

Massimo Montanari

Dal gusto gastronomico al buon gusto intellettuale. Le radici medievali di un percorso culturale 'moderno'

Fra i cinque sensi dell'uomo¹, il gusto ha avuto una storia singolare. Da un lato (come cercherò qui di mostrare) è stato assunto come il principale strumento di conoscenza della realtà. Dall'altro è stato disprezzato, collocato in una posizione 'bassa' nella scala complessiva dei valori. Nella storia della cultura occidentale, infatti, fin dall'epoca antica si è delineata una sorta di gerarchia che distingueva i sensi 'alti', la vista e l'udito, da quelli 'bassi', il tatto e il gusto (con l'odorato in posizione intermedia). Da un lato i sensi 'puliti', per così dire 'intellettuali', che mantengono una distanza fra il soggetto e l'oggetto; dall'altro i sensi 'sporchi', 'materiali', che richiedono – con modalità diverse – un contatto fisico con l'oggetto.

All'origine di tutto ciò vi è l'antico pregiudizio contro il corpo, tipico della cultura occidentale almeno da Platone in poi. Il pregiudizio fu rafforzato e consolidato dal cristianesimo, che, dopo avere inventato l'idea di peccato, la legò strettamente alla natura corporale dell'uomo, costruendo l'utopia di un uomo spirituale il più possibile slegato dagli istinti e dagli interessi del corpo.

Girolamo, il primo vero ideologo del monachesimo medievale, spiegava che i cinque sensi sono come altrettante "finestre" che introducono il vizio nell'uomo², poiché inducono attenzione al corpo, ai piaceri fisici (ma anche intellettuali) che esso può dargli. Da questo punto di vista i sensi sono tutti pericolosi. Ma il gusto è più pericoloso degli altri, perché è l'unico di cui non possiamo fare a meno: senza vista, senza udito, senza tatto, senza odorato (spiega ancora Girolamo) teoricamente potremmo vivere; senza gusto no,

¹ Indispensabile rimandare al X volume della rivista "Micrologus", 2002, interamente dedicata al tema: *I cinque sensi / The five senses*.

² M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1989, pp. 3-12 (*Il peccato di Adamo*), per quanto segue.

perché mangiare è necessario. E proprio dall'inevitabile esperienza del mangiare deriva la prima occasione per l'uomo di sperimentare il piacere, dal quale viene sospinto in una via da cui sarà difficile uscire. Ciò vale, spiega ancora Girolamo, non solo per i singoli esseri umani, che fin da piccoli imparano a gustare i sapori e si attaccano in questo modo alla materialità della vita. Vale anche per l'umanità come genere, come stirpe: i nostri progenitori, Adamo ed Eva, caddero nel peccato per una tentazione di gola, non riuscendo a trattenersi dall'assaggiare il frutto proibito. Proprio così: Girolamo interpreta il peccato originale non (o almeno: non solo) come un peccato di superbia intellettuale, bensì anche come un peccato del corpo, come un cedimento alla gola – e, immediatamente dopo, alla lussuria: una volta mangiato il frutto proibito, Adamo ed Eva scoprirono di essere nudi. Questo tipo di interpretazione, non giustificata dal testo biblico, ma accolta e ripetuta nel corso del Medioevo da una schiera di commentatori, è specchio dell'ossessione cristiana verso il corpo, verso il piacere, e innanzitutto verso quel piacere (la gola) di cui il gusto, la “finestra del gusto”, rappresenta il veicolo. Così si spiega la centralità delle pratiche di astinenza e di digiuno nelle regole monastiche; così si spiega l'insistenza ossessiva della normativa cristiana sulle pratiche penitenziali e quaresimali³.

