

Gianfranco Marrone

Sapientia: *aucun pouvoir, un peu de savoir, un peu de sagesse, et quant plus de saveur possible.* [Barthes]

1. L'opzione testuale

Dizionari ed enciclopedie di lingue e culture diverse concordano nel proporre, per la denominazione 'gusto', alcune definizioni in parallelo. Da un lato il termine 'gusto' rinvia a uno dei cinque sensi, i cui organi, collocati per lo più nella cavità orale, hanno il compito di assecondare il naturale bisogno d'alimentazione discriminando la commestibilità o la pericolosità, dunque la piacevolezza o la spiacevolezza dei vari cibi. Da un altro lato, per via metonimica, il 'gusto' indica la predisposizione affettiva a giudicare circa la bellezza dei prodotti naturali o artistici, prescindendo da una riflessione intellettuale che intervenga, a cose fatte, per motivare tale giudizio.

In riferimento a questa rigida partizione nozionale inscritta nella lingua, la nozione di gusto è stata oggetto d'indagine delle discipline più disparate – etnologia, storia, sociologia, estetica etc. – che si sono spartite l'area semantica del termine, mantenendo ben poche relazioni tra loro. Per quel che riguarda invece le numerose teorie della percezione elaborate in sede filosofica, psicologica, etnologica, fenomenologica o cognitivista, esse hanno per lo più tralasciato l'analisi delle sensazioni gustative, preferendo concentrarsi su altri canali sensoriali quali soprattutto la vista e il tatto, e mantenendo così inalterata – ora esplicitamente ora implicitamente – la scissione tra le due grandi alternative semantiche (e teoriche) circa il gusto.

È per questo che uno degli scopi della semiotica del gusto sembra oggi essere quello di declinare il termine 'gusto' a partire da un suo eventuale semantismo specifico, ossia da un probabile nucleo semico comune alle sue differenti manifestazioni sememiche, e dunque di spiegare i modi in cui questo nucleo comune si è articolato in generi e in testi molto diversi, siano essi i dizionari, i trattati di anatomia, le narrazioni mitologiche, le opere di estetica o i libri di cucina. Sarebbe questa la strada più agevole per far rientrare l'*estesia gustativa* all'interno di una più generale teoria della significazione, di una semiotica capace cioè di ripensare le tematiche della percezione alla luce dell'analisi linguistica e narrativa, da un lato, e della riflessione etnologica e fenomenologica, dall'altro.

Da qui la scelta di riconsiderare – dopo la "Lecture" di Barthes² – la *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendente*³ di Anthelme Brillat-Savarin⁴; ma più che discutere la nozione di gusto che B.S. espone esplicitamente nella sua opera, lo sguardo semiotico è interessato a dis-implicare dal testo della *Ph.* la teoria estesico-estetica che esso costruisce e al tempo stesso dissimula tra le sue pieghe. Si vedrà così che, se pure l'orizzonte teorico entro cui la *Ph.* si muove è quello di un tradizionale empirismo che pensa le sensazioni come interfaccia naturale tra il soggetto e il mondo, la via testuale trascelta finisce per portare l'enunciatore, al di là delle sue esplicite dichiarazioni teoriche, verso una nozione di gusto che convoca, da un lato, il corpo proprio e, dall'altro, la sua immediata socializzazione.

¹ Apparso su *Nouveaux Actes sémiotiques*, nn. 55-56, 1998.

² Barthes [1975, ora 1984: 285-306]

³ D'ora in poi *Ph.*

⁴ D'ora in poi B.S.

2. La fisiologia come tipo di discorso

Come il piacere che evoca, costitutivamente composito, il testo della *Ph.* è estremamente variegato. Discontinua nei toni, frammentaria nei discorsi, oscillante nell'interesse, la *Ph.* è stata più volte considerata dalla critica un'opera mal riuscita, priva di unità e di coerenza, estremamente povera dal punto di vista stilistico. Una delle principali cause di questa ostilità nei confronti della *Ph.* deriva molto probabilmente dalla difficoltà di collocarla entro un preciso genere di discorso: si tratta di un'opera scientifica o letteraria? divulgativa o specialistica? è un libro di cucina o un manuale di buone maniere? Effettivamente, già nel gioco fra titolo e sottotitolo sembra stridere l'opposizione tra un genere scientifico qual è la "fisiologia" e un genere filosofico qual è la "meditazione". Sappiamo però che ai primi dell'Ottocento le "fisiologie" si costituiscono in Francia come *specifico genere di discorso*, il quale strizza l'occhio al trattato scientifico, salvo poi alleggerirne il tono comunicativo e diffonderne il verbo. La fisiologia, in altre parole, è l'esito costruito di una contaminazione tra generi, dove il discorso della scienza viene preso in carico da un enunciatore che, mimandone le forme, ne divulga i temi, non senza una vena parodistica di fondo o, in ogni caso, una evidente ripiego sul *côté* letterario.

Il che non toglie affatto al testo di B.S. la sua plausibilità teorica o la sua riuscita letteraria: semmai le rafforza entrambe. Dietro il tono edonistico e accattivante del discorso di B.S. si lasciano intravedere, infatti, temi e problemi di portata antropologica, psicanalitica e semiotica ben più ampia della semplice conversazione condotta dinanzi a degli scoiattoli grigi al Madera o a un luccio di fiume ripieno e bagnato in salsa di gamberi. Il discorso "aimable" della *Ph.* [Revel 1982] è dunque funzionale sia al tema gastronomico in quanto tale sia al modo precipuo con cui B.S. si propone di svolgerlo.

Il programmatico intreccio tra l'argomento dell'opera e il tono ironico adoperato per trattarlo risulta ancora più evidente se si considerano, oltre i generi di discorso, anche i diversi stili enunciativi adottati nella *Ph.*, stili che tendono a moltiplicare le figure dell'enunciatore e a dissolvere, di conseguenza, la sua eventuale autorevolezza epistemica. Se si segue l'*espositio* retorica degli argomenti trattati nella *Ph.*, facendo caso alla costante e repentina trasformazione dei soggetti parlanti, ci si accorge immediatamente come è già a livello della discorsivizzazione che l'opera tende a produrre un apposito effetto di straniamento sul proprio lettore.

