: in esso non si parla mai di cucina, meno che mai di gastronomia. Ci saremmo aspettati dense analisi testuali degli innumerevoli piatti a base di carne che esistono nel mondo, e di cui la cucina francese, del resto, è maestra: dal bœuf bourguignon alla blanquette de veau, dal magret de canard alle andouillettes, giù giù fino alle costole di lepre, il fagiano alla moda di Alcantara, le quaglie alla normanna, il paté di faraona, l'arrosto di capriolo, il tacchino giovane tartufato... Messe in epoché le inquietudini culturali del nostro presente-passato-futuro, si apre il mondo d'infinita ricchezza della cucina e della tavola, da cui una semiotica del gusto che intende mordere sul possibile gastronomico. Lavoro da fare, nel segno del futuro anteriore. Questo libro sulla meta-viande ce ne ha fatto venire l'appetito.

(Gianfranco Marrone)