

INDICE

Premessa	7
Mangiare segni, pensare alimenti	13
1. Mettere il cibo in condizione di significare	15
2. Cucina, politica, cultura	49
3. Gusto e significazione: due linguaggi del cibo	76
Dal banchetto ai fornelli	131
4. Incanti gastronomici e figurativizzazione del gusto	133
5. Immagini di cuochi e di commensali: l'enunciazione in cucina e a tavola	165
Inganni e belle figure	237
6. Finzioni gastronomiche e astuti ripieni: sarde a beccafico	239
7. Aspetti del camouflage gastronomico	269
8. L'arte del tovagliolo. Sviluppi delle buone maniere a tavola	285
Bibliografia	319
Crediti iconografici	349
Fonti iconografiche	350

PREMESSA

Gustoso e saporito: cosa vorrà dire questa strana espressione che collega – e al tempo stesso separa – due termini praticamente sinonimi? A che cosa allude il titolo di questo libro? A quale ambivalenza fa riferimento? Che tipo di ambiguità custodisce? E poi, *discorso gastronomico*: che potrà essere? Cosa c'entra il discorso, fatto linguistico, con la gastronomia, roba da cuochi dilettanti, salumai esperti, critici di ristoranti? Perché mettere insieme queste due cose palesemente eteroclite?

Chiariamo subito un punto: la titolazione di questo libro non vuol avere nulla di allusivo, duplice, ambivalente, meno che mai di ambiguo. Parla di ciò che dice. Titolo e sottotitolo hanno un carattere referenziale: vogliono indicare i contenuti essenziali, le principali linee di pensiero, le basilari aree di ricerca, gli obiettivi cognitivi che nelle pagine seguenti proveremo a sviluppare.

Sintetizziamoli in chiave aperitiva. Cominciando dal sottotitolo. Parlare di “discorso gastronomico” significa, qui, eliminare la terminologia corrente, e l'idea ricevuta, di un “linguaggio del cibo”. Dal punto di vista semiotico – quello qui adottato – il cibo non può ridursi a un linguaggio specifico, con un suo piano dell'espressione significante che rinvia a un piano del contenuto significato, come accade per esempio per le lingue verbali o altri sistemi di significazione alla stregua degli idio-

mi dei segni, i sistemi vestimentari, la spazialità, le immagini. Certo, ci sono le parole che parlano del cibo, come i nomi delle pietanze (universo in sé molto ricco e variegato) o i gerghi esoterici degli enologi (sofisticatissimi, un po' ingarbugliati); così come c'è il cibo che parla, che dice altro da sé (la natura, la società, il cosmo, la vita e la morte...), adoperando una sintassi, una semantica e una retorica assai complesse, stratificate, finemente articolate.

Ma il problema è che, per quanto assai ampia, la natura semiotica – cioè comunicativa, ma soprattutto significativa – del cibo oltrepassa il cibo stesso, la sua vasta gamma di qualità sensibili (sapori, odori, forme e colori, temperature, consistenze, texture e relativi incroci sinestetici), insinuandosi dovunque: dagli anfratti della cucina ai riti della tavola, dalle tecniche di cottura agli strumenti per renderle possibili, della scelta degli ingredienti all'uso degli avanzi – per limitarsi alle cose più ovvie. Fra l'altro, le parole che parlano del cibo – così come le immagini che lo illustrano, i gesti che lo accompagnano, le forme di comunicazione che lo raccontano (romanzi e racconti, quadri e fotografie, pubblicità, film e tv, informazione, documentari, blog, spettacoli e intrattenimento, tutorial ecc.) – partecipano alla costituzione, gestione e alterazione del cibo stesso, dei significati che assume per noi e con noi. Il cibo che parla e le parole per dirlo si influenzano a vicenda, andando a formare, nel loro ordito, quell'insieme di fenomeni percettivi e cognitivi ma anche socioculturali che racchiudiamo nel termine "gusto". Non c'è da un lato il cibo e dall'altro le maniere per parlarne, le sue cosiddette rappresentazioni più o meno immaginarie, più o meno sensate. Mangiamo segni, sempre e comunque, ne cuciniamo tanti altri, li ingeriamo o li doniamo, ne espelliamo le scorie, e al tempo stesso ne discettiamo, lo giudichiamo, lo narriamo, trasferendo ad altri, spesso ai nostri stessi commensali, l'insieme dei significati che, discorrendone, esso riassume.