Il libro rivela così una curiosa mescolanza di generi discorsivi e di stili testuali, dove l'argomentazione, la narrazione in prima e in terza persona, il dialogo, la memoria, la confessione intima, la trattazione dotta etc. vengono convocate e intrecciate insieme grazie a una "prassi enunciativa" dall'esito del tutto imprevisto. In tal modo, gli stereotipi discorsivi dati dall'uso (i generi e gli stili) subiscono all'unisono una deformazione coerente che finisce per produrre un nuovo genere e un nuovo stile, i cui esiti si rivelano di primaria importanza per l'intero impianto semiotico del volume.

A prima vista paradossalmente, infatti, il soggetto enunciante si disperde nel proprio *bricolage* di scritture e linguaggi, si nasconde dietro la babele di forme e di temi da lui stesso convocati, si annulla nei meandri di un'affabulazione più mitologica – vedremo – che romanzesca. Che cosa sappiamo, alla fine, del piacere precipuo del soggetto enunciante? e se pure possiamo in parte identificarlo con quel Professore che appare qui e là nel corso dell'opera, siamo in grado di stabilire quali siano i gusti di questo signore che – a suo dire – ha dedicato tutti i momenti liberi della propria vita alla fondazione di una nuova scienza – la gastronomia – che è soprattutto un'arte del mangiar bene e un'etica della piacevole ospitalità?

Così, proprio perché si espone enfaticamente in prima persona, moltiplicandosi in innumerevoli figure attoriali e posizioni epistemiche, l'enunciatore riesce a dirci ben poco di sé, oggettivando in un enunciato caotico e sfuggente una materia che egli vuole para-scientifica, e che proprio in questo modo, rivelando una straordinaria sapienza manipolatrice, sa farci accettare come

tale⁵. Così, la retorica discorsiva usa le tecniche canoniche della seduzione: uno stile amabile e un'irresistibile divagazione dietro i quali s'impone l'idea forte del libro, quella di una pratica della *gourmandise* come possibile, se non necessaria equiparazione del gusto fisico e del gusto estetico.

La costruzione discorsiva di questo soggetto enunciante che si nasconde dietro un'ironica ipertrofia dell'io ha pertanto un'immediata, evidente relazione con la nozione di gusto, a sua volta costruita all'interno dell'enunciato della *Ph*. Non essendoci un «io dico», sarà improbabile ritrovare qualcosa come un *attente goustaire* al quale delegare la responsabilità della competenza estetica. Il gusto di cui parla B.S., pertanto, non ha nulla a che vedere con una soggettività identitaria o legislativa, ma agisce ora nella sfera presoggettiva del sensibile ora in quella intersoggettiva della socialità. Così, la classica questione sulla disputabilità o meno dei gusti è, nella *Ph*., del tutto priva di senso: nella processualità estetica e sociale del gusto l'identità del soggetto estetico svanisce, cedendo il posto a sapori e piaceri che circolano senza soluzione di continuità dal piano della natura a quello della cultura, e viceversa.

3. Estetizzazione

Il gusto, per B.S., è uno dei sei sensi dell'uomo, quello «Par lequel nous apprécions tout ce qui est sapide ou esculent» [39]⁶. Esso contribuisce, con i suoi programmi d'uso alimentari, alla costituzione generale del «moi sensitif» [40]: l'occhio, l'orecchio, il naso e la mano perlustrano l'ambiente e procurano il cibo, la bocca provvede a mangiarlo e a fornire al corpo le necessarie energie per incontrare un altro corpo, per mettere in moto il sesto «sens génésique», ovvero quell'eros che garantisce la riproduzione della specie.

Ma soprattutto, come tutti gli altri sensi, il gusto può essere «perfezionato». La sua sfera d'attività è suscettibile di essere più o meno estesa, sia grazie all'esperienza che via via s'accumula sia attraverso l'intervento di alcune tecniche specifiche. E così come l'ottica e la musica hanno enormemente amplificato le capacità d'azione della vista e dell'udito, la gastronomia – annuncia B.S. – può acquistare il medesimo ruolo per quel che riguarda il gusto; può cioè eliminare la sua immediata funzionalità pratica e destinarlo nella sfera più ampia della prassi estetica.

Se già – leggiamo nella *Ph*. – «les sensations, à force de se répéter et de se réfléchir, ont perfectionné l'organe et étendu la sphère de ses pouvoirs» [58], allo stesso modo

par le pouvoir combiné du temps et de l'expérience, une science nouvelle est tout à coup apparue, qui nourrit, restaure, conserve, persuade, console, et, non contente de jeter à pleines mains des fleurs sur la carrière de l'individu, contribue encore puissamment à la force et à la prospérité de empires. [59]

La gastronomia, dunque – di cui la *Ph*. dà le ragioni e detta le leggi –, non è soltanto «la connaissance raisonné de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit» [69], ma è soprattutto la rivendicazione del carattere positivo di quella “forma di vita” che è la *gourmandise*⁷. Per nulla pantagruelico o vorace, carnascialesco o ghiottone, il *gourmand* è colui il quale sa approfittare delle delizie della natura per orientare l'inestetico bisogno d'alimentazione verso un'arte del mangiar bene, sa incanalare le virtualità inesprese della meccanica del gusto verso le gioie condivise della convivialità. Le trasformazioni della materia alimentare in succulenti manicaretti –

5. Barthes [1984: 303]: «Son projet de fonder une science du goût, d'arracher au plaisir culinaire ses marques habituelles de futilité, lui tenait certainement au coeur; mais il l'exécute avec emphase, c'est-à-dire avec ironie; il est semblable à un écrivain qui mettrait des guillemets autour des vérités qu'il énonce, non par prudence scientifique, mais par crainte de donner l'image d'un naïf».

6. Si danno tra parentesi quadre le pagine della *Ph*. presente in bibliografia.

7. Sulla nozione semiotica di “forma di vita” cfr. Fontanille ed. [1993] e Pozzato ed. [1995].

oggetto del gastronomo e ambizione del *goumand* – non sono altro che un'intensificazione del processo del gusto, il passaggio diretto dalla regione della sensibilità a quella della socialità, dal corpo che si nutre a quello che ne parla.

