

Giorgio Stabile

## Sulla fisiologia del gusto: dal palato alla mente

La voce gustare del *Dizionario dei sinonimi della lingua italiana* di Niccolò Tommaseo, un dizionario citato da Italo Calvino proprio a proposito del gusto e che ancora oggi si lascia preferire ad analoghi prodotti inutilmente vanitosi della nostra editoria cosiddetta di cultura, è ricca di implicazioni sollecitanti, e non sempre riflettute, sul contenuto valutativo e mentale del gusto. Così scriveva Tommaseo:

*Gustare*, in genere, esercitare il senso del gusto, riceverne l'impressione, anco passivamente, senza deliberato volere, o senza riflessione poi. L'assaggio si fa più determinatamente a fin di gustare e di sapere quel che si gusta; o almeno denota che dell'impressione provata abbiam tratto un sentimento riflesso, un'idea, un principio d'esperienza. Quindi è che *sapio* ai Latini valeva in translato: sentir rettamente; e quindi il senso dell'italiano *sapere*, che da sé vale dottrina retta, e il prevalere della sapienza sopra la scienza.

La maestria linguistica di Tommaseo coglie assai bene i connotati analitici e riflessivi che il concetto di gusto aveva subito, tra Sette e Ottocento, col trapasso dall'ambito oggettivo dell'esperienza sensoriale a quello soggettivo dell'apprezzamento mentale, apprezzamento del piacevole, in particolare estetico. Un trapasso di cui vorrei qui parlare quanto all'aspetto che la rivoluzione, mentale prima che scientifica, di Galilei e di Cartesio ha provocato nell'ambito della teoria della percezione. Tommaseo infatti presta giusta attenzione nel distinguere tra *gustare* e *assaggiare*, tra momento dell'impressione e momento della riflessione, che nell'atto del gustare implica appunto il passaggio dall'approccio fisiologico immediato, tutto proiettato alla ricezione dell'esterno, a quello successivo, della sosta, talvolta lunga sosta, precedente l'ingestione, in cui emerge l'evento tutto interno della risposta cerebrale che da limbico-affettiva diviene man mano corticale e riflessiva. Prosegue Tommaseo: "Il gustare è il primo atto e la continuazione di quello: *assaggiare* di-

cesi segnatamente di quel tanto esercizio dell'organo che richiedesi ad acquistare conoscenza distinta dell'impressione. Si può assaggiare senza seguitar poi a gustare”.

Prosegue poi con brevi e illuminanti suggestioni sull'ampiezza delle competenze che il senso del gustare sussume:

*Assaggiare, assaporare.* – Assaggiarsi per distinguere il sapore, per sapere se la cosa piace, se è buona all'uso; *assaporarsi* cosa di cui ci gusti il sapore (Alberti) – Assaggiare, saggiare, assaporare. Saggiatore, assaggiatore. Saggiuolo, Mostra. – *Saggiare* di metalli piuttosto; così *saggiatore*, non *assaggiatore*. Di vivande di vini sempre *assaggiare* saggiate questo vino, a Firenze suonerebbe strano. Di vini parlando, *saggiuolo* è piccolo fiaschetto che si porta per assaggio al compratore. Di grano, di caffè o altro si dice *mostra*. *Assaggiare* ha pure senso di: provare, tentare.

Questo provare e tentare, dice giustamente Tommaseo, è “un principio d'esperienza” ma, aggiungiamo noi, un'esperienza basilare attinente il benessere fisiologico e la sopravvivenza. Esperienza basilare che storicamente ha visto il gusto nei gradi bassi nell'elencazione dei cinque sensi. Aristotele aveva enunciato un principio di simmetria che vedeva l'olfatto, come “giusto mezzo”, tra i due sensi più bassi che sentono per contatto immediato, cioè tatto e gusto, e i due sensi più elevati che sentono attraverso la mediazione di altro, come vista e udito. La differenza di grado passa, come si vede, tra materialità e intellesione, tra esperire e conoscere, ed è segnata dalla differenza del tipo di contatto, o immediato o mediato. Il conoscere corporeo per contatto immediato, anche se il più basso è, come ogni gradino più basso, il primo e preliminare per salire.

Sul piano antropologico infatti il primo approccio al mondo è esperire per contatto immediato, mediante il gusto. Un approccio che avviene con la suzione liquida dei sapori, cui segue il rifiuto o l'assenso all'ingestione, che una volta compiuta diviene irreversibile, assenso che denota un'esperienza gustosa e un'assunzione appagante di alimento e nutrimento. Bocca, labbra, lingua, palato e gola sono coinvolte tutt'insieme nell'esperire originario del vivente. È la fase infantile che ai suoi esordi è un esperire orale e prerazionale di un'indistinta maternità provvidente, la dipendenza dalla quale e l'aderenza alla quale è ad un tempo “toccare” e “sentire”, “avere sensazione” e “provare sentimento”. E non è un caso, come altrove ho tentato di mostrare, che il gusto è il senso prediletto dai mistici in quanto senso di contatto immediato, di fiducioso abbandono materno alla divinità, a rimarcare la componente intuitiva e non riflessa delle esperienze spirituali.

