

“Sapore è sapere”.

Nell’universo di Italo Calvino il gusto avvia al sapere e svela ciò che la ragione da sola non sa cogliere.

Il volume **“Sotto il sole giaguaro”** di **Italo Calvino**, uscito postumo, doveva contenere secondo i propositi dello scrittore cinque racconti, ognuno su un senso, ma riuscì a completarne solo tre perché morì prima di finirlo, tant’è che la moglie lo fece stampare postumo. Avere tra le mani questo “libellus”, come lo definirebbe Catullo, significa trovarsi di fronte a un inquietante mistero. Il titolo deriva dalla seconda novella sul gusto e è proprio da questo racconto che partiremo, perché, secondo me, ha in sé tutti gli elementi per capire il misterioso pensiero di Calvino. Si sa che lo scrittore privilegiava nelle sue opere l’elemento filosofico collegato strettamente a quello scientifico. In questo racconto il tema è quello dei sensi e di come essi siano determinanti nelle nostre scelte, di qualsiasi natura siano. Le direttrici delle tre novelle sono l’olfatto, il gusto e l’udito. Il libro è letteralmente da divorare in poche ore. Il verbo usato, “divorare”, non è qui messo a caso, perché l’argomento trattato è il gusto in quanto intermediario tra i sentimenti che genera e la conoscenza.

In sintesi **sapore è sapere**. La sua valenza è così forte che le suddette sensazioni sono state adottate dal linguaggio comune. Noi diciamo abbiamo “appetito” di conoscenza, “sete” di sapere o “fame” d’informazioni. Noi “divoriamo” un libro, “facciamo indigestione” di dati, “abbiamo la nausea” di leggere o di scrivere, non siamo mai “sazi” di racconti, “mastichiamo” un po’ di inglese, “ruminiamo” qualche progetto, “digeriamo” a fatica alcuni concetti, mentre “assimiliamo” meglio certe idee piuttosto che altre. Noi ci “beviamo” una storia soprattutto se nel narrarla sono state usate parole “dolci”, invece di condirla con “amare” considerazioni, con battute “acide” o “disgustose”, o, peggio, con allocuzioni “insipide” e “senza sale”. Non a caso le storielle più “appetitose” sono quelle infarcite di aneddoti “pepati”, di descrizioni “piccanti” e, vuoi anche, di paragoni “gustosi”.

Ho usato le accezioni più comuni per stimolare una riflessione necessaria, per riconsiderare il rapporto tra cibo e pensiero, e quindi conoscenza sia essa filosofica che antropologica o scientifica e così via. Credo che, per non annoiare il lettore con dissertazioni lunghe e

noiose, sia saggio seguire il racconto di Calvino, inserendo, quando dovesse servire, i necessari chiarimenti. Il capitolo dedicato al gusto dà il titolo all'intera opera. In esso il significato antropologico e filosofico si estende a tutti i cinque sensi, ma il gusto attraverso le parole dello scrittore acquista una valenza maggiore degli altri. Calvino scrive in prima persona interpretando il marito di Olivia, la moglie con la quale ha deciso di visitare e conoscere il Messico.

Si comprende subito che la coppia sta vivendo un momento di crisi e di difficile comunicazione, il che non impedisce ai due di condividere particolari sensazioni, sulla cucina messicana, che non è solo sfondo, ma diventa il linguaggio attraverso cui i protagonisti svelano le proprie sensazioni. In modo quasi filmico Calvino descrive le pietanze e gli ingredienti che lo affasciano. La scena centrale si svolge nel convento di Santa Catalina ad Oaxaca. Qui vengono descritti piatti che fondono la tradizione precolombiana con quella coloniale: il Mole Poblano è il protagonista assoluto. Calvino lo descrive come una salsa scura, densa e complessa, che richiede decine di ingredienti (peperoncini, spezie, cioccolato e altri) che accompagnano e esaltano il sapore del tacchino. Non elencherò tutti i tipi di peperoncino il cui sapore fortissimo qui non gioca il ruolo afrodisiaco, ma assume un valore quasi mistico. Bastano questi pochi elementi per introdurci nel nostro tema.

Per Calvino, mangiare queste pietanze non è solo un atto nutritivo, ma un modo per "incorporare" la cultura e la ferocia della storia messicana. La riflessione gli nasce da come vede assaporare i cibi quando si trova a tavola con la moglie più sensibile di lui, attenta a masticare con profonda concentrazione. Questa operazione meraviglia e spaventa il coniuge che si accorge che il sapore forte e speziato della carne le serve a risvegliare i sensi intorpiditi dalla noia di un rapporto che lei definisce "insipido". Lo scrittore si allarma ancora di più soprattutto dopo la visita al tempio dei Maya e alle notizie sui riti sacrificali di vittime umane offerte agli dei. Non è tanto l'orrore del cuore strappato al petto dei prigionieri a far inorridire Olimpia, ma la scoperta del rito cannibalistico attraverso cui il sacerdoti purificavano se stessi durante l'assimilazione della carne masticata e digerita.

L'atto del cannibalismo assimilava agli dei vittime e carnefici e il sapere divino attraverso la digestione si trasferiva a loro. Da ciò la scoperta che cucinare una pluralità di cibi significava creare una pietanza diversa da loro, allo stesso modo che nel fare un dolce, usando ingredienti di varia natura, una volta amalgamati e cotti questi perdono la loro essenza originaria. Ma durante la masticazione la lingua rotolando e sgretolando i componenti, li riconosce nella loro essenza primaria. La conoscenza esauriva così il suo compito alimentandosi da sola. Qualcuno ha detto che la filosofia nel mondo antico fosse rappresentata da un'orsa che si nutriva della sua zampa. "Ipsa alimenta sibi".

La scoperta orrenda scuote lo scrittore a tal punto da convincerlo che l'atto di masticare un cibo ricco e speziato, riconoscerne i sapori, separarli dalla pietanza di base è simile all'atto della conoscenza dei nostri e altrui sentimenti e sensazioni quando siamo di fronte a qualcosa che vogliamo sapere o ricordare. Quale fu la colpa di Adamo, se non il desiderio di assaggiare un frutto, quello dell'albero della conoscenza del bene e del male, che Dio gli aveva proibito? Nessuna. così è innocente la curiosità di Olimpia che, come Eva, si lascia sedurre dall'orribile rito per ritrovare attraverso il gusto l'amore per il marito. Ma il prodigio si compie anche per lui che ritrova, masticando e assaporando, l'affetto per la moglie. Usare il gusto per ritrovarsi e ritrovare l'affettività riguarda quel piacere inimitabile, legato alla quotidianità e all'ordine dei rapporti affettivi, che Proust sintetizzava nel ricordo emblematico del dolce della "madeleine" e del suo profumo. Ben diversamente dalla nostra società dei consumi e dei famigerati fast food che invitano ad assimilare il cibo e basta. Il mondo primordiale attraverso un atto mistico e religioso era capace di riconoscere i sentimenti. Così Calvino dalla terribile e orrenda usanza maya ci trasmette l'idea che il gusto avvia al sapere né più né meno degli altri sensi. Se Adamo avesse mangiato la mela, forse la nostra civiltà sarebbe diversa!

Professoressa Nunzia Gionfriddo