Da qui il senso della specifica testualizzazione messa in opera nella *Ph*. Autoriflessivo e metacomunicativo, il testo *mima l'oggetto del suo dire*, dà per così dire il buon esempio, mette in scena una competenza che si configura in realtà come un'arrischiata performance: mangiare è parlare del cibo, come parlare del cibo è farlo passare nella bocca, lì dove cibo e linguaggio si danno per contiguità più che per similarità⁸.

4. Narrazione

Ma che cosa succede, esattamente, nella bocca? Quali sono le modalità a partire da cui, con un'espansione a cerchi concentrici, dalla fame ancestrale si passa al benessere conviviale, dall'urgente soddisfacimento dei bisogni all'aristocratica ricerca di desideri ulteriori? La descrizione della sensazione del gusto fornita da B.S. mette in scena un vero e proprio racconto, dove il gusto procede per gradi ben distinti tra loro che danno l'idea di un assaporamento dei cibi che ha da tempo dimenticato che cosa siano la fame e il bisogno di sostentamento. Se il gusto può essere un lusso, e come tale paragonato al puro spreco dell'eros, è dunque perché già sul piano della percezione esso può essere vissuto come una forma di narrazione, dove i preliminari e le attese, i programmi e le peripezie valgono molto di più delle congiunzioni e degli appagamenti.

La dispersione testuale che aveva fatto esplodere la forma-trattato ritrova così una sua sistematicità paradigmatica e una sua articolazione sintagmatica grazie alle strutture profonde della narratività. La *Ph*. si configura in tal modo come una sorta di *grande racconto mitico* nel quale sono riconoscibili stati e azioni, soggetti, anti-soggetti e valori, programmi narrativi di base e d'uso, manipolazioni e sanzioni di destinatari individuali e sociali. La gastronomia dispiega una struttura narrativa in cui, sulla base di un codice gustativo condiviso al momento del contratto sociale, un soggetto operatore acquisisce competenze e opera performance per far sì che un soggetto di stato possa essere congiunto a un determinato oggetto di valore: l'Oggetto di gusto.

All'interno di questa struttura generale, il discorso del gastronomo si concentra soprattutto sui momenti cognitivi del contratto e della sanzione: innanzitutto, ovviamente, sul momento conclusivo del giudizio di gusto, sanzione operata sull'oggetto valorizzato e sull'azione del soggetto, ma poi anche sul momento iniziale della produzione dell'oggetto stesso o – vedremo meglio – del contratto che permette la messa in opera di uno specifico programma di cottura.

Tornando così alla descrizione della sensazione gustativa prodotta all'interno della cavità orale, va detto innanzitutto che, per B.S., il gusto si attiva solo rispetto a certe materie e soprattutto a certe loro consistenze. Occorre – a suo avviso – che le molecole sapide siano sciolte in un liquido, che si formi una sorta di «succo», un impasto sufficientemente denso da poter essere sottoposto all'azione combinata del gusto. Né l'acqua pura né i corpi solidi sono di per sé sapidi: è necessaria una loro mitica mescolanza, la trasformazione – dice B.S. [92] – *savante* di una materia né troppo discreta né troppo compatta che possa far emergere al meglio quei succhi che sono gli unici soggetti portatori della sapidità, dunque gli unici stimoli degli organi del gusto.

A quest'azione di carattere meccanico contribuiscono diversi Aiutanti: i denti, che eliminano l'eccessiva compattezza dei corpi; la saliva, che fornisce la sostanza liquida; la lingua, sede delle principali papille gustative, che beneficia dei succhi prodotti, non senza distribuirli nell'intera cavità orale, dove gote, palato e gengive sono pronte a loro volta ad accogliere la sostanza sapida.

La triturazione dei corpi con i denti non è operata tuttavia soltanto in funzione dell'elemento liquido, ma anche di quello aereo: parte dei succhi si trasforma in gas, che possono in tal modo esser recepiti da quell'altro, fondamentale organo dell'uomo sensitivo che è, ovviamente, l'olfatto. Per

⁸ Cfr. ancora P. Ricci, *cit.*

questa ragione – dice B.S. – è molto probabile che gusto e olfatto siano in effetti un unico senso, una sorta di sinestesia originaria alla Merleau-Ponty, che non si forma a partire dalla divisione dei sensi e dei loro apparati, ma è sempre già alla base di quel “sensorio comune” che è il corpo. Nel momento stesso in cui si va in cerca della sua specificità, il gusto convoca sensi ulteriori a cui delegare azioni che gli dovrebbero competere o responsabilità che dovrebbe rivendicare⁹.

Del resto, se si prova a esaminare la sensazione del gusto, ci si accorge facilmente che in essa l'olfatto è presente sia all'inizio sia alla fine della sensazione medesima. L'attività gustativa è come circconfusa da quella dell'olfatto che, in un primo momento, mette il gusto sull'avviso circa la gradevolezza o la sgradevolezza di un alimento e, in un secondo momento, concorre con il gusto stesso per giudicare l'effettiva bontà di quell'alimento.

Celui qui mange une pêche – scrive B.S. [53] – est d'abord frappé agréablement par l'odeur qui en émane; il la met dans sa bouche, et éprouve une sensations de fraîcheur et d'acidité qui l'engage à continuer; mais ce n'est qu'au moment où il avale et que la bouchée passe sous la fosse nasale que le parfum lui est révélé; ce qui complète la sensation que doit causer une pêche. Enfin, ce n'est que lorsqu'il a avalé que, jugeant ce qu'il vient d'éprouver, il se dir à lui-même: “Voilà qui est délicieux!”.

Un'analogo articolazione della sensazione gustativa in quattro momenti vale nel caso delle bevande:

tant que le vin est dans la bouche – leggiamo nella *Ph.* [53] – on est agréablement, mais non parfaitement impressionné; ce n'est qu'au moment où l'on cesse d'avalier qu'on peut véritablement goûter, apprécier et découvrir le parfum particulier à chaque espèce; et il faut un petit intervalle de temps pour que le gourmet puisse dire: “Il est bon, passable ou mauvais. Peste! C'est du Chambertin! Oh! Mon Dieu! C'est du Surêne!”.