Un altro padre fondatore della cultura monastica occidentale, Giovanni Cassiano, introduce nel ragionamento una variante significativa⁴, sostenendo che fra i vizi dell'uomo vi è una precisa gerarchia, nel senso che non nascono tutti insieme, ma uno dopo l'altro, come in una reazione a catena. Il primo – perché inevitabile – è il vizio della gola. Da esso nasce l'amore per il corpo e cioè la lussuria. Questo amore per il corpo e le cose materiali porta all'avarizia, cioè alla smania di possesso. All'ira, se qualcuno ci contende quello che vorremmo. All'accidia, se non si riesce a ottenere ciò che si desidera. E così via. Perfino la superbia in qualche modo si collega con la gola: ciò accade, paradossalmente, quando si cerca di dimenticare il corpo, di elevarsi a Dio attraverso il digiuno; e allora ci si crede migliori degli altri, superiori a tutti, e si pecca di superbia.

Se questo scrivono i fondatori del pensiero cristiano medievale, ben poco spazio sembrerebbe esservi per una considerazione positiva del senso del gusto. Eppure, quella stessa cultura sviluppa, nel campo scientifico e in particolare medico, una riflessione sul gusto che, riallacciandosi al pensiero antico di stampo aristotelico, affida proprio a quel senso il massimo di capacità conoscitiva del mondo esterno da parte dell'uomo. Perché il sapore delle cose non è un attributo occasionale (un “accidente”, avrebbe detto Aristotele) ma una ‘sostanza’, che esprime direttamente le qualità specifiche dell'oggetto

³ *Ivi*, pp. 63-104 (*Diete monastiche*).

⁴ *Ivi*, p. 5.

(classificate secondo le quattro categorie fondamentali del caldo e del freddo, del secco e dell'umido, che la tradizione ippocratico-galenica, base del pensiero scientifico medievale, riconosce in ogni frammento del macrocosmo universale e del microcosmo umano). Il meccanismo è elementare e consiste nello scoprire la realtà assaggiandola, pratica ben più che alimentare in senso stretto: tutta la medicina premoderna, come sappiamo, assegnava all'assaggio una fondamentale capacità diagnostica.

Solo il gusto permette di conoscere l'essenza delle cose: questa idea, ampiamente diffusa nel Medioevo, la troviamo esplicitamente dichiarata in un testo del XIII secolo, di evidente ascendenza aristotelica, intitolato *Tractatus de quinque sensibus sed specialiter de saporibus* – o più semplicemente, in un altro manoscritto, *Tractatus de saporibus*⁵.

Le proprietà delle cose – esordisce il testo – si possono conoscere dal colore, dall'odore, dal sapore, ossia con i tre sensi della vista, dell'odorato e del gusto. Da questo gioco della conoscenza sono esclusi l'udito, poiché il suono emesso da un oggetto non appartiene alla sua 'sostanza'⁶, e il tatto, che troppo spesso percepisce la realtà in modo alterato e ingannevole, come mostrano due esempi: l'acqua riscaldata, che si avverte calda, è in realtà di natura fredda; il pepe infranto, che si avverte freddo, è in realtà di natura calda. A questo punto si passa alla vista e si ammette che in qualche misura sia in grado di trasmettere conoscenza. Ma anch'essa commette errori: per esempio, vediamo una cosa bianca e la crediamo fredda (essendo la bianchezza *filia frigiditatis*). Invece può essere calda, come insegna il caso dell'aglio. La vista in realtà non comprende bene se non i colori, le figure e le altre proprietà *exteriores* (non sostanziali, ma 'accidentali'). Un po' meglio funziona l'odorato, ma non sempre, e *non perfecte*. Un buon profumo aromatico ci farà supporre una natura calda – che invece potrebbe essere fredda, come mostra il caso della canfora. In conclusione solo il gusto, fra i sensi, è veramente destinato a illuminarci sulla natura della realtà: *solus gustus proprie et principaliter ad rerum naturas investigandas pre ceteris sensibus est destinatus*. Attraverso il gusto possiamo individuare la 'complezione' delle cose *plene et perfecte*, perché il gusto *entra* nella cosa, ne assorbe le proprietà *et ei totaliter admiscetur*. Il principio dell'incorporazione (gravido di implicazioni culturali e antropologiche) garantisce la maggiore affidabilità del gusto rispetto agli altri sensi.