Da qui l'idea per cui non c'è *un* linguaggio del cibo ma, più precisamente, un discorso, grazie a esso, su di lui. Un *discorso* che, per convenzione, chiamiamo *gastronomico*: fatto di entità linguistiche come di forme d'azione e di passione, di testi che parlano di altri testi, di metatesti che discutono di piatti, rituali, cerimoniali, pose più o meno caricaturali, saperi taciti e sapori dichiarati, assetti disciplinari, letture e scritture, assunti etici, poetiche ed estetiche, sistemi di senso, pacchetti di valori. In generale, e detto in altri termini, il cibo non è un linguaggio ma una semiosfera – una gastrosfera, se vogliamo –, un punto di vista particolare sulle culture, la società, le epoche storiche nella loro totalità. Praticamente tutti i linguaggi partecipano al discorso gastronomico, contribuiscono alla sua formazione, alla sua continua trasformazione, spaziando in lungo e in largo, come si addice a quello che possiamo definire come un sistema primario di modellizzazione culturale. L'uomo è ciò che mangia, lo sappiamo. Adagio fin troppo ricorrente che ha da tempo oltrepassato le soglie del testo filosofico nel quale è stato coniato: il nostro corpo è l'esito materiale di ciò che ingeriamo e digeriamo, la sostanza somatica è materia alimentare; solo che, mangiando pietanze cucinate (valorizzate socialmente), costruiamo la soggettività nel suo complesso, l'esistenza sociale, l'eserci culturale. Mangiamo segni, appunto.

Se poi – andando al titolo del libro – si volesse tornare a esaminare il linguaggio del cibo in senso stretto, quello fatto dei sapori che, intrecciandosi con odori, consistenze, temperature e visioni, si realizzano nei piatti e nei pasti, ci si accorgerebbe che di sistemi di significazione, al suo interno, possiamo individuarne quantomeno due. Come si proverà a spiegare, una cosa è la percezione legata alla dimensione del *gustoso* (che dalla sensorialità va verso il riconoscimento cognitivo di ciò che si assaggia, al sapere, alla cultura), un'altra è invece l'assaporamento dei cibi legata al *saporito* (sensorialità – anch'essa cultu-

ralmente determinata – che mira piuttosto a rilevare parallelismi e inversioni fra le qualità sensibili presenti nei cibi, senza nominarle, senza dar loro una definizione linguistica). Non si tratta, si vedrà, di opporre sensi a intelletto, percezione a cognizione, ma di ricostruire l'intreccio fra due diversi linguaggi, due sistemi di senso entrambi dotati di un piano dell'espressione e di un piano del contenuto. Intreccio che ciascuno vive concretamente nell'esperienza quotidiana, pendendo ora più da un lato ora più dall'altro, senza comunque aderire a uno soltanto di questi due linguaggi. Ricostruzione che è l'obiettivo – teorico e metodologico – delle pagine che seguono: mostrando altresì come gustoso e saporito, per così dire, fuoriescano dal piatto e dalle sue significazioni intrinseche per insinuarsi nel discorso gastronomico in tutta la sua complessità.

Resta un ultimo termine da giustificare, presente nel sottotitolo: *introduzione*. Pur non volendo presentarsi come un manuale, questo libro – ideale prosecuzione, e parziale riscrittura, del mio *Semiotica del gusto* (2016) – ha l'ambizione di offrire un panorama il più possibile ampio, anche se non esaustivo, di quelli che sono a tutt'oggi gli esiti principali di uno studio delle significazioni socio-storiche legate al cibo, o, se si preferisce, di una semiotica dell'alimentazione culturalmente orientata. I primi studi pionieristici dei maestri della disciplina (Jakobson, Barthes, Greimas), in costante dialogo con alcuni nomi di rilievo dell'antropologia (Lévi-Strauss, Douglas, Goody), sono rimasti a lungo sparuti esempi di un auspicabile lavoro a venire. Ma la semiotica di orientamento strutturale (e bastino i nomi di Bouteaud, Fabbri, Floch, Fontanille, Landowski, Ricci) ha portato avanti negli ultimi anni numerose ricerche sul gusto, il cibo, la cucina, la tavola, la gastronomia, le quali hanno prodotto risultati notevoli in termini concettuali e interpretativi, edificando metodologie e modelli assai utili allo studio delle molteplici, differenti culture alimentari di cui la specie umana

s'è dotata nel corso della sua esistenza. Affiancandosi alle ricerche di storici, etnologi, sociologi, linguisti, psicologi, filosofi.

Il carattere introduttivo di questo libro vuol essere un omaggio a cotanti maestri, e insieme un ringraziamento ai compagni di strada che oramai da un bel po' di tempo mi hanno fatto l'onore di condividere questa mia piccola avventura semiologica, non risparmiandomi critiche costruttive e regalandomi, con sincera amicizia, moltissime idee: Alice Giannitrapani, Dario Mangano, Francesco Mangiapane, Davide Puca, Ilaria Ventura Bordenca.

Il tutto in memoria dei miei genitori, che mi hanno saputo nutrire di simboli e di valori – e lo stanno ancora facendo.

Palermo, gennaio 2022
g.m.