Da qui lo schema generale proposto da B.S. [59-60]: innanzitutto si ha una sensazione olfattiva: «Le nez fait toujours fonction de sentinelle avancée, qui crie: *Qui va là?*»; segue una sensazione gustativa denominata *diretta*, che «naît du travail immédiat des organes de la bouche», nel momento in cui il cibo è sulla parte anteriore della lingua; interviene poi una sensazione *completa*, di carattere al contempo gustativo e olfattivo, poiché il cibo, arrivato nel retrobocca, incontra la fossa nasale dove il gas sprigionato con la triturazione s'incanala verso l'organo dell'olfatto pronto all'azione; solo a questo punto, e non senza un certo intervallo di tempo, può entrare in gioco una sensazione *riflessa*, che ratifica la sensazione gustativa e olfattiva sin qui provata con un giudizio cognitivo, dunque verbalizzabile.

È possibile ritrovare in questi quattro momenti – articolazioni di una più generale forma di sanzione – ulteriori tappe canoniche dello Schema Narrativo, dove l'olfatto gioca il ruolo attanziale del Destinante che stipula con il Soggetto-gusto una sorta di Contratto, mediante cui fornisce a quest'ultimo i Valori fondamentali di cui caricare l'Oggetto-cibo, e lo indirizza verso lo spazio paratopico della qualificazione vera e propria; qui il Soggetto attribuisce all'Oggetto ulteriori valori, e si reca poi nello spazio utopico, dove riesce a essere finalmente congiunto con l'Oggetto di valore o, per meglio dire, con il valore dell'Oggetto; segue infine un rincontro con il Destinante, che riconosce

9. Cfr. a questo proposito Leroi-Gourhan [1965] che, considerando il gusto come una sorta di «tatto orale», lo lega poi all'olfatto come sua «sovrastuttura». Tale scarsa considerazione del senso del gusto porta il noto paleontologo francese a parlare della gastronomia come di un'«estetica senza linguaggio», ossia in fin dei conti come di un'estetica non realmente tale. Per una critica di questa posizione, condotta sulla base di una considerazione semiotica del linguaggio, cfr. Floch [1995].

l'avvenuta trasformazione del Soggetto (e dell'Oggetto) e provvede a sanzionare l'accaduto sulla base dei Valori condivisi nel Contratto iniziale.

La differenza con la narrazione tradizionale è comunque evidente. In primo luogo, se in quest'ultima il racconto è il processo di acquisizione (o di perdita) di Valori già costituiti in precise assiologie d'origine per lo più trascendente, nella sensazione di gusto la trasformazione narrativa si identifica proprio con una procedura di valorizzazione. La storia narrata è la storia, se non della costruzione di un Oggetto di valore, certamente del suo riconoscimento: a esser sanzionato, cioè, non è tanto il Soggetto operatore (gli apparati del gusto), in qualche modo predisposti alla riuscita, ma l'Oggetto stesso, il suo essere strumento di manifestazione del Valore culinario, dunque dispensatore del piacere gustativo. Il racconto che possiamo immaginare sotteso a questo momento del discorso gastronomico non concentra dunque la sua attenzione su un soggetto antropomorfo diviso in stati e trasformazioni, ma semmai sull'oggetto. È l'oggetto l'unico eroe del gusto: portatore, certo, dei Valori che un codice gustativo implicito gli fornisce, dunque luogo intorno a cui si organizzano le relazioni sociali tra soggetti umani; ma soprattutto attore che fa emergere tutta l'importanza della materia, delle sue virtualità semantiche e delle sue possibili realizzazioni in forme e sostanze.

Da qui la seconda importante differenza. Laddove nel racconto canonico la sanzione ha sempre e comunque un carattere cognitivo, nella sensazione del gusto esisterebbero due diverse forme di sanzione: una di carattere eminentemente estesico, data da una sensazione concomitante che in questo caso è l'olfatto, e una di carattere precipuamente cognitivo, data da un Soggetto culturale esterno che, a cose fatte, proietta le sensazioni sin lì provate sui propri sistemi di valori, le proprie categorie interpretative, i propri sistemi di riconoscimento e di conseguente denominazione¹⁰. E se pure nella sensazione gustativa può darsi una sanzione estetica senza conseguente sanzione cognitiva, appare improbabile, o per meglio dire falso, il contrario.

La narrazione del gusto ha pertanto – secondo B.S. – queste due ineliminabili caratteristiche: da un lato comporta una procedura di riconoscimento del Valore dell'Oggetto di gusto, da un altro lato questo riconoscimento ha una doppia natura: estetica prima, cognitiva dopo.

5. La «jolie gourmande»

Il che sarebbe del tutto evidente, e perfettamente in linea con l'estetica tradizionale, se non intervenisse il fatto che, rifiutando ogni forma di soggettività, la sanzione cognitiva del gusto (la cosiddetta «sensazione riflessa») viene da B.S. immediatamente teatralizzata, privata cioè d'ogni possibile intellettualismo. Il corpo del *gourmand*, di colui il quale è cioè deputato a godere dei piaceri del gusto, non è mai quello del soggetto enunciante (di cui, come abbiamo visto, non si sa nulla), ma non è nemmeno quello di un soggetto giudicante enunciato. Esso è semmai sempre il corpo dell'altro: è solo nei gesti, nelle posture, negli atteggiamenti di chi gli sta di fronte a tavola che il gastronomo può cogliere gli effetti del gusto. Mai in se stesso. Ogni tentativo di introspezione e di autoanalisi viene da B.S. drasticamente eliminato, in nome dell'osservazione del godimento del *gourmand*. I piaceri della tavola – se pure non recano «ni ravissements, ni extases, ni transports» [171], come tiene a sottolineare B.S. – sono sempre e comunque vissuti sulla scena del convito, soggetti quindi a regole di cortesia e a forme di rappresentazione, ma soprattutto pronti a esser notati da quell'osservatore attento, un po' *voyer* e un po' spia che è il Professore.