⁵ Il testo è stato pubblicato da C. BURNETT, *The superiority of taste*, "Journal of the Warburg and Courtauld Institutes", 54, 1991, pp. 230-238 (a pp. 236 ss. l'edizione del *Tractatus*).

⁶ Si veda, in riferimento alla questione del suono come 'accidente', il divertente e istruttivo racconto incluso nel *Novellino*, IX (in *Prosatori del Duecento. Trattati morali e allegorici. Novelle*, a cura di C. Segre, Torino, Einaudi, 1976, pp. 72 s.). L'ho riportato anche nel mio *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Roma-Bari, Laterza, 1989, pp. 361 s.

Ma come funziona il senso del gusto? Come riesce a scoprire le proprietà delle cose? Risposta: attraverso i sapori. “Parliamo dunque dei sapori” (*de saporibus agamus*), taglia corto il nostro autore, arrivando al dunque della sua argomentazione – che non per nulla si intitola *Tractatus de saporibus*.

Di sapori, il nostro testo ne individua otto (come già Aristotele): non solo il dolce, il salato, l'acido e l'amaro (i quattro sapori canonici codificati dalla scienza chimica ottocentesca) ma anche il grasso, il piccante, l'astringente e l'aspro o “pontico” (un astringente un po' meno astringente) ossia ‘sapori’ che includono anche percezioni di natura tattile (che, sia detto tra parentesi, oggi richiamano nuovamente l'attenzione degli studiosi, in una dimensione più ampia e complessa della nozione di sapore che in qualche modo recupera la tradizione antica e medievale). Gli otto sapori del *Tractatus* si ritrovano, con piccole varianti, in altri testi di tradizione medievale⁷. In qualche caso il numero può cambiare: per esempio, il *regimen sanitatis* della Scuola medica di Salerno ne individua nove, aggiungendovi l'*insipidus* (il sapore dell'acqua, il sapore non-sapore)⁸ e suddividendoli in tre gruppi: “caldi” (salato, amaro, piccante), “freddi” (acido, aspro, astringente), “temperati” (grasso, dolce, insipido)⁹. A parte le differenze di dettaglio, il principale motivo di interesse delle riflessioni antiche e medievali sui sapori sta nel fatto di riconoscere *nei sapori stessi* determinate qualità (freddo, caldo ecc.) corrispondenti alla natura della *res gustanda*.

Dunque la conoscenza delle cose (commestibili, non commestibili, parzialmente commestibili, commestibili a patto che vengano modificate) avviene tramite il senso del gusto (che appartiene all'uomo) e la percezione del sapore (che appartiene alla cosa). L'atto del mangiare è quello che produce il contatto, che mette in azione il gusto facendogli riconoscere il sapore e, dietro di quello, l'essenza della cosa. Il sapore *rivela* quell'essenza e diventa perciò uno strumento di conoscenza. Il gioco di parole *sapores/sapere*, oggi di gran moda, usato e abusato anche a livello giornalistico e pubblicitario, in realtà è molto più di un gioco di parole: esso esprime – per coloro che nel Medioevo parlavano la lingua latina, per coloro che oggi parlano lingue derivate dal latino – l'identità profonda fra le due nozioni¹⁰.

⁷ C. BURNETT, *Sapores sunt octo: the medieval latin terminology for the eight flavours*, “Micrologus”, X, 2002, pp. 99-112.

⁸ Cfr. M. MONTANARI, *Il sapore dell'acqua*, in *L'acqua nei secoli altomedievali*, Spoleto, Centro italiano di studi sull'alto Medioevo, 2008, pp. 779-803, a pp. 802 s.

⁹ *Regimen Sanitatis. Flos medicinae Scholae Salerni*, a cura di A. Sinno, Milano, Mursia, 1987, pp. 96 ss. (VII, 1-3).