Ma già per Aristotele carattere proprio del gusto in quanto tatto, è il contatto della lingua. La lingua per sentire non ha bisogno di un mezzo intermedio se non il suo liquido salivale che scioglie il nutrimento. Se il tatto, dice Aristotele, è il senso dell'alimento, gustare è in realtà un bere e un bere i sapori. Una cosa è *gustabile* soltanto se *potabile*. Nessun fisiologo oggi negherebbe

che la degustazione e nutrizione non può avvenire se non previa umidificazione del cibo e liquefazione del nutrimento, a iniziare dalla saliva. Il sapore nella fisiologia antica era concetto che non denotava lo stato percettivo del degustante, ma lo stato fisico del degustato proprio perché era concretamente concepito come succo o sugo, tanto che i due termini greci che lo indicavano *chymòs* e *chylòs*, e anche la traduzione latina concorrente di *sapor*, cioè *humor*, indicavano ambedue “succo” ma, come spiega Galeno, il primo un succo allo stato naturale, il secondo un succo cotto dal calore. A tal proposito va detto che, tema tra i tanti non sviluppabile qui, è lo stretto rapporto, mediato dalle procedure di cottura, tra fisiologia e cucina in un continuo scambio di modelli.

Questo del sapore è il dato di maggior discontinuità tra la fisiologia del gusto antica e quella moderna. Lungi dall’aver preminente connotazione soggettiva, la degustazione in origine era considerata un prelievo e un saggiare intimo e diretto, con la lingua e il palato, del sapore appunto come sostanza già tutta data e esistente in natura.

Vagliato dal gusto e introdotto nel corpo, il *sapor* garantiva dunque l’integro trasferimento nelle membra della qualità nutritiva intrinseca alla sostanza, perché *sapor* era *il* nutrimento. Stesso statuto di oggettiva concretezza avevano colori, suoni, odori e sensazioni tattili, concepite come *qualità* o *specie sostanziali* residenti fuori di noi e permanenti nell’oggetto. Per questo, ricorda Aristotele, se l’essere animale fosse soppresso e con esso scomparisse la capacità di sentire, queste qualità rimarrebbero integre in natura come “sensibili in potenza”, cioè come proprietà “in attesa di essere sentite”. Galeno spiega che il processo di nutrizione è “una riduzione del nutrimento a sostanza simile al nutrito” e, nei fatti, una trasformazione dei succhi esterni in succhi simili a quelli interni attraverso selezione ed espulsione. Anche se accomunato al tatto, la superiorità del gusto si manifesta proprio in questo saggiare intimo e diretto del *sapor*. Con mirabile concisione Alberto Magno nel *De vegetabilibus* (III II 1) dice che mentre il tatto manifesta la superficie esterna delle cose, il gusto ne manifesta l’intimo grazie al contatto con il sapore, che è la sua essenza: “sapor est, qui certissimum dat experimentum virtutis plantarum [...] tactus etiam [...] non manifestat nisi exteriora rei in corporibus tactis [...] In gustu autem [...] in actu efficiuntur qualitates quae fuerunt in potentia, et certificantur per gustum intimae et primae consequenter complexionatorum qualitates. [...] per sapes magis quam per anatomiam vel ali-quod aliud indicium conijciuntur naturae”.

Nel cinquecentesco *Libellus physicus de natura et differentiis colorum, sonorum, odorum, et qualitatum tangibilium* (che sono appunto tatto e gusto), edito a Wittenberg nel 1567, Jachim Cureus, ripete pedissequamente che fondamento della sensazione è il sentire come patire, e che il patire presuppone un agente e un paziente e che fine di ogni azione della natura è che il

paziente, per quanto è possibile, sia reso simile all'agente. Infatti, ricorda Galeno, tra assimilato e assimilante occorre una somiglianza intesa come "comunanza" e "cognazione" di essenza. L'esposizione di Cureus è utile perché conduce l'analisi della percezione delle qualità sottolineandone l'aspetto metafisico. Il *sapor* è una *species* contenente la *qualitas* essenziale dell'alimento dotata di una *virtus* agente che, una volta a contatto con il gusto, lo sollecita a passare dalla potenza all'atto attivando il passaggio della *qualitas* nella corporeità. L'azione dei sensi e, ovviamente, del gusto, è che nel ricevente sia *impressa* una qualità, che l'agente esterno *possiede* e che transita integra nel paziente. Il fuoco agendo sull'acqua induce una qualità *simile* ad esso. Così, il *colore* della cosa vista o il *sapore* della cosa gustata viene *comunicato* alla potenza visiva o gustativa. Fondamentale e necessario è che tra l'agente e il ricevente intercorra appunto una *similitudine*, cioè una comunanza di essenza fondata sulla somiglianza. Le *species* sono cioè ritratti fedeli dell'essenza di un oggetto che partono da esso, transitano nello spazio e impressionano i sensi penetrando poi sino al corpo e alla mente. A riprova di questo comunicare immediato e reciproco tra cose e uomini, Cureus ricorda che "da una lunga distanza *ricevo* in un momento la *specie* della cosa vista e che le *specie* degli astri si *muovono* in un istante quasi per uno spazio infinito".

Per ben comprendere il passaggio e le ragioni del passaggio del gusto dall'ambito oggettivo della esperienza sensoriale, che abbiamo tenuto qui a sottolineare impiegando l'esempio di Cureus, a quello soggettivo dell'apprezzamento mentale occorre attraversare un territorio di analisi solitamente assente dalle trattazioni dedicate ai cinque sensi e tanto più a un senso conviviale e bonario come il gusto. Analisi, che seppur sommaria, intende collocare il mutamento del concetto di gusto e della fisiologia delle sensazioni nel contesto di quello subito dell'idea di natura fisica tra tardo Cinquecento e Seicento.