10. Si riconosce qui tutta la distanza che separa B.S., legato a una concezione empirista delle sensazioni, dalle attuali indagini sulla percezione e sulla cognizione. Secondo queste ultime, infatti, più che una radicale differenza di natura, tra sensazione e cognizione ci sarebbe semmai una più sfumata differenza di grado. In questo senso, la sanzione cognitiva, se pure effettivamente segue la sanzione estetica, prende le mosse proprio da quest'ultima. In altri termini, se la presa estetica può rivendicare una certa autonomia, non altrettanto può fare la categorizzazione, che sull'estesia – consapevolmente o inconsapevolmente – si basa.

Si pensi al ritratto della «*jolie gourmande sous les armes*», che può essere considerato come la risposta sociale a quella meccanica del gusto di cui abbiamo appena ricostruito la narrazione:

Rien n'est plus agréable à voir qu'une jolie gourmande sous les armes: sa serviette est avantageusement mise; une de ses mains est posée sur la table; l'autre voiture à sa bouche de petits morceaux élégamment coupés, ou l'aile de perdrix qu'il faut mordre; ses yeux sont brillants, ses lèvres vernissées, sa conversation agréable, tous ses mouvements gracieux; elle ne manque pas de ce grain de coquetterie que les femmes mettent à tout. Avec tant d'avantages, elle est irrésistible; et Caton le censeur lui-même se laisserait émuvoir. [146]

Alla narrazione dell'estesia data dalla fisiologia corrisponde dunque un'estetizzazione della vita quotidiana di cui si fa promotrice la gastronomia. La *jolie gourmande* è la faccia esterna, immediatamente visibile, di quel che accade all'interno, in quello che Merleau-Ponty chiamerebbe «berceau du sensible». L'arte gastronomica che ha espanso la sfera del gusto non s'è agganciata, pertanto, a una sensazione già riflessa nell'intelletto, come ritiene l'estetica del tempo a proposito delle *Beaux Arts*. Presentando il corpo gustativo «in azione» come uno spettacolo «commovente», B.S. non fuoriesce dalla sfera del sensibile, ma ne sottolinea anzi l'estensione e il valore.

La scelta del corpo femminile, tra l'altro, più che un nuovo rinvio all'immaginario erotico, come sembra pensare Barthes, è da leggere come l'ulteriore affermazione del fatto che i piaceri della tavola non hanno nulla a che vedere con quelli, prosaici o brutali, della semplice nutrizione: la sensibilità viene condivisa tra corpi già estetizzati, senza passare da quella procedura intellettualistica che è la sublimazione. In questo senso, la commozione suscitata dalla *jolie gourmande* nel suo osservatore non è da intendere come un succedaneo dell'eccitazione sessuale, ma come il candido rilevamento dell'emergenza del passionale nella dimensione "pura" dell'estesico. È come se osservatore e osservato, ospite e invitato godessero in simultanea del medesimo piacere, recuperando quel grado zero del senso che si dispiega nelle logiche della sensorialità.

6. Teoria della frittura

Resta da chiedersi, per completare la ricostruzione della nozione di gusto che s'insinua surrettiziamente nelle pieghe testuali della *Ph.*, in che cosa consista la procedura parallela di produzione dell'Oggetto di gusto, quella della sua effettiva valorizzazione, che possiamo immaginare, non foss'altro che per ragioni di coerenza teoretica, anch'essa duplice: una valorizzazione estetica, legata alla trasformazione della materia insipida in Oggetto sapido, e una valorizzazione cognitiva, legata alla socializzazione dei piaceri del gusto, che possiamo definire, nel senso pieno del termine, *estetici*. Ed è questo – per B.S. – il campo d'azione privilegiato della scienza gastronomica e della *gourmandise* come forma di vita.

Non è un caso, dice la *Ph.*, che il termine 'gusto' designi nello stesso tempo il giudizio su un cibo, la capacità di giudicare e le proprietà dell'oggetto che permettono sia l'espressione di tale giudizio sia l'educazione di tale capacità. La gastronomia si occupa infatti di tutti e tre questi aspetti del gusto, poiché tutti i tre effettivamente concorrono a quell'espansione della sfera del senso del gusto che – come s'è visto – procura un passaggio diretto dalla natura alla cultura¹¹. Non stupisce pertanto che nella trattazione del terzo di questi aspetti – quello delle proprietà gustative e, soprattutto, del modo di produrle – B.S. ricorra ancora una volta a un racconto o, per meglio dire, a una narrativizzazione della materia trattata.

11. Ecco insomma una nuova modulazione della celebre idea di Lévi-Strauss [1960] che vede le categorie del /crudo/, del /putrido/ e del /cotto/, variamente articolate tra loro nelle varie culture, l'opposizione semantica fondamentale della /natura/ e della /cultura/.

Del resto, la semiotica ha già mostrato come le ricette di cucina, al di sotto del loro apparente carattere illocutorio, si rivelino strutturate come racconti, con complessi incastri e sovrapposizioni di programmi narrativi, e con conseguenti accavallamenti di soggetti operatori, umani e soprattutto delegati: la ricetta è una grande espansione della modalità del /saper-fare/, trattabile in quanto tale alla stregua di un racconto¹².

Anche in questo caso, però, al di là delle evidenti somiglianze di strutturazione profonda, sarà bene mettere in rilievo le differenze tra il modello semiotico generale e la maniera specifica con cui esso è reso nel testo della *Ph*. A questo proposito, è opportuno soffermarsi su alcune pagine del libro, quelle denominate “Teoria della frittura” [124-129], dove non viene data una ricetta vera e propria (come mai, del resto, in B.S.), ma l’esposizione del programma di una precisa procedura di cottura del cibo: quella, appunto, della frittura¹³.