¹⁰ Ho già proposto altrove queste considerazioni: M. MONTANARI, *Sapore e sapere: il senso del gusto come strumento di conoscenza*, in *I cinque sensi (per tacer del sesto)*, a cura di F. Ghelli, Firenze, Le Monnier, 2007, pp. 71-78.

Ma c'è di più. Il pensiero dietetico medievale, espresso in trattati organici o in piccoli compendi d'uso quotidiano, è governato da una certezza di fondo, che potremmo esprimere, semplicemente, in questo modo: ciò che è buono fa bene¹¹. In tal modo il piacere si configura come infallibile guida alla salute, “perché, come disse Avicenna, se il corpo dell'uomo è sano, tutte le cose che gli danno miglior sapore alla bocca sono quelle che lo nutrono meglio”. Così scrive Aldobrandino da Siena nel XIII secolo¹². Anche il medico milanese Maino de' Maineri, nel secolo successivo, lo scrive con chiarezza: “attraverso i condimenti [i cibi] diventano migliori al gusto, e *di conseguenza* più digeribili. Infatti ciò che piace di più, va meglio per la digestione”¹³. Tale convinzione, diffusa, condivisa, data quasi per scontata, nasce esattamente dal percorso logico che ho cercato di delineare: da un lato c'è l'uomo, dotato del senso del gusto; dall'altro lato il cibo, dotato di un sapore che ne rivela la natura. Se il contatto fra gusto e sapore è positivo, se mangiare una determinata cosa suscita una sensazione piacevole, ciò significa che quella cosa, dotata di quella sua particolare natura, rivelata ai miei sensi dal suo sapore, corrisponde al mio desiderio di mangiarla. A sua volta, questo desiderio è l'espressione di un bisogno dell'organismo. Dunque, in linea di principio, trovare piacevole un sapore sarà il segno di un determinato bisogno fisiologico, e proprio il *desiderium* (l'appetito, la voglia di mangiare) sarà il sintomo rivelatore di quel bisogno: “ex desiderio poteris cognoscere certo: haec tua sunt signa, subtilis in ore dieta”, recita il *Regimen salernitano*¹⁴.

Tutto ciò evidentemente presuppone che io sia in grado di ascoltare il mio corpo, le sue richieste, le sue reazioni. Che io non mi faccia condizionare da altri tipi di suggestione che potrebbero orientare le mie scelte: nel Medioevo infatti, come oggi, come sempre, le scelte alimentari non dipendono solamente dai segnali che provengono dal proprio corpo, ma da considerazioni per natura estranee all'atto nutritivo, quali possono essere le convenzioni sociali, le ragioni del prestigio e del potere (mangiare certe cose perché

¹¹ F. PUCCI DONATI, *Dietetica e cucina nel Regimen Sanitatis di Maino de' Maineri*, “Food & History”, 4/1, 2007, pp. 107-131: 130; Y. GRAPPE, *Sulle tracce del gusto. Storia e cultura del vino nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 2006, pp. 78-82.

¹² ALDEBRANDIN DE SIENNE, *Le régime du corps*, pub. par L. Landouzy et R. Pépin, I/III, Paris, Champion, 1911 (Genève, Slatkine Reprint, 1978), I, 2, p. 14: “car, si com dist Avicennes, se li cors de l'oume est sains, totes les choses ki li ont millor savour à le bouche, mieux le nourrissent”.

¹³ MAYNUS DE' MAYNERIIS, *Regimen Sanitatis*, Lugduni, Jacobum Myt, 1517, III, XX, f. 44v: “Ea enim ex quibus cibaria condiuntur sunt in sanitatis regimine non modicum utilia, tamen quia per condimenta gustui efficiuntur *delectabiliora, et per consequens digestibiliora*. Nam *quod est delectabilius est ad digestionem melius*, tum quia per condimenta additur bonitas et corrigitur malicia”. Un concetto analogo è presente nell'*Opusculum de saporibus* dello stesso Maineri (estratto dal *Regimen sanitatis*): vedine l'edizione a cura di L. THORNDIKE, *A medieval sauce-book*, “Speculum”, IX, 1934, pp.183-190: 186.

