

Si ce n'est pas de la gloire; c'est du bouillon

di Maddalena Mazzocut-Mis
maddalena.mazzocut-mis@unimi.it

Hunger and appetite are not the same; this is perfectly demonstrated by the aesthetics and the cuisine of the Eighteenth Century. It is only hunger that subjugates the individual to disgust. Appetite refines, hunger debases. Hardly, in the Eighteenth Century, is the aesthetic fruition of disgust admitted, for it is considered as a pathological deviance. On the contrary, in the non-perverted taste, the Eighteenth Century finds a sentiment that is energy, sensory engagement, physiological tension, and imagination at the service of pleasure.

Fame e appetito

«Si ce n'est pas de la gloire; c'est du bouillon» è una famosa citazione tratta da *Il nipote di Rameau* di Diderot. Rameau, consapevole di non aver ricevuto dalla sorte doti fisiche o mentali per poter essere altro da ciò che è, cioè un vile parassita, si sente profondamente invidioso e angustiato dalla propria mediocrità. «Tutto quello che so è che vorrei essere un altro, perfino a rischio di essere un uomo di genio, un grand'uomo»¹. Ora, se disilluso e disincantato non cerca più la gloria, sicuramente è a caccia di un buon pasto. Perché Rameau ha fame.

Jean Baptiste Du Bos² sottolinea come «durante i banchetti più ricchi, in cui si ha un appetito normale, non si prova un piacere così vivo come quello che si avverte appagando una vera fame con un pasto grossolano. L'arte supplisce male alla natura; e tutte le raffinatezze non possono appagare, per così dire, il piacere quanto il bisogno»³.

Diderot avrebbe sottoscritto le parole di Du Bos, distinguendo, tuttavia con grande acutezza, la fame dall'appetito. La prima si rapporta a un bisogno, che dipende da astinenza o voracità, il secondo, invece, ha una stretta relazione

¹ D. Diderot, *Il nipote di Rameau*, tr. it. di L. Binni, Garzanti, Milano 2002, p. 13.

² Cfr. J.-B. Du Bos, *Riflessioni critiche sulla poesia e sulla pittura*, a cura di M. Mazzocut-Mis e P. Vincenzi, "Prefazione" di E. Franzini, cura delle fonti antiche di M. Gioseffi, Aesthetica Edizioni, Palermo 2005.

³ Ivi, p. 39.

con il gusto e quindi con il piacere che gli alimenti possono procurare⁴. Per Diderot, la soddisfazione della fame è un imperativo al quale sottostà tanto l'uomo quanto l'animale, e Rameau non fa eccezione. Al contrario, l'appetito è proprio dell'uomo.

Se Du Bos ricordava che «gli uomini non provano nessun piacere naturale che non sia frutto del bisogno»⁵, Diderot sostiene invece che il gusto più raffinato e il relativo piacere si attivano quando il bisogno è stato soddisfatto: il gusto si esercita una volta placato l'istinto di sopravvivenza.

Non a caso «l'appetito, il vero appetito, è degli uomini laboriosi», afferma Diderot⁶. Di quegli uomini, cioè, che raggiungono un giusto equilibrio tra desiderio e fare, tra la felicità e quell'azione fabbrile che è l'arte. Di quegli uomini laboriosi che, non sopraffatti dal bisogno, sanno colmare un sano appetito con le delizie che il palato può assaporare «attraverso le papille della lingua»⁷. Diderot sa benissimo che sebbene «si dica che il desiderio nasce dalla volontà», di fatto è vero il contrario. «È dal desiderio che nasce la volontà. Il desiderio è figlio dell'organismo, la felicità e l'infelicità sono i figli del benessere e del malessere. Vogliamo essere felici»⁸.

Rameau, abbiamo detto, ha fame e non è affatto un uomo “laborioso”. Come tutti gli ospiti della casa del borghese di turno, il quale non chiede altro che di essere compiaciuto dai suoi commensali, Rameau si siede a tavola per godere di un buon pasto gratuito. Al tempo di Diderot, la percezione della propria identità e del proprio statuto sociale passa anche per la tavola, poiché l'individuo, ancor più rispetto alla società aristocratica, si definisce in rapporto a un gruppo. È lo stesso Rameau che esorta attori e attrici fischiate, musicisti screditati, autori che nessuno legge, giovani malvestiti e malnutriti ma piacenti, vili parassiti, a capo dei quali si auto elegge, a sedersi alla tavola dei borghesi, per poter usufruire dei nuovi privilegi elargiti dai ricchi e, prima

⁴ Cfr. D. Diderot, “Faim”, in *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* [t. VI].