8.1. I due racconti

Già il titolo colpisce, rispetto al testo della meditazione, poiché, giusto l’unica volta in cui B.S. usa con assoluta sicumera la parola ‘teoria’, si preoccupa di articolare la propria trattazione all’interno di un racconto molto più strutturato dei suoi soliti aneddoti dati in forma di divagazione. E ci tiene, del resto, a farlo notare: è infatti questa anche l’unica volta in cui un tema gastronomico è introdotto da un gran numero di stereotipi narrativi che, oltre a trasmetterci il solito tocco d’ironia, enfatizza il genere narrativo entro cui la teoria va posta:

C’était un beau jour du mois de mai: le soleil versait ses rayons les plus doux sur les toits enfumés de la ville aux jouissances, et les rues (chose rare) ne présentaient ni boue, ni puossière.

La successiva “Allocution” del Professore al proprio cuoco è così l’esito di un classico *débrayage* oggettivante: l’enunciatore non espone direttamente la propria teoria sulla frittura, né tantomeno riporta ciò che il Professore-enunciato pensa sulla pratica della frittura; racconta semmai che un giorno di fine maggio questo Professore, sedutosi sulla solita poltrona e assunta l’aria severa del saggio, ha convocato il cuoco per spiegargli la teoria e la tecnica della frittura, e per far sì che questi potesse diventare, oltre che un ottimo «potagiste», anche un buon «friturier»¹⁴.

Tralasciando per adesso gli aspetti del racconto inglobante, ricco di elementi figurativi con buona probabilità assimilabili a quelli dell’Allocuzione, occorre innanzitutto notare che il discorso del Professore si apre con la sanzione negativa di una precedente operazione di frittura dall’esito «mollasse et decolorée»; sanzione individuale che in realtà non fa che riprendere quella già data a livello sociale, il giorno precedente, dagli ospiti del Professore che quella frittura avevano dovuto ingurgitare.

Da questo momento in poi, il testo si rivolge nello stesso tempo a due diversi enunciatari: quello enunciato, il cuoco La Planche, e quello implicito, il lettore della *Ph*. che, prossimo probabile cuoco, dovrà evitare la produzione di fritture altrettanto mollicce e scolorite. La lezione di “Chimie” che ne segue non si configura dunque come una banale esposizione della competenza scientifica del

¹² [Gréimas 1983].

¹³ Sulla pratica della frittura s’è soffermato anche Barthes, sia a proposito dell’arte giapponese della *tempura* [Barthes 1970], sia come metafora della chiacchiera stereotipante [Barthes 1984: 394]; casi diversi, forse opposti, dove giocano però in entrambi quelle opposizioni dell’esterno e dell’interno, del pieno e del vuoto, del duro e del molle che vedremo in opera nel testo di B.S.

¹⁴ Se cuochi si diventa e rosticciieri si nasce, come recita il noto aforisma XV, *friturier* ci si sforza, non senza difficoltà, di diventare.

Professore, ma come il conferimento di quella modalità del /sapere/ senza la quale nessuna tecnica gastronomica può aver luogo in modo efficace.

8.2. L'acqua e il fuoco

Ma di che genere di sapere si tratta? È subito evidente: di una messa in discussione del principio prima ricordato circa il ruolo dell'elemento liquido nelle pratiche culinarie e nelle sensazioni gustative. Se pure infatti il liquido è essenziale nella produzione del sapido, non tutti i liquidi agiscono nello stesso modo: alcuni, come l'acqua, si mescolano con i corpi per produrre una sostanza del tutto nuova, ricca di proprietà saporose; altri come l'olio o i grassi, non si mescolano affatto, anzi provvedono a esaltare le proprietà gustative dell'oggetto con cui vengono in contatto¹⁵. Da qui la fondamentale differenza tra la bollitura e la frittura:

Dans le premier cas, l'eau dissout et entraîne les suc intérieurs des aliments qui y sont plongés, dans le second, ces sucs sont conservés, parce que l'huile ne peut pas les dissoudre; et si ces corps se dessèchent, c'est que la continuation de la chaleur finit par en vaporiser les parties humides.

Con la bollitura, dunque, l'azione del fuoco sull'acqua porta quest'ultima a diventare brodo, ad acquisire la sapidità propria degli oggetti che in essa sono posti, appunto, a bollire: Prova dell'acqua, Soggetto che si appropria del Valore spogliandone il cibo; ma anche Dono del cibo, Anti-soggetto che al Valore rinuncia, attribuendolo all'acqua.

Con la frittura le cose vanno in modo molto diverso, e per certi versi opposto. L'olio, non dotato di adeguato /poter-fare/, non è in grado di realizzarsi come Soggetto, di appropriarsi cioè del Valore posseduto dall'Anti-soggetto; può tutt'al più distruggerlo, affermando il suo /poter-essere/ e disperdendo nell'aria un semplice simulacro del Valore: il liquido vaporizzato (che sarà colto, forse, da un olfatto privato del gusto). Il cibo, a sua volta, non è lì per donare alcunché, ma per dotarsi del /potere/ necessario (il calore) a rendere operativo un /saper-essere/ già dato. Se nel caso della bollitura l'unione mitica è dunque tra l'acqua e il fuoco, con la semplice mediazione del cibo, nel caso della frittura è il cibo a unirsi con il fuoco, usando il liquido come puro strumento della propria realizzazione.

8.3. La sorpresa

Il paragrafo successivo ("Application") ci mostra però che, a ben vedere, le due azioni non sono del tutto parallele¹⁶. Dato il paradigma di riferimento sin qui esposto, ci viene spiegato adesso in che modo la frittura può dispiegarsi in un processo sintagmatico. Leggiamo a questo proposito la descrizione delle operazioni di frittura data da B.S.:

Tout le mérite d'une bonne friture provient de la *surprise*; c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide bouillant qui carbonise ou roussit, à l'instant même de l'immersion, la surface extérieure du corps qui lui est soumis.

15. Come noterà Lévi-Strauss [1968], l'uso dell'olio nella cottura dei cibi non può essere assimilato a quello dell'acqua; si rende così necessaria la convocazione di un quarto asse, che trasforma il "triangolo culinario" in un più complesso tetraedro. Sul passaggio dalla forma triangolo a quella del tetraedro nell'analisi delle pratiche alimentari e culinarie, cfr. Goody [1977], che ne compie una critica, e D'Onofrio [1992], che ne propone una nuova utilizzazione.