¹⁴ *Regimen sanitatis*, cit., cap. VI.

fanno status-symbol, rifiutarne altre ritenute volgari), le ragioni della fede (un determinato credo religioso può impormi o vietarmi certi cibi), le ragioni della fame o del mercato (scegliere un cibo perché più economico o conveniente), dell'intemperanza (perché no) e via dicendo. Questo forse significa che il quadro disegnato dai medici medievali è utopistico: ma nessuno vorrà negare l'importanza delle utopie come motore della storia.

Ciò che è buono fa bene. Questa grande utopia del pensiero scientifico medievale coesiste e confligge con l'altra grande utopia, quella del moralismo cristiano che insegna esattamente il contrario: ciò che è buono, ciò che sollecita il piacere del corpo fa male (allo spirito) perché allontana dalla 'vera conoscenza', quella della realtà ultraterrena. Il terrore del piacere, da una parte. L'idea che il piacere possa essere una guida per la vita, dall'altra. Sembrano due culture diverse, apparentemente inconciliabili. Invece si tratta della medesima cultura, declinata in forme diverse. La stessa condanna del piacere corporeo presuppone l'idea che quel piacere (e il senso del gusto che la induce) siano il tramite di un rapporto privilegiato col mondo, che si vorrebbe negare, o meglio trasferire su un piano diverso. Anche nei testi cristiani, infatti, il piacere e il gusto compaiono (in metafora) come strumenti di perfetta conoscenza – di una realtà diversa e più vera. Agostino, nei suoi commenti ai Salmi, scrive che non si può parlare della dolcezza di Dio se non lo si è mai conosciuto, esattamente come è impossibile affermare la dolcezza di un cibo se non lo si è assaggiato¹⁵. La medesima immagine torna in Gregorio Magno, quando scrive che il "cibo della sapienza" non si può conoscere solo sentendone parlare, ma bisogna gustarlo a fondo, assaporarlo "fino al midollo"¹⁶. Ancora Gregorio Magno, per indicare i padri dell'Antico Testamento che intuirono la venuta di Cristo ma ovviamente non poterono conoscerla, utilizza una metafora che ci riporta nel cuore delle riflessioni scientifiche da cui siamo partiti. I padri antichi, scrive Gregorio, profetarono il mistero dell'incarnazione e giunsero a sentirne il profumo: furono "come navi che trasportano frutti", godettero del profumo di quei frutti ma non poterono sperimentarne il sapore, poiché stavano recandolo ad altri. "Quel frutto che essi nell'attesa odorarono, noi lo vediamo, lo cogliamo, ce ne saziamo"¹⁷.

Le metafore sulla realtà divina, mentre paiono contrapporsi alla scienza del corpo, non fanno che confermarla, fondandosi anch'esse sulla certezza che il gusto sia, per l'uomo, il primo strumento di conoscenza del mondo. Gustare è sperimentare; sapore è sapere.

¹⁵ AGOSTINO, *Enarrationes in psalmos*, 51, 18. Per questo e per quanto segue rimando alla tesi di dottorato in Storia medievale di I. PROSPERI, *Gnoseologia e fisiologia del gusto nella tradizione neoplatonica-agostiniana e in quella aristotelica-tomista*, relatore M. Montanari, Univ. di Bologna, a.a. 2006-2007.

¹⁶ GREGORIO MAGNO, *Moralia in Job*, XI, VI, 9.

¹⁷ *Ivi*, IX, XXXI, 47.