La teoria scolastica delle *species intentionales*, come messaggere volanti tra cose percepibili e organi della percezione, era rimasta sino allora un indiscusso fondamento a garanzia che il processo di formazione delle impressioni di ciascun senso corrispondesse davvero al prelievo dalla natura delle sue copie fedeli. Una natura, come quella rinascimentale, *personificata* perché concepita come un organismo animale nel senso forte del termine. Un animale non può essere tale se non senziente, due attributi tra loro convertibili. Concetto esemplarmente interpretato da Campanella nel *De sensu rerum*, dove *sensus rerum* vuol dire cose dotate di senso al pari dei viventi. Esse esercitano virtù e qualità perché hanno sensazioni e volizioni, tendenze e inclinazioni, appetiti e ripulse, in un commercio tra uomini e cose che comporta comunità di linguaggio, di colloquio e di ascolto, in un continuo intreccio di evocazioni, invocazioni e risposte che conferisce a uomini, animali, piante, acque, pietre, il carattere di un organismo che cospira assieme perché retto da sensazioni comuni e da fini comuni. Per effetto del triplice valore della parola *sensu*

(come sensibilità, come significato, come orientamento) le cose dotate di sensibilità sono anche dotate di significato e di orientamento a un fine. Quanto dire, finché le cose sono imputate di sensibilità sono anche imputabili di significato e, dunque, di fini. Nel caso opposto, le cose divengono insensate, prive di significato, di orientamento e di fine. Perciò Campanella afferma che se gli enti fossero privi di senso il mondo sarebbe un caos. Il mondo sta assieme e non è caos perché ogni ente è partecipe di quel formidabile elemento di comunione che è il *consensus rerum* (e nel caso dei popoli il *consensus gentium*), l'aver cioè tutte le cose o tutti gli uomini il medesimo *sensus*, dunque un medesimo sentimento e orientamento. Il mondo sta assieme perché consente e dà ascolto, realizzando in tal modo la propria conservazione.

Questa idea di natura da secoli investita della sensorialità umana cede di colpo il passo al modello meccanicistico e atomistico di Galilei e di Cartesio che, ad un tempo, espropria la natura dei connotati della sensorialità animale e modifica radicalmente i canoni di quella stessa sensorialità. La filosofia antica e rinascimentale ha illusoriamente e illegittimamente imputato affetti e sensazioni alla natura che è soltanto materia insensibile ovunque uguale, in qualsiasi porzione del mondo, massa di corpuscoli perennemente in moto, che si aggregano e disgregano non per simpatie o antipatie, ma in ragione delle loro proprietà geometriche, delle loro forme e delle forze in gioco. Coerentemente Campanella rimproverava all'atomismo proprio l'aver sottratto sensibilità e qualità sensoriali ai principi primi della natura: "Qui bisogna esser accorto che Lucrezio non solo il senso nega alli principii, ma dice, con Democrito et Epicuro, che ogni cosa si fa dal concorso degli atomi [...] e, secondo le varie configurazioni che quelli prendono agitandosi e accoppiandosi, varie apparenze e forme mostrano; talché non sono caldi né freddi, bianchi né neri, né senso hanno" (*De sensu* I 3).

In corrispondenza alla sottrazione di sensi e di affetti alla natura, Galilei infatti sottrae fondamento naturale al contenuto qualitativo delle sensazioni animali. Capitale al riguardo è il testo del § 48 de *Il Saggiatore*:

Per tanto io dico che ben sento tirarmi dalla necessità, subito che concepisco una materia o sostanza corporea, a concepire insieme ch'ella è terminata e figurata di questa o di quella figura, ch'ella in relazione ad altre è grande o piccola, ch'ella è in questo o quel luogo, in questo o quel tempo, ch'ella si muove o sta ferma, ch'ella tocca o non tocca un altro corpo, ch'ella è una, poche o molte, né per veruna immaginazione posso separarla da queste condizioni; ma ch'ella debba essere bianca o rossa, amara o dolce, sonora o muta, di grato o ingrato odore, non sento farmi forza alla mente di doverla apprendere da cotali condizioni necessariamente accompagnata: anzi, se i sensi non ci fussero scorta, forse il discorso o l'immaginazione per se stessa non v'arriverebbe già mai.

Il modello atomistico porta Galilei ad affermare che sapori, odori, suoni, colori, non sono attributi presenti nella materia ma soltanto attributi dell'ani-