⁵ J.-B. Du Bos, *Riflessioni critiche sulla poesia e sulla pittura*, cit., p. 39.

⁶ D. Diderot, *Éléments de Physiologie*, P. Quintili (éd. par), Honoré Champion, Paris 2004, Parte II, *Éléments et parties du corps humain*, p. 219 (tr. it. mia).

⁷ Ivi, p. 274 (tr. it. mia).

⁸ Ivi, p. 317 (tr. it. mia).

di tutto, di un buon pasto⁹. I derelitti, i poveracci in cerca di fortuna «occupano così poco posto!». Sembrano allegri ma sono sempre di «cattivo umore» e con un «grande appetito»¹⁰. Nemmeno i lupi sono più affamati o le tigri più crudeli¹¹.

La tavola è dunque il luogo dove si manifesta quel bisogno primitivo e doloroso che Diderot ha ben descritto: la fame. «Che sensazione meravigliosa è la fame!». È, il più delle volte, un «leggero solletico, una piccola scossa» – cioè l'appetito alla Diderot. Gradevole da soddisfare, stimola il gusto e gli consente di “esercitarsi”. Quando però travalica i confini del “dilettevole dolore”, può anche trasformarsi in quell'impulso impellente e indomabile «che ha visto armare le madri contro le interiora dei propri figli, per farne loro malgrado orrendi banchetti»¹².

L'antropofagia è il limite estremo raggiunto dallo spettro della fame anche per Voltaire. Candido, ovviamente, non gradisce di finire come uno spiedo in pasto agli Orecchioni¹³. Il cucinar carne umana è un atto da cattivi cristiani, ricorda Candido a Cacambo! Ma è certo che quelle nature incorrotte e selvagge non avrebbero gradito le membra dei due sfortunati prigionieri se avessero avuto della buona carne animale di cui cibarsi. Tanto per Diderot quanto per Voltaire, il nutrirsi di carne umana è un'abiezione che può tuttavia ricevere una sua giustificazione quando la fame è indomabile e l'istinto di sopravvivenza prevale¹⁴.

Perciò, ai piaceri della tavola, che si tratti di fame o di appetito, si cede facilmente. Il povero Memnon nell'omonimo *conte*, che aveva promesso a se stesso di essere sempre sobrio, di evitare i piaceri del palato, cede alla prima occasione e l'abate Couet, ne *Le Dîner du comte de Boulainvilliers*, non sa resistere, durante il venerdì di magro, al profumo delle carni arrostiti. D'altra

⁹ Cfr. D. Diderot, *Il nipote di Rameau*, cit., p. 48.

¹⁰ Ivi, pp. 48-49.

¹¹ Cfr. ivi, p. 49.

¹² D. Diderot, “Faim”, in *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* [t. VI], Chez les sociétés typographiques, Lausanne et Berne 1780-1782, t. XIII, p. 769.

¹³ Cfr. Voltaire, *Candido*, in *Candido, L'ingenuo, Zadig, Micromegas*, tr. it. di G.B. Angioletti, Newton Compton, Roma 2010, cap. XVI.

¹⁴ Interessante, ma eccentrico rispetto al problema qui affrontato, il tema del cannibalismo rituale e della depravazione del gusto legata al cibarsi di carne umana. Cfr. Ch. Mervaud, *Voltaire à table. Plaisir du corps, plaisir de l'esprit*, Editions Desjonquères, Paris 1998, pp. 166-168.

parte Voltaire denigra ogni forma di “austerità” e non crede che il digiuno o la privazione possano essere una via verso la spiritualità.

Così, il prete bacchettone, nella *Difesa del mondano, ovvero apologia del lusso*, mentre redarguisce Voltaire per il suo elogio, sorseggia un vino ambrato che ancora profuma d’uva. E se la bella principessa di Babilonia banchetta gustando il bue Api arrosto – animale egizio adorato come un dio (*La principessa di Babilonia*) – il prete italiano Fa-tutto avrebbe certamente mangiato le mucche sacre (*Le lettere di Amabed*).

Le regole del gusto

Non basta aver fame per poter stravolgere le regole del gusto. C’è ben altro che sta cambiando nel secolo dei Lumi. Sta cambiando il gusto per la tavola, il modo di cucinare le pietanze, il fatto di considerarle elementi funzionali non solo al palato ma anche alla salute. E cambia, con ciò, l’organizzazione rituale della tavola, che non è più quella aristocratica ma quella borghese. Anche Rameau è al centro di questa rivoluzione.