L'idea di gusto che questa cultura trasmetteva era quella di un gusto fondamentalmente istintivo, 'naturale'. Se l'esperienza del piacere era determinata dal soddisfacimento di un bisogno fisiologico individuale, ogni gusto faceva storia a sé e non si poteva mettere in discussione. Le raffinate discussioni scolastiche non includevano la valutazione dei sapori, perché *de gustibus non est disputandum*.

A dire il vero, questo metteva un po' in difficoltà il sistema ideologico costruito nel corso del Medioevo dai ceti dominanti e dagli intellettuali (filosofi, medici, scienziati) che rappresentavano il cibo come strumento della differenza sociale (dunque di uno stato che si riteneva, o si auspicava, oggettivamente determinato). Con qualche forzatura, il problema fu risolto innestando il tema della differenza sociale su quello del sapere istintivo: cioè ridisegnare – con un evidente ossimoro concettuale – la nozione di individualità in chiave collettiva. L'idea che ne uscì fu che, essendo il sapere istintivo ed essendo gli uomini diversi (socialmente diversi), a ciascuno *naturalmente* piacciono cose diverse: il gusto dei contadini non è come quello dei gentiluomini.

Questa convinzione dura ben oltre il Medioevo e le élites continuano lungamente a cullarsi nell'idea che al contadino in ogni caso *non piacerebbero* i cibi raffinati – il suo corpo li rifiuterebbe, o farebbe la triste fine di Bertoldo, costretto contro il suo volere alla dieta dei cortigiani. Esattamente per questo muore, nel racconto tragicomico di Giulio Cesare Croce – e siamo già agli inizi del XVII secolo¹⁸. Nel frattempo però le cose si sono complicate, perché l'idea del gusto istintivo – che apre le porte alla conoscenza del mondo e delle sue regole – nei primi secoli dell'Età moderna è stata sopravanzata da un'idea diversa: quella del *buongusto* ossia di un sapere non istintivo ma 'coltivato', filtrato dall'intelletto.

Non è un'idea nuova: la si ritrova già nella cultura medievale, dove convive con quella del sapere istintivo (le due nozioni saranno *sempre* affiancate l'una all'altra). Il fatto è che a un certo punto – fra XVI e XVII secolo, dapprima in Italia e in Spagna, poi in Francia e in altri paesi – questa idea del gusto *coltivato* si afferma e diviene, da minoritaria, prevalente. Inoltre, essa si piega a tutta una serie di usi figurati: la capacità di (imparare a) valutare non si applica solo alla scelta dei cibi, cioè al senso del gusto letteralmente inteso, ma, in metafora, a tutto ciò che rende 'bello' e 'saporito' il vivere quotidiano, appagando la vista, l'udito, il tatto, l'odorato di emozioni che solo un impegnativo addestramento intellettuale consente di apprezzare.

Secondo Luca Vercelloni, che ha illustrato il meccanismo in un recente lavoro¹⁹, questo trasferimento di immagini presuppone la 'liberazione' (lo svin-

¹⁸ M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993, p. 109.

¹⁹ L. VERCELLONI, *Viaggio intorno al gusto. L'odissea della sensibilità occidentale dalla società di corte all'edonismo di massa*, Milano, Mimesis, 2005, pp. 20-25, 56-59.

colamento, diciamo) dell'idea di gusto dalla sfera propriamente alimentare. Questa sorta di emancipazione – ovvero l'apparire di un uso metaforico dell'idea di gusto – sarebbe stata la condizione per il passaggio da una nozione solamente alimentare a una nozione al tempo stesso più ampia e più intellettuale, culturalmente – più che istintivamente – definita. Solo in un secondo momento, alle soglie ormai della contemporaneità, tale cambiamento avrebbe portato a “ridefinire retroattivamente il significato primitivo del termine”, assegnando una caratterizzazione culturale anche al gusto come senso del palato.