male senziente. Condizioni necessarie e sufficienti alla pensabilità della materia fuori di noi è l'esistenza delle proprietà geometriche e fisiche, le cosiddette qualità primarie (figura, volume, moto, tempo, numero), ma nulla implica di necessità che la materia sia bianca o rossa, amara o dolce, sonora o muta, di grato o ingrato odore. Tali affezioni, dice Galilei, sono 'tutte nostre', apparenze soggettive. Il corpo vivente, e solo il vivente in quanto sensitivo, casualmente investito su tutta la sua superficie dal flusso perenne delle particelle in moto, reagisce con affezioni 'tutte proprie' e diverse a seconda degli organi di senso in cui viene colpito. A queste affezioni egli dà un nome con il quale traduce la sensazione in cosa reale, ma soltanto a livello di linguaggio. Infatti, privo di referente oggettivo, il nome dato alle qualità è nome vuoto, *nudo nome*, dice Galilei, puro fonema. Nomi pieni sono invece corpo, materia, gravità, figura, volume ecc., mentre nudi nomi, cioè parole senza significato oggettivo sono, ad esempio, dolce, aspro, amaro, piccante, bianco, bruno, rosso, luce, squillante, rumoroso. Quanto dire che tutto il linguaggio qualificativo delle sensazioni, cardine dell'affettività animale, del commercio coi sensi e, quindi, della degustazione della vita, deprivato del suo oggetto, diventa vuoto di significato. Ma deprivare i sensi della verità e della qualità dei loro oggetti vuol dire privarli della soddisfazione di un bisogno primario, cioè il godimento o diletto derivante dalla sicurezza di credere non illusorio ma realmente fondato il contenuto affettivo (in primo luogo di gusto o disgusto, di piacere o dolore) correlato alle proprie sensazioni. E la forza convincente del verisimile è garantire questo specifico diletto, cioè il sapere che qualità e affetti sono dentro le cose e perciò emanano dalle cose. Il diletto che procede dal verisimile è soggetto a disinganno e reso illusorio proprio a partire da questa verità della scienza galileiana: che tra qualità sensibili e cose non c'è nessuna somiglianza che fa presupporre identità di essenza. Al di là dello schermo delle qualità sensibili, la natura si indovina come materia senza luce, incolore, insapore, inodore, silente, indistruttibile e agitata da moto perenne. La natura non è altro che materia buia e indistruttibile, eternamente esistente, ma non per questo eternamente viva.

In questo contesto il gusto diviene un raffinato meccanismo di tatto e di contatto tra le papille della lingua e la discesa in esse di minutissime particelle di materia sciolte nella saliva che a seconda che siano spigolose, frastagliate o perfettamente lisce e tonde, danno luogo a frizioni, attriti o slittamenti in concomitanza dei quali abbiamo sensazioni soggettive cui attribuiamo il nome di acre, aspro, dolce ecc., un puro nome attribuito alla reazione a uno stimolo e, dunque, a un fenomeno mentale.

Dice Galilei a proposito di tatto e gusto:

Un corpo solido [...] mosso ed applicato a qualsivoglia parte della mia persona, produce in me quella sensazione che noi diciamo tatto, la quale, se bene occupa tutto il corpo, tuttavia pare che principalmente risegga nelle palme delle mani, e più ne i

polpastrelli delle dita, co' quali noi sentiamo piccolissime differenze d'aspro, liscio, molle e duro, che con altre parti del corpo non così bene le distinguiamo; e di queste sensazioni altre ci sono più grate, altre meno, secondo la diversità delle figure de i corpi tangibili, lisce o scabrose, acute o ottuse, dure o cedenti: [...] E perché di questi corpi alcuni si vanno continuamente risolvendo in particelle minime [...] quei minimi che scendono, ricevuti sopra la parte superiore della lingua, penetrando, mescolati colla sua umidità, la sua sostanza, arrecano i sapori, soavi o ingrati, secondo la diversità de' toccamenti delle diverse figure d'essi minimi, e secondo che sono pochi o molti, più o men veloci.

Ancora più esplicita e rigorosa sarà la posizione di Descartes. Fuori del nostro pensiero, affermava, non vi è nulla che sia simile (*semblable*) a ciò che noi concepiamo come idea di suono, di sapore, di odore, di colore, di calore, di luce. E proprio ne *Le Monde ou Traité de la lumière* e nella *Dioptrique*, cioè in trattati di teoria della luce e della visione, di capitale importanza per la teoria della conoscenza, Descartes critica e respinge un punto centrale della precedente teoria della percezione e della conoscenza: il rapporto appunto di somiglianza (*ressemblance*), cioè di fedele rispecchiamento, tra cosa e idea, tra oggetto materiale che imprime i sensi e l'idea che ce ne formiamo in corrispondenza di quella sensazione. Nel quarto discorso della *Dioptrique* egli ad esempio affermava: “Bisogna peraltro guardarsi dal supporre, come fanno comunemente i nostri filosofi, che l'anima, per sentire, abbia bisogno di contemplare delle immagini che sarebbero inviate dagli oggetti fino al cervello; o quanto meno bisogna concepire la natura di queste immagini in modo del tutto diverso da quanto essi fanno. Essi infatti in queste immagini null'altro considerano se non che debbano avere della rassomiglianza con gli oggetti che esse rappresentano”.

E a tal fine prendeva di mira esplicitamente la teoria scolastica delle *species intentionales*, che era rimasta sino allora un indiscusso fondamento della teoria della percezione e della visione: “non c'è bisogno di supporre che dagli oggetti ai nostri occhi passi qualcosa di materiale per farci vedere i colori e la luce e neppure che ci sia nulla in questi oggetti che sia rassomigliante alle idee o alle sensazioni che noi ne abbiamo [...] e così sarà possibile liberare la vostra mente da tutte quelle piccole immagini volteggianti nell'aria, chiamate *specie intenzionali*, che affaticano tanto l'immaginazione dei filosofi” (*Diottrica*, 1).

E con grande coraggio speculativo ne *L'Uomo* dava una intera reinterpretazione della fisiologia e psicofisiologia umana in termini di macchina, riducendo la struttura dei cinque sensi e della loro reazione a un meccanismo cerebrale di risposta fondato sulla meccanica dei fluidi.

Hobbes, che per primo in Inghilterra imposta la teoria della percezione nei termini galileiani e cartesiani che saranno dell'intero empirismo da Locke, a Berkeley a Hume, non esita ad affermare (negli *Elementi di legge naturale*, I 2) che poiché l'immagine visiva di un oggetto ci appare come figura colorata, non è difficile per un uomo essere indotto a credere che colore e figura

siano le qualità reali di quell'oggetto e, per la medesima ragione, sia indotto a credere che suono e rumore siano qualità della campana o dell'aria, e così anche per il gusto.