Per i testi di cucina, il secolo dei Lumi è un vero e proprio laboratorio; si vuole creare un nuovo genere. «Dal 1730 al 1770, titoli ed edizioni si moltiplicano con una cadenza senza precedenti, crescita che scende rapidamente durante i due decenni che precedono la Rivoluzione. La concorrenza tra gli editori e i loro autori è forte. Tra il 1739 e il 1759, il 56,5% di tutti i titoli prodotti tra il 1700 e il 1789 è messo in circolazione. Un periodo di invenzione culinaria – una “nuova cucina” viene elaborata – in cui i gusti cambiano e si diffondono tra un pubblico più ampio»¹⁵.

Come si evince dalla lettura dell’*Encyclopédie*, l’alimentazione dei Lumi risente delle ricerche scientifiche, delle innovazioni tecnologiche, di un dominio del mondo e dell’esotico in cui la dimensione sociale della tavola e l’aspetto normativo del sapersi ben comportare passano in secondo piano. Il modello delle feste a corte viene abbandonato. Le pratiche alimentari e festive, che hanno il loro apogeo nel Seicento, vengono via via dimenticate.

¹⁵ A. Girard, “Le Triomphe de ‘La cuisinière bourgeoise’. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIe et XVIIIe siècles”, *Revue d’histoire moderne et contemporaine*, XXIV/4, 1977, pp. 497-523: qui p. 508.

A tutto ciò che concerne l'elemento simbolico ed estetico legato alla festa, all'esaltazione del potere, della gerarchia rigida che governa il comportamento di ciascun commensale, si sostituisce una pratica alimentare che il lusso aveva del tutto soffocato.

«Si usa forse la ragione per sapere se un sugo è buono o cattivo e si pensò mai, dopo aver stabilito i principî geometrici del sapore e definito le qualità di ciascun ingrediente che serve per realizzare tale pietanza, di esaminare la loro proporzione per decidere se il sugo è buono? Niente affatto»¹⁶. Così si esprime Jean-Baptiste Du Bos nel momento in cui, rivoluzionandolo, solleva il tema del giudizio di gusto. Con un semplice esempio, che rimarrà nella storia dell'estetica, mette in luce come il fruitore, che non può prescindere dalla sua stessa struttura "sentimentale", sappia giudicare, semplicemente gustandola, se un'opera d'arte, dal sugo al romanzo, sia riuscita oppure no, senza alcun riferimento a riflessioni contingenti, elucubrazioni da "critico", facili ricette, complicati calcoli o studi analitici sugli "ingredienti". È il piano giudicativo quello in cui Du Bos si muove: egli si rivolge alle polarità emotive e affettive che l'arte, anche quella culinaria, "mette in tavola", nella consapevolezza che, al di là della storicità del gusto, il giudizio deve fare i conti con l'organicità, l'unità e la continuità spirituale del genere umano. Insomma, detto semplicemente, esiste ed è sempre esistito in noi, in ciascuno di noi, «un senso che ci fa conoscere se il cuoco ha operato secondo le regole della sua arte»¹⁷. Per questo motivo «si assaggia il sugo e, anche senza conoscere le regole, si capisce se è buono»¹⁸. Le opere di genio, le pietanze del cuoco piacciono o dispiacciono prima che intervenga la ragione.

Estetica e buona tavola hanno quindi, com'è ovvio che sia, molto in comune. Il Settecento sviluppa questa relazione a volte negli stessi trattati di cucina, che non disdegnano nelle loro prefazioni di citare Du Bos, a volte negli esempi che la filosofia mette in campo per esemplificare i suoi "alti" concetti.

Il gusto palatale viene prelevato dall'oscurità in cui era stato confinato e ridefinito in senso filosofico, senza però perdere del tutto quel tratto di

¹⁶ J.-B. Du Bos, *Riflessioni critiche*, cit., p. 295.

¹⁷ Ivi, pp. 295-296.

¹⁸ Ivi, p. 296.

carnalità che lo lega essenzialmente alla dimensione sensoriale attivata con l'alimentazione. In questa forma di riabilitazione del gusto, il suo contrario, il disgusto, diviene allora di particolare interesse anche per osservare gli aspetti più materiali che governano il senso estetico.

Nell'estetica moderna il disgusto si annida così nella definizione stessa del gusto e si appella a quell'oscurità a cui era stato relegato in quanto senso inferiore. L'elemento carnale, corporeo, materiale, che inevitabilmente è legato al gusto e al piacere estetico, è dunque anche ciò che genera il rovesciamento del piacere in dispiacere, del gusto in disgusto. Nel Settecento il disgusto viene a configurarsi come una sensazione fisica, estremamente forte, che scaturisce prima di tutto di fronte al cibo, provocando la nausea e minacciando il piacere estetico.