16. Come potrebbero essere – sempre secondo Lévi-Strauss [1958, 1968] – il bollito e l'arrostito.

Au moyen de la *surprise*, il se forme une espèce de voûte qui contient l'objet, empêche la graisse de le pénétrer, et concentre les sucs, qui subissent ainsi une coction intérieure qui donne à l'aliment tout le goût dont il est susceptible.

Pour que la *surprise* ait lieu, il faut que le liquide brûlant ait acquis assez de chaleur pour que son action soit brusque et instantanée; mais il n'arrive à ce point qu'après avoir été exposé assez longtemps à un feu vif et flamboyant.

On connaît par le moyen suivant que la friture est chaude au degré désiré: Vous couperez un morceau de pain en forme de mouillette, et vous le tremperez dans la poêle pendant cinq à six secondes; si vous le retirez ferme et coloré, opérez immédiatement l'immersion, sinon il faut pousser le feu et recommencer l'essai.

La *surprise* une fois opérée, modérez le feu, afin que la coction ne soit pas trop précipitée, et que le sucs que vous avez renfermés subissent, au moyen d'une chaleur prolongée, le changement qui les unit et en rehausse le goût.

Tratteniamo da questo testo di grande complessità soltanto alcuni elementi. B.S. insiste sul fatto che, per la frittura, non è sufficiente un qualsiasi incontro del liquido con il solido per mezzo dell'azione più o meno prolungata del fuoco che tende a unificarli. Questo può andar bene per la bollitura. Qui occorre invece tutt'altra *disposizione aspettuale* del processo di cottura: l'immersione deve avvenire al momento opportuno, dopo una lunga *attesa* piena di *tensione*, quando il calore dell'olio è talmente *intenso* da poter trasformare, *bruscamente* e *istantaneamente*, la superficie dell'oggetto in una volta dura e colorata, come il pezzo di pane che si usa a mo' di prova. L'unica reale trasformazione che ha luogo nell'operazione di frittura – l'unica, ovviamente, visibile dall'esterno – è dunque quella che accade d'un tratto e inaspettatamente come, appunto, una "sorpresa" sapientemente preparata mediante un rigido rituale: è grazie a questa specie di rito di preparazione che si organizzano contemporaneamente e rispettivamente, da un lato, la disposizione patemica del soggetto che cucina e osserva e, dall'altro, la trasformazione della materia propria all'alimento da cuocere. La *teoria della frittura* è pertanto la predisposizione – tipica della *gourmandise* – a un incontro esteticamente ravvicinato tra un quasi-soggetto e un quasi-oggetto (un corpo e una materia) che si costituiscono reciprocamente.

Così, la scelta di questo termine – 'surprise' –, proveniente senza dubbio dal lessico dell'estetica¹⁷, non sta a indicare l'effetto banalmente teatrale dell'evento, l'agitata meraviglia che prende l'osservatore dinanzi a un fatto brusco e appositamente imprevisto. A meno di non prendere lo spettacolo nel suo senso più forte, di pensarlo cioè come *un evento estetico al cui interno ha luogo una forma di catarsi*, un evento traumatico che coglie (appunto, di sorpresa) gli attori in gioco e che porta poi a una loro completa ridefinizione.

Questa ridefinizione però – come sostiene Gadamer [1960] appunto a proposito della catarsi tragica – non è una qualsiasi forma di *choc* che getta lo spettatore al di fuori di sé, estraniandolo in un mondo altro e sconosciuto senza possibilità di ritorno. È, al contrario, un processo in «continuità con se stessi», un ritrovamento di quella tradizione al cui interno si fondano e circolano quei valori che s'erano col tempo un po' sbiaditi, e che le passioni provate – pietà e paura – per così dire ricaricano, ossia, in fin dei conti, risemantizzano¹⁸.

Ed è proprio quel che succede, per nulla metaforicamente, nell'operazione di frittura descritta da B.S. L'oggetto immerso nella padella viene attaccato dal liquido ardente che vi si trova, e viene

17. Nella terza entrata "Goût" dell'*Encyclopédie* tocca per esempio a Montesquieu proporre una precisa teoria della sorpresa estetica. E Barthes [1984: 300] usa appunto la «sorpresa» della frittura come evidente esempio di una più generale estetizzazione del gusto attraverso il piacere della *novità*: «la table – recita uno degli "Aphorismes du Professeur" – est le seul endroit où l'on ne s'ennuie pendant la première heure». Varrà la pena notare a questo proposito come, ancora recentemente, Bodei [1995: 124] consideri giusto la sorpresa, e soltanto essa, l'evento necessario all'apparizione della bellezza estetica.

18. Cfr. Marrone [1995, cap. 6].

così privato in modo brusco e immediato della propria configurazione visiva. Ma questo momento sorprendente è solo la soglia catastrofica al di là della quale esso si ritroverà fornito di una dura e dorata corazza che lo proteggerà da ulteriori trasformazioni. Se le fiamme verranno lasciate alte, l'oggetto soccomberà carbonizzato; ma se il fuoco verrà tenuto basso, esso concentrerà i succhi-valori già posseduti, «rialzandone il gusto». Alla fine, pertanto, l'Oggetto recupera i Valori che già possedeva, ma «rialzati», ossia, evidentemente, potenziati, pronti a esser donati all'ospite di turno che – ricorrendo alla vista e al tatto oltre che al gusto¹⁹ – saprà apprezzarne tutta la qualità.

Questa procedura di trasformazione della materia, a sua volta, non è una normale pratica di valorizzazione che agisce sulla base di alcune operazioni predeterminate. Se così fosse, non ci sarebbe alcun evento estetico. La frittura – portando a una riaffermazione delle materie piuttosto che a una loro negazione – si configura piuttosto come una procedura di metavalorizzazione, che agisce cioè, non sui valori, ma sulle loro valenze: ecco dunque un fenomeno estesico che è anche e soprattutto un evento estetico.