“Questa opinione”, egli aggiunge “è stata accettata per così lungo tempo, che l'opinione contraria deve necessariamente apparire un gran paradosso; eppure l'introduzione di specie visibili e intelligibili che vanno avanti e indietro dall'oggetto – che risulta necessaria a quella opinione –, è peggio di un paradosso”. Subito dopo Hobbes enuncia quattro proposizioni nette e chiare, per affermare che le sensazioni che appaiono esterne e inerenti l'oggetto, in realtà sono interne al senziente e si manifestano soltanto nella sua mente in concomitanza con le pressioni esercitate dai corpuscoli esterni sulla sua epidermide. Afferma infatti:

Che il soggetto al quale colore ed immagine sono inerenti non è l'oggetto o la cosa veduta.

Che ciò che chiamiamo immagine o colore non è nulla di reale fuori di noi.

Che la detta immagine o colore è solo ciò che appare a noi di quel movimento, agitazione o alterazione che l'oggetto opera nel cervello o negli spiriti, o in qualche sostanza interna del capo.

Che come nel caso del concetto visivo, anche nei casi derivanti dagli altri sensi, il soggetto cui ineriscono non è l'oggetto ma il senziente.

Non c'è da meravigliarsi se questo capovolgimento nella teoria della percezione, enunciato da Galilei, elaborato da Cartesio e fatto proprio da Hobbes, capovolgimento perché sposta a carico della mente ciò che appariva prelevato dai sensi direttamente dalla realtà, diventi patrimonio del pensiero europeo. Fontenelle negli *Entretiens sur la pluralité des mondes* del 1686 dirà che “I veri filosofi passano la vita a non credere in nulla di ciò che vedono e a cercare di indovinare quello che non vedono”. La nuova scienza aveva infatti posto in definitivo scacco la convinzione che vedere, udire, odorare, gustare fossero modi diretti e veritieri di conoscere la realtà e non piuttosto un camuffamento del suo intimo contenuto provocato proprio dagli strumenti che ritenevamo delegati a questo: i cinque sensi.

La critica della percezione sensibile svolta in un secolo a partire da Galilei fino a Hume si biforca nei due filoni più importanti del pensiero tedesco, il criticismo kantiano e l'idealismo fichtiano ed hegeliano. Una lunga storia iniziata non a caso con la rivoluzione copernicana evocata con grande acutezza dallo stesso Kant nella *Introduzione alla Critica della ragion pura*. Che i sensi non dicessero il vero era stata infatti scoperta traumatica conseguente alla rivoluzione copernicana. L'ipotesi che a muoversi non fosse il Sole attorno alla Terra ma la Terra attorno al Sole, e che le stelle fossero in realtà immobili e solo in apparenza in rotazione, fu dallo stesso Copernico qualificata come *opinione assurda* opposta al *sensu comune*. Assurda perché imponeva di negare l'evidenza dei dati immediati della percezione e della testimonianza dei sensi,

evidenza che aveva reso inoppugnabile il sistema tolemaico. Si trattava di un vero e proprio stravolgimento percettivo in un gioco invertito di illusioni ottiche e realtà fisica che imponeva di riconoscere il vero come falsificazione dei sensi e come illusione ciò che la vista certificava sulla volta celeste in una notte stellata.

È in questo contesto che nel gusto, come negli altri sensi, avviene lo spostamento che, per brevità, ho voluto riassumere nella formula *dal palato alla mente*. Spostamento – ormai ovvio per noi – dell’avvertimento delle qualità sensoriali, dal distretto corporeo in cui il contatto avviene – nel caso del gusto, lingua, palato e gola – al distretto mentale in cui quel contatto, da sfregamento, attrito, pressione, urto o filtrazione (o come si dirà poi, vibrazione di onde), viene trasformato in percezione sensoriale, divenendo solo in quel distretto sapore, odore, suono, colore e, dunque, solo in quel distretto sensazione animale e umana.

Questo spostamento, parallelo a quello definitivo della mente dal cuore al cervello, corre altresì parallelo alla divaricazione concettuale e linguistica tra *sensazione* e *sentimento*, tra *sensation* e *sentiment* o *feeling*, tra *Erfahrung* e *Gefühl*, vale a dire tra esperienza fisiologica dell’evento ed esperienza emotiva che integra l’evento di una valutazione personale e privata di piacere o dolore, di vantaggio o svantaggio. Tutto ciò segna la consapevolezza che tra ciò che accade fuori di noi e ciò che sentiamo come nostra privata sensazione o emozione non c’è nulla di somigliante e che dunque nell’al di là della percezione – nel nostro caso nell’al di là del degustare – non esiste, non è mai esistito e mai esisterà alcunché di simile a ciò che a noi appare accadere come gusto e/o sapore.

Ma la crescente accentuazione, a partire dal Settecento, del valore privato e mentale (se non addirittura cerebrale) delle sensazioni avviene a generoso risarcimento proprio di questa netta perdita di valore come strumenti di conoscenza su cui fondare giudizi di realtà. Tra tutte le sensazioni il giudizio del gusto è, come abbiamo visto, un giudizio di sensazione immediata e privata, giudizio dunque incomunicabile perché incomprendibile a qualsiasi deduzione razionale se non accedendo a una concreta esperienza condivisa, concreta perché esperienza tattile che coinvolge lingua e palato. Interpretando al meglio questo valore privatistico, il senso del gusto acquisisce il diritto a presiedere, con l’aspetto della necessità, al godimento di ogni singolo individuo attivando un interno gioco (*Spiel*) di riflessi e aggiustamenti reciproci tra dati della sensorialità e dati dell’immaginazione.