Verso il disgusto

Burke si chiede, nella sua *Inchiesta sul bello e sul sublime*, se anche gli odori e i sapori abbiano la capacità di suscitare in noi idee di grandezza, come quella di sublime osservando che solo un amaro eccessivo o un fetore intollerabile si avvicinano ad essa. Eppure tali sensazioni, Burke lo sottolinea con forza, pendono verso la polarità del disgusto e non verso quella del sublime, non lasciandoci nessun margine di piacere. Solo se moderate all'interno di un contesto che ben le contiene o mimetizza, le occasioni di provare disgusto possono diventare fonte di sublime. Di fatto, odori e sapori, al culmine della loro intensità, colpiscono i sensi preposti alla ricezione senza possibilità di "mediazione" o "deviazione", provocando unicamente reazioni spiacevoli.

«Il gusto corrotto per gli alimenti consiste nello scegliere quelli che disgustano gli altri uomini; è una specie di malattia. Il gusto corrotto per le Arti consiste nel provare piacere di fronte a soggetti che ripugnano le menti ben formate; nel preferire il burlesco al nobile, il prezioso e l'affettato al bello semplice e naturale: è una malattia dello spirito»¹⁹. Come esiste un gusto depravato in arte, esiste, allora, un «appetito depravato», «che spinge il malato a desiderare con una passione straordinaria certi particolari alimenti

¹⁹ Voltaire, "Gusto" (*Encyclopédie*), in M. Mazzocut-Mis (a cura di), *Estetica della fruizione*, tr. it. di P. Vincenzi, Lupetti, Milano 2008, p. 86.

e a mangiarli in modo eccessivo»²⁰. Il termine medico, ora desueto, per indicare questa depravazione è *Malacia*, che è causata da una perdita di resistenza o di elasticità, da un rilassamento delle fibre dello stomaco. «Molti autori confondono questa malattia con un'altra detta *Pica*, che è una depravazione dell'appetito, in cui il malato ricerca cose assurde e contro natura, come la calce, il carbone. La *Malacia* sembra essere causata da una cattiva disposizione del succo gastrico o da qualche disturbo dell'immaginazione, che le fa scegliere una cosa piuttosto che un'altra»²¹.

Pica, ingestione di sostanze non nutritive, *Malacia*, *Anoressia*, «avversione per gli alimenti, causata o da un disturbo dello stomaco o da una sovrabbondanza di umori», sono annoverate tra le patologie legate al gusto e alla sua depravazione. Inserirle in un contesto medico, tengono al riparo il soggetto da accuse moralistiche, come quella di un cattivo esercizio del gusto del palato.

Non è solo la malattia a degenerare il gusto: a ogni gusto può seguire un disgusto. Basta infatti che lo stomaco non si svuoti in modo corretto per provare tale sensazione. Le ragioni possono essere molteplici: 1. Un eccesso d'aria che inibisce totalmente o quasi la sensazione dell'appetito; 2. «Il cattivo gusto agro, rancido, alcalino che prendono gli alimenti durante il loro stazionamento nel ventricolo, causa ripugnanza per tutti gli alimenti simili a quelli che si sono alterati in quest'organo della digestione»; 3. Alimenti particolari che disgustano lingua e palato per ragioni soggettive²².

Non si mette qui in evidenza il fatto che il disgusto sia un elemento più culturale e sociale che “naturale” ma, al contrario, si arriva a sostenere che se il corpo desidera taluni alimenti non propriamente “sani”, probabilmente è perché mette in atto dei meccanismi fisiologici che da un lato stimolano la richiesta e dall'altro consentono la digestione di cibi poco “ortodossi”. Ad esempio, alcune carenze dell'organismo, alcune malattie, lo stato di gravidanza spingono un individuo a cibarsi di sostanze disgustose che

²⁰ M. Du Tentard, *Éléments de séméiotique. Dictionnaire des symptômes*, à Bouillon aux dépens de la société typographique, 1777, p. 333 (tr. it. mia).

²¹ Voce “Malacie”, in *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* [t. IX], cit., t. XX, p. 853 (tr. it. mia).

²² D. Diderot, “Faim”, in *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* [t. VI], cit., t. XIII, p. 769 (tr. it. mia).

tuttavia vengono digerite, durante il periodo di malattia, senza problema. Inoltre l'immaginazione, sempre ingegnosa, pur di capovolgere il disgusto in gusto, si concentra su alcuni strani alimenti che, per istinto naturale, possono perfino risultare salutari.