Ma il discorso si potrebbe rovesciare, grazie al fatto che, come ho cercato di illustrare, il collegamento dell'idea di gusto con la sfera della conoscenza appare risalente e profondamente radicato nella cultura medievale. Perciò non mi sembra improbabile un percorso diverso, in qualche modo opposto a quello ipotizzato da Vercelloni: non l'uso metaforico e figurato dell'idea di gusto avrebbe reso possibile il suo scivolamento fuori della sfera alimentare e l'elaborazione di una nuova idea 'culturale' di 'buongusto', ma, al contrario, il precoce sviluppo di questa idea *in campo gastronomico* avrebbe a un certo punto favorito la sua estensione ad altri campi. È l'ipotesi suggerita, con estrema prudenza e in prospettiva diversa, anche da Jean-Louis Flandrin, che della storia del gusto è stato un pioniere: pur ammettendo la possibilità che “l'uso metaforico abbia favorito [...] la comparsa nel campo alimentare dell'idea di buon gusto”, egli si chiede “come una metafora siffatta [quella del 'gusto intellettuale'] avrebbe potuto essere creata e coltivata [...] da una società che fosse stata indifferente alla finezza della cucina e alla delicatezza delle percezioni in campo alimentare”. Difficile insomma stabilire “se l'idea di buon gusto – o quella di cattivo gusto, che ne è il rovescio – sia nata prima nel campo alimentare o in quello artistico e letterario”: ma è la prima ipotesi a sedurlo maggiormente²⁰.

Una precisazione a questo punto è necessaria: di per sé, la nozione di buongusto non esclude affatto l'istinto. Anche alla facoltà di valutare intellettualmente si riconosce una dimensione spontanea, intuitiva (Voltaire definirà il gusto, nel senso di buongusto, come una sorta di “discernimento immediato, *come quello della lingua e del palato*”²¹). Ma l'idea di buongusto che finisce per imporsi in Età moderna è quella di un sapere mediato, di un gusto “riplasmato culturalmente”, che si affina mediante “un lungo tirocinio culturale” (Vercelloni).

²⁰ J.-L. FLANDRIN, *La distinzione attraverso il gusto*, in PH. ARIES - G. DUBY, *La vita privata*, III. *Dal Rinascimento all'Illuminismo*, a cura di Ph. Ariès e R. Chartier, Roma-Bari, Laterza, 1987, pp. 205-240: 230-238.

²¹ VOLTAIRE, *Goût*, in *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, VII, Livorno 1778, pp. 746 s. (citato in VERCELLONI, *Viaggio intorno al gusto*, cit., pp. 20 s.).

Allora non sarà più vero che “è buono ciò che piace”, come pensavano i medici e i filosofi medievali, ma che “piace (ovvero bisogna farsi piacere) ciò che è buono”, ciò che è stato giudicato tale dalla cerchia degli intenditori. L'adagio medievale *de gustibus non est disputandum*, che riconosceva a tutti i gusti la stessa legittimità, determinata dall'istinto naturale di ciascun individuo, in Età moderna va incontro a una “progressiva perdita di verosimiglianza”, mentre acquista credito l'idea che non tutti i gusti abbiano lo stesso valore e che alcune persone più di altre – i cosiddetti ‘esperti’ – siano competenti a giudicarli. Il gusto in tal modo si configura come “dispositivo di differenziazione sociale”. Lo era sempre stato, ma nel Medioevo ci si era illusi (o si fingeva di credere) che questo “dispositivo” funzionasse ‘naturalmente’. Nell'età rinascimentale invece – ha scritto Hauser riferendosi al gusto artistico: ma il discorso ha una portata ben più ampia – il progetto diventa quello di creare “una cultura programmaticamente riservata a una élite e da cui la maggioranza dovesse essere esclusa”²². È il meccanismo culturale che Flandrin ha chiamato *distinzione attraverso il gusto* – un'idea che era stata a lungo impensabile, anche se non bisogna attendere il XVII secolo (come sostiene Flandrin) per vederla nascere. In Italia, così come in Spagna, la si deve anticipare almeno al secolo precedente²³.