Dice Kant nell’*Antropologia* (II 67) a proposito della condivisione del gusto entro il “sentimento del piacere e dispiacere”:

Non esiste situazione in cui l’unione della sensibilità e dell’intelletto in un godimento possa essere prolungata tanto a lungo e così spesso ripetuta con piacere di un buon pasto in buona compagnia [...] Più notevole ancora è che l’abilità a provare

per via di un senso se una cosa può essere oggetto di godimento per un solo e medesimo soggetto (non già se la sua scelta ha valore universale) *sapor* è stato forzato fino a designare la sapienza (*sapientia*), senza dubbio perché un fine di una necessità assoluta non ha bisogno né di riflessione né di prova ma trova il proprio accesso immediato all'anima come nel gustare un salutare nutrimento.

Nell'*Annotazione* al § 67 Kant acutamente si interroga su come sia potuto accadere che le lingue moderne abbiano indicato la facoltà di giudizio estetico con un'espressione (*gustus, sapor*) che si riferisce a uno solo degli strumenti di senso (l'interno della bocca) e chiude, come abbiamo letto, con una considerazione proprio su *sapor* e *sapientia*.

Eppure una risposta è possibile, il Settecento è il secolo che inaugura l'estetica come esperienza del bello assimilabile alla reazione soggettiva del *gusto* poiché il *giudizio di gusto* è tipicamente giudizio immediato o privatamente riflettuto di un godimento *sensibile*. Esso è dunque un giudizio di godimento derivante da *aisthesis*, è dunque giudizio di godimento *estetico* per eccellenza o, semplicemente, giudizio estetico. Ed è qui che si compie il transito dall'*aisthesis* del sapore all'*aisthesis* della bellezza, dalla degustazione fisiologica alla degustazione mentale, dal palato alla mente. Il *giudizio di gusto*, o il *gusto tout-court*, è giudizio tipicamente conviviale, un giudizio di comunità o di gruppo. Per assumere valore di giudizio condiviso, o condivisibile, o legittimamente prevalente deve avere tuttavia anche il requisito di giudizio di *buon senso*, deve fondarsi cioè su una condizione di *buona salute* (*sound*) della sensorialità. Giustamente Diderot nella *Lettera sui sordomuti* osserva da parte sua che buon senso non implica di necessità buon gusto: "ci sono mille persone di buon senso contro un solo uomo di gusto, ma ci sono mille persone di gusto contro un solo uomo di gusto squisito". Termini come squisitezza, *exquis*, delicatezza, *delicatesse*, *Delikatessen*, finezza, *finesse*, sensibilità e simili stanno a testimoniare che il gusto diviene fatto di misura. In un'epoca di sviluppo della strumentazione di precisione, dei telescopi e dei microscopi, di quell'accentuato processo che Koyré ha definito "dal mondo del pressappoco all'universo della precisione", le sensazioni non si classificano più per la capacità di sondare una realtà esterna insondabile ai sensi, ma per la capacità nel distinguere e discriminare sullo schermo interno del nostro sensorio, come nello spettro luminoso proiettato dal prisma di Newton nella camera oscura, sempre più e sempre meglio la gamma delle minute differenze e delle piccole percezioni. Montesquieu nell'*Essai sur le goût* affermava del resto che ci sono nell'animo differenze di piacere che costituiscono oggetto del gusto e che il vantaggio del gusto non è altro che scoprire con sottigliezza e prontezza la misura del piacere ("Ce sont [...] différents plaisirs de notre âme qui forment les objets du goût, [...] le goût, qui n'est autre chose que l'avantage de découvrir avec finesse et avec promptitude la *mesure du plaisir* que chaque chose doit donner aux hommes").

Quanto dire che la condivisione delle sensazioni non potendosi più fondare sul rispecchiamento oggettivo con gli oggetti sentiti, non può che fondarsi sulla condivisione di una comune attitudine a sentire nella certezza che una comune *sanità* dei sensi garantisca della sufficiente somiglianza delle apparizioni che la reazione a quegli oggetti provoca. Ciò che si chiede è che tutti garantiscano una capacità fisiologica, prossima alla media, in grado non di percepire sapori, odori, suoni, colori identici agli oggetti esterni, ma di costituire una comunità capace di percepire rappresentazioni mentali tra loro scambievoli. “Molti e frequenti” dice Hume “sono i difetti degli organi interni che prevengono o indeboliscono l’influenza di quei principi generali da cui dipende il nostro sentimento di bellezza o bruttezza”.

Il gusto si lascia classificare piuttosto che giudicare. Buon gusto, cattivo gusto, gusto mediocre, raffinato, speciale, strano, sono altrettante etichette accettabili perché godono insieme dei requisiti di legittimità e di arbitrio che ogni classificazione di gusto può vantare. Un arbitrio fondato sul principio di approssimazione della misura. Il gusto personale tende spontaneamente a personalizzarsi al plurale, per gruppi sociali, per popoli, per nazioni, che non si lasciano obbligare in un sistema internazionale di regole pattuite, Voltaire si augura che le *commerce mutuel d’observations* faccia nascere tra le nazioni d’Europa *un goût si général qu’on cherche si inutilement*. Hume nella *Regola del gusto* cerca da parte sua “una regola mediante la quale possano venire accordati i vari sentimenti degli uomini, o almeno una decisione che, quando venga espressa, confermi un sentimento e ne condanni un altro”. Per questa via il sistema del gusto si avvia a diventare una sociologia del gusto.