Disgusto «si dice, in Medicina, di alimenti per i quali si prova ripugnanza, per mancanza di appetito»²³. L'appetito può diminuire, cessare, aumentare smisuratamente o depravarsi. L'articolo dell'*Encyclopédie* non si concentra sulla degenerazione del gusto ma sulla sua diminuzione o mancanza che può essere causata dall'insufficienza di succo gastrico, dalla composizione della saliva, dal cattivo funzionamento dello stomaco inibito da bevande abbondanti o da cibi indigesti, dal reflusso biliare, dalla sofferenza del tessuto delle viscere causato da pasti troppo abbondanti, ecc. La sensazione di disgusto segnala un inizio di malattia o un danno causato da una malattia oppure segue a una profonda debolezza; spesso è sintomo di ricaduta.

È molto nociva per i bambini, che sono per natura inclini a mangiare; indica una profonda depravazione delle funzioni. È meglio essere disgustati all'inizio delle malattie, poi ingerire gli alimenti senza ripugnanza, l'appetito torna a poco a poco; al contrario, quelli che ne hanno all'inizio, lo perdono in seguito, e il disgusto è allora nocivo. Durante le malattie è un buon segno non avere disgusto quando ci vengono serviti gli alimenti. Sono da temere le lunghe inappetenze, soprattutto quando la malattia è causata da un'intemperie fredda.²⁴

Per guarire dal disgusto è necessario evacuare lo stomaco, stimolare il succo gastrico, «attenuare l'acidità biliosa calda della saliva dello stomaco [...], correggere l'acidità dominante dei fermenti dello stomaco [...], rimediare al rilassamento delle tuniche interne del ventricolo, che intorpidisce la percezione di quest'organo»²⁵. Insomma, si evince come tutto ciò che impedisce lo stimolo dell'appetito e a maggior ragione della fame sia di fatto legato al disgusto o fonte dello stesso. I sapori non sono sotto accusa, così come i cibi e la loro preparazione. Piuttosto si guarda al cattivo o buon funzionamento degli organi, alla malattia o salute dell'individuo nel suo complesso.

²³ Voce "Dégout", in *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* [t. IV], cit., t. X, p. 541 (tr. it. mia).

²⁴ *Ibidem* (tr. it. mia). *Intempérie* (Patologia): significa, nella medicina galenica, un eccesso di caldo, freddo, secchezza, umidità nel corpo animale.

²⁵ *Ibidem* (tr. it. mia).

Ora, è bene sottolineare che se l'alternanza dei sapori, come ad esempio l'agrodolce, stimola l'appetito, al disgusto non si riconosce nessuna piacevole mescolanza, nessun sentimento misto: il disgusto sottolinea piuttosto il fallimento della fruizione, l'impossibilità di qualsiasi degustazione. Il fatto quindi che la sensazione di disgusto sia trattata e analizzata in ambito medico, come una patologia, non sorprende.

Il disgusto è una sensazione chiusa all'interno di una negatività che non porta mai verso un piacere. Non ha mai i tratti dell'ambivalenza e dell'illusorietà e non entra nel circuito di ciò che può, a vario titolo, essere considerato artistico. Il disgusto non esercita mai attrazione e allontana definitivamente.

«Vi è un tipo di terribile a cui il poeta ha accesso solo ed unicamente tramite il disgustoso. È il terribile della fame. Persino nella vita comune noi non descriviamo la fame estrema se non raccontando di tutte le cose immangiabili, insane e particolarmente disgustose con cui si è dovuto soddisfare lo stomaco»²⁶. Il disgusto, emozione forte e immediata, emozione intensa e catalizzante, ci consente di comprendere quanto la fame di una persona fosse grande per essersi piegata, assoggettata, annullata in esso²⁷. All'opposto del sublime, che respingendo attrae, il disgustoso contagia e repelle, quindi allontana dalla fonte disgustosa. Difficilmente nel Settecento si ammette insomma una fruizione estetica del disgusto, ma solo una devianza patologica. Al contrario, nel gusto non perverso, il Settecento trova il sentimento che è energia, coinvolgimento sensoriale, tensione fisiologica, immaginazione al servizio del piacere.

²⁶ G.E. Lessing, *Laocoonte*, a cura di M. Cometa, G. Spatafora, Aesthetica Edizioni, Palermo 2007, p. 97.

²⁷ Cfr. *ibidem*.