Lo slittamento dall'idea di gusto a quella di buongusto ha conseguenze contraddittorie: è vero infatti che, allontanandosi dal paradigma della spontaneità naturale, il gusto assume un carattere più aristocratico ed elitario; ma è anche vero che, se il gusto diventa una questione per intenditori, basata sulla nozione di apprendimento, nessuno – almeno in linea di principio – può dirsi escluso a priori. Come osserva acutamente Flandrin, la letteratura di Età moderna insiste sulla ‘spontaneità’ e sulla ‘naturalità’ del “sentimento del gusto”, riservandolo a pochi eletti; ma è significativo che “nessuno, in queste riflessioni sul gusto, abbia avanzato l'idea che potesse essere ereditario ed appartenere soltanto a persone di nobile origine”.

Con la nuova nozione di *buongusto*, la prospettiva è cambiata: l'ideologia della differenza non poggia più su un imm modificabile dato ‘ontologico’, ma sulla capacità (magari aiutata dall'istinto) di imparare. Evidentemente, ciò prelude allo sviluppo e all'affermazione della cultura borghese. Ma anche l'ipotesi che al contadino possa *piacere* il cibo del signore (ciò che sconvolgerebbe l'ordine ‘naturale’ della società) non è più inverosimile. Per questo diventa ora più urgente negare il sapere a chi non ne sia socialmente degno.

²² A. HAUSER, *Storia sociale dell'arte*, II, Torino, Einaudi, 1998, p. 49.

²³ P. D'ANGELO, *Il gusto in Italia e Spagna dal Quattrocento al Settecento*, in *Il gusto. Storia di un'idea estetica*, a cura di L. Russo, Palermo, Aesthetica, 2000, pp. 11-34; cfr. N. PERULLO, *Per un'estetica del cibo*, “Aesthetica Preprint”, 78, 2006, pp. 16 s.

Svelare ai contadini i segreti che potrebbero raffinarne il gusto, trasformandoli in altrettanti gentiluomini, non sarebbe opportuno né auspicabile. Il concetto è già espresso nel XV secolo da Gentile Sermini, a proposito del sapore dolce che si considerava allora un segno di differenza sociale: “fa’ che [il villano] non gusti il dolce, ma sì l’agro; ma come rustico è, rustico stia”²⁴. Tra XV e XVI secolo una vera e propria campagna mediatica, sostenuta da poeti, letterati e filosofi, costruisce attorno a certi prodotti – in particolare la frutta, e soprattutto la pera – immagini di nobiltà incompatibili con il gusto contadino. Ho ricostruito questa vicenda in un libro recente, dedicato alla nascita, giusto in quei decenni, del proverbio “Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere”²⁵.

Ancora una volta la *sapere* è collegato ai *sapori* e ai meccanismi di formazione del gusto. Il discorso ora si è rovesciato rispetto al Medioevo, ma sono là, nel Medioevo, le radici di questa mutazione. Perché, come spiegava Isidoro di Siviglia nel VII secolo, “sapiens dictus a sapore, quia sicut gustus aptus est ad discretionem saporis ciborum, sic sapiens ad dinoscentiam rerum atque causarum”²⁶.

²⁴ G. SERMINI, *Le novelle*, a cura di G. Vettori, II, Roma, Avanzini e Torraca, 1968, p. 600.

²⁵ M. MONTANARI, *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Roma-Bari, Laterza, 2008.

²⁶ *Etymologiae*, X, 240. Sulla corrispondenza sapore/sapere nel pensiero medievale, in senso non metaforico ma fisiologico e cognitivo, è da leggere il bel saggio di G. STABILE, *Sapor-sapientia: tatto e gusto tra cultura agraria, medicina e mistica*, in *Natura, scienza e società medievali. Studi in onore di Agostino Paravicini Bagliani*, a cura di C. Leonardi e F. Santi, Firenze, Sismel - Ed. del Galluzzo, 2008, pp. 287-344.