Un ultimo cenno infine al rapporto, su cui confluiscono medicina e morale, tra gusto, gola e lussuria, sobriamente sotteso alla *Physiologie du goût* di Brillat-Savarin, libro raffinatamente libertino che, in un gioco divertito di scrittura, implica nella trattazione un tema di fisiologia che ha governato dagli inizi il rapporto del gusto con la fisiologia della riproduzione, la sessualità voluttuaria e la lussuria. Nella “Meditazione” I, *Dei sensi* Brillat-Savarin elenca i cinque sensi, tra i quali ovviamente il gusto il cui tratto saliente rinvia a quello mentale del giudizio di valore, all’apprezzamento (*apprécions*) dei sapori, affidati ormai al gioco chimico delle *molecules sapides*, e alla raffinatezza nel discriminarne le differenze. Dopo di che Brillat introduce un sesto senso, il *génésique* o *amour physique* che ha per fine la riproduzione della specie, facendo sorridenti considerazioni intorno all’“*appareil aussi complet que la bouche*” al servizio dei due sessi.

Qui Brillat, rimproverando Buffon e i naturalisti di aver confuso questo senso con il tatto (i medici parlavano effettivamente di *titillatio* riportando il modello meccanico della frizione a un effetto sensorio di solletico stimolante) riprende implicitamente un antico concetto medico della fisiologia della riproduzione con cui la medicina interpretava la disponibilità di risorse a van-

raggio della facoltà generativa, quale risultato dell'impiego della eccedenza di nutrimento che l'organismo trasforma in liquido seminale. Disponibilità di umore, si badi bene, che i medici ritenevano direttamente proporzionale alla qualità e quantità di cibo ingerito e accumulato come riserva, o eccedenza della gola e del gusto. Eccedenza che, trasformata in seme, era disponibile o per la riproduzione o per la sessualità voluttuaria, se non addirittura per la lussuria. L'uomo di gusto, di buon appetito e di cibo abbondante e scelto, ha in serbo migliore energia vitale e seminale. Di qui la connessione tra cibo e riproduzione, gola e sessualità, refettorio e dormitorio, sala da pranzo e boudoir da secoli connessi da legami non casuali ma strutturali. Brillat come appendice alla potenza del gusto e come scopo dell'azione dei sensi accenna ai primi istanti del risveglio "di un fuoco segreto che fermenta in senso" perché "un organo nuovo si è sviluppato: sente che ha bisogno di far partecipare altri alla propria vita". La sensorialità si lascia concludere in senso *genesico*, in una serena lussuria come eccesso di *lux*, metafora del nutrimento che il sole ha incorporato nella vegetazione, nei fiori, nelle frutta, nelle membra animali ed umane, rivelato dalla lussureggiante *lucidità* e *radiosità* della buccia o della pelle, che ricopre polpe o carni ricolme dei succhi nutritivi.

Ma la fisiologia del gusto è divenuta ormai *mécanique* del gusto, meccanica chimica la cui combinazione dà luogo a sensazioni che risiedono principalmente nelle papille della lingua, per essere trasmesse al cervello dal sistema nervoso e lì percepite e valutate: "La sensazione del gusto" egli dice "è un'operazione chimica che si fa per via umida [...] ossia è necessario che le molecole sapide siano sciolte in un liquido qualunque per poter essere assorbite dai gruppi nervosi, papille e succhiatoi, che tappezzano l'apparato degustatore". L'umido salivale della fisiologia aristotelica è divenuto una soluzione chimica, indispensabile alla degustazione, perché comunque "non vi è nulla di sapido che non sia già disciolto o prossimo ad essere sciolto".

Del resto ammaestrata dalla nuova fisiologia della percezione, tra XVIII e XIX secolo nasce quella che potremmo chiamare la chimica dei sensi, in trionfale crescita fino alla *Coca Cola*, che non si pone come compito quello di imitare la natura delle sostanze naturali, ma direttamente quella delle risposte fisiologiche agli stimoli di quelle sostanze. Un esempio, tra i tanti, è l'opera, non eccelsa, del chimico italiano Giovanni Pozzi, dal titolo significativo: *La nuova chimica del gusto e dell'olfatto, ossia l'arte di comporre i vini artificiali, le bevande spiritose, le acque odorifere ecc. secondo le regole della chimica moderna* (Milano, 1817).

A tal proposito Brillat-Savarin si lancia in una rischiosa profezia: "Coloro che verranno dopo di noi ne sapranno di più: e non è più permesso di dubitare ormai che la chimica non riveli ad essi le causa o gli elementi primitivi dei sapori". Nulla di più errato, ancora oggi aprendo il capitolo dedicato dalla statunitense Jacqueline Ludel a *I sensi chimici* nel suo volume sulla fisiologia

della percezione, *I processi sensoriali*, in gran parte fondato sulla biochimica e sulla neurologia, è possibile leggere:

È necessario parlare del gusto e dell'olfatto in modo un po' prudente perché il gusto e l'olfatto sono mal capiti. Non si è ancora trovata una risposta a molte domande fondamentali riguardanti il gusto e l'olfatto. Come esempio della confusione che esiste, cercate di risolvere il seguente dilemma: nessuno è certo di quante siano le sensazioni gustative e olfattive primarie. Durante gli ultimi tre secoli vari ricercatori hanno formato le liste di sensazioni gustative primarie. Alcune liste comprendono fino a 12 sensazioni. [...] La situazione dell'olfatto è ancora peggiore. Semplicemente non vi è alcun accordo.

Ma questo problema potrebbe essere oggetto di un futuro convegno.

### Nota

Il testo riproduce la stesura della relazione letta al Convegno e priva di note. Pertanto diamo qui di seguito i rinvii bibliografici, secondo la sequenza delle pagine e delle citazioni:

p. 13: N. TOMMASEO, *Dizionario dei sinonimi della lingua italiana*, Milano 1913, p. 91, n. 429.

p. 14: *Ivi*, nn. 427-428; ARISTOTELE, *De sensu et sensibilibus*, 5, 445a 4-14; ID., *De anima*, II 9, 421a 16-23 e II 10, 422a 29-422b 10.

p. 15: GALENO, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, I 38 (ed. Kühn, XI, pp. 449-50); *Ibid.*; ARISTOTELE, *Categoriae*, 7, 7b 35-8a 7; GALENO, *De naturalibus facultatibus*, I 10 (ed. Kühn, II, 20); ALBERTO MAGNO, *De vegetabilibus* III ii 1 (ed. Berolini 1867, p. 191).

pp. 15-16: J. CUREUS, *Libellus physicus*, I 3-5, pp. 13-15, 18-19, 21-23; GALENO, *De naturalibus facultatibus*, I 10 (ed. Kühn, II, 20); T. CAMPANELLA, *Del senso delle cose e della magia*, I 1-11, II 1-2 (ed. G. Ernst, Bari 2007, pp. 3-36).

p. 17: T. CAMPANELLA, *Del senso delle cose e della magia*, I 3 (ed. Ernst, pp. 7-8); G. GALILEI, *Il Saggiatore*, § 48 (*Le Opere di Galileo Galilei*, ed. naz. a cura di A. Favaro, VI, pp. 347-348).

pp. 18-19: G. GALILEI, *Il Saggiatore*, § 48 (*Le Opere*, pp. 348-349).

p. 19: R. DESCARTES, *Le Monde ou Traité de la lumière*, I, in *Œuvres*, ed. Adam-Tannery, XI, pp. 3-6, trad. it. *Opere filosofiche*, I, a cura di E. Lojacono, Torino 1994, pp. 397-399; ID., *La Dioptrique*, Discours IV e I, in *Œuvres*, VI, pp. 112-113 e 85, trad. it. *Opere scientifiche*, II, a cura di E. Lojacono, Torino 1983, pp. 232-233, 194-195; ID., *L'Homme*, in *Œuvres*, XI, pp. 143-166, in part. 146-147, 163-164, trad. it. *Opere scientifiche*, I, a cura di G. Micheli, Torino 1966, pp. 88-115, in part. 89-91, 111-112.

pp. 19-20: TH. HOBBS, *The Elements of Law Natural and Politic*, I ii, trad. it. *Elementi di legge naturale e politica*, a cura di A. Pacchi, Firenze 1968, pp. 13-19; B. DE FONTENELLE, *Entretiens sur la pluralité des mondes*, ed. R. Shackleton, Oxford 1955, p. 18; I. KANT, *Kritik der reinen Vernunft*, 1787, p. 12, trad. it. *Critica della ragion pura*, a cura di G. Gentile, G. Lombardo Radice, V. Mathieu, Bari 1959, p. 21; N. COPERNICO, *De revolutionibus*, ed. R. Gansiniec et al., Varsaviae-Cracoviae 1975, p. 5, trad. it. *De revolutionibus orbium coelestium* [lib. I], a cura di A. Koyré, Torino 1975, pp. 18 e 14.

pp. 21-22: I. KANT, *Antropologie in pragmatischer Hinsicht abgefasst*, I, II, 2 B, §§ 67-71, trad. it. *Antropologia pragmatica*, a cura di A. Guerra, Bari 1969, pp. 131-132; D. DIDEROT, *Lettre sur le sourds et muets*, in *Œuvres complètes*, Paris 1978, IV, p. 78; A. KOYRÉ, *Dal mondo del pressappoco all'universo della precisione*, a cura di P. Zambelli, Torino 2000, pp. 89-111; MONTESQUIEU, *Essai sur le goût précédé de Éloge de la sincérité*, Paris 1993, pp. 29-30.

Giorgio Stabile Sulla fisiologia del gusto: dal palato alla mente

p. 23-24: D. HUME, *Of the standard of taste*, in *Four dissertations*, London 1757, pp. 215 e 207-208, trad. it. *La regola del gusto*, a cura di G. Preti, Bari 1967, pp. 35 e 30; VOLTAIRE, *Essai sur la poésie épique*, in *Les Œuvres de Voltaire*, vol. 3<sup>b</sup>, Oxford 1966, pp. 410-411 e 377; A. BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris 1842, pp. 29-36 in part. 29-30, pp. 36-51 in part. 38-40, trad. it. *Fisiologia del gusto*, a cura di B. Provenzal, Milano 1955, pp. 33-39 in part. 33-34 e 38-39, pp. 40-52 in part. 41-44.

p. 24: *Ivi*, pp. 41 (trad. it. p. 44) e 25.

p. 25: J. LUDEL, *Introduction to sensory process*, San Francisco 1978, cap. 15, trad. it. *I processi sensoriali*, Bologna 1981, pp. 401-402.