8.4. Due forme di poesia

Tornando al paradigma, si può avere adesso più chiara la dissimmetria tra frittura e bollitura. Se riprendiamo le categorie proposte da Bastide [1987] per designare le operazioni elementari di trattamento della materia, vediamo che, nel testo di B.S., bollitura e frittura sono regolate da pratiche opposte. Nella bollitura si passa dal compatto al discreto (*apertura*), dallo strutturato all'amorfo (*destrutturazione*), dal semplice al composto (*mescolanza*), dal concentrato all'espanso (*espansione*). Nella frittura invece sono ben riconoscibili i passaggi dal discreto al compatto (*chiusura*) e dall'espanso al concentrato (*concentrazione*).

Riesce più difficile però, per la frittura, lavorare con le categorie /amorfo vs strutturato/ e /semplice vs composto/, poiché in essa non c'è, in senso stretto, nessun passaggio da un termine all'altro in nessuna di queste due categorie; né vengono portati avanti tentativi in questo senso che abortiscono strada facendo. Si agitano semmai, a livello virtuale, due trasformazioni: quella dallo strutturato all'amorfo e quella dal semplice al composto; trasformazioni che però, alla resa dei conti, non devono realizzarsi. Esse sono presenti dunque in negativo, vengono cioè invocate e insieme negate, in modo da mantenere l'oggetto sottoposto a frittura allo stato strutturato e semplice in cui si trovava all'inizio, protetto però, adesso, da quella volta croccante e colorata che l'atto della sorpresa ha prodotto.

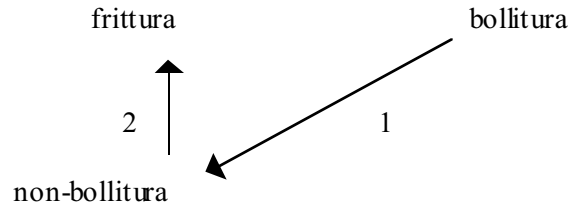
Bollitura e frittura si oppongono dunque secondo uno schema di questo tipo:

bollitura	vs	frittura
apertura		chiusura
destrutturazione		non-destrutturazione
mescolanza		non-mescolanza
espansione		concentrazione

dove, come si vede, le opposizioni presenti sono in due casi qualitative, ma in altri due casi privative. Il che implica il fatto che il processo sintagmatico della frittura può aver luogo quanto più e quanto

19. L'apprezzamento della frittura descritto da B.S. convoca molteplici dimensioni sensoriali. In primo luogo una dimensione visiva (nei banchetti «de fritture sono piacevoli alla vista»); in secondo luogo tattile (la durezza del pane usato a mo' di prova si oppone alla mollezza della frittura errata da cui ha avvio l'intera storia); infine soprattutto gustativa (esse «conservano il loro gusto primitivo») – senza, questa volta, la mediazione dell'olfatto, che potrebbe rivelarsi più dannosa che utile.

meglio la frittura, per così dire, avrà memoria del suo non essere bollitura. Per realizzarsi a livello semio-narrativo di superficie, essa deve far precedere un'operazione di affermazione da un'operazione di negazione, secondo il classico schema:



La frittura, secondo B.S., si manifesta dunque nel sintagma solo a condizione di trasportare con sé a livello virtuale, nel medesimo sintagma, il suo opposto paradigmatico, la bollitura, non foss'altro che per negarne alcune caratteristiche di base e poter meglio affermare se stessa. Poesia di una pratica culinaria – se estendiamo la nota idea di Jakobson [1963] – che mira all'esibizione di un Oggetto di gusto a suo modo puro, alla costruzione di un qualcosa che c'è già, e che attendeva l'arte del *goumand* per poter realizzare i propri valori virtuali. Ma anche poesia che ritrova se stessa come *esthesis* – se riprendiamo l'idea dell'ultimo Greimas [1987] –, che incrocia nello spazio di un attimo la sorpresa di una perfezione che avrà modo, a cose fatte, di memorizzare e di rimpiangere. L'imperfezione della frittura al servizio di un piccolo mito naturale (un corpo che sta bene con sé) che è insieme una piccola utopia sociale (un altro corpo che vive il lusso del desiderio).

2. Fisiologia e fenomenologia

Sulla base delle osservazioni sin qui condotte, mi sembra di poter pronunciare a proposito della *Ph.* di B.S. alcune, per quanto parziali, conclusioni.

Come si prospettava all'inizio, s'è visto che, a dispetto delle sue esplicite dichiarazioni teoriche e dello spirito parascientifico che le sostiene, la fisiologia del gusto di B.S. finisce per presentarsi come una fenomenologia della percezione – *ante litteram* certo, ma col pregio di aver saputo allargare al campo del gusto un'analisi che Merleau-Ponty ha pressoché esclusivamente condotto per la vista e il tatto.

Così, per quel che riguarda gli aspetti più propriamente fisiologici, s'è visto come nella *Ph.* il gusto non abbia dei veri e propri organi a esso specifici, se non in relazione a un essere-già-là del corpo che quegli apparati assimila al suo interno e, con moto inverso, genera. B.S. non pensa il gusto all'interno di un corpo meccanicistico, dunque oggettivo e scomponibile in organi e funzioni giustapposti; lo pensa semmai sulla scia di un corpo fenomenico, apertura originaria al mondo che rende possibile ogni forma d'esperienza, che sensibilizza, patemizza e, in definitiva, estetizza ogni formazione categoriale e cognitiva.

Da qui l'immagine del "sensorio comune", che Merleau-Ponty dichiara di riprendere da Herder ma che si ritrova già nella fisiologia settecentesca e che Jacourt, nella sua trattazione enciclopedica della fisiologia del gusto sopra ricordata, richiama espressamente. Anche per B.S. il corpo è una sorta di sensorio comune, retto da una intenzionalità propria a partire dalla quale, in un secondo momento, la riflessione distingue i sensi e i loro apparati. Se «il mio corpo è la testura comune di tutti gli oggetti» – scrive Merleau-Ponty [1945] –, appare evidente che «la percezione sinestetica è la regola». E la sfera del gusto, secondo B.S., non solo non è possibile senza la destinazione olfattiva, ma soprattutto non può essere socializzata senza un coinvolgimento del corpo percipiente nel suo complesso. Le questioni del sonno dopo mangiato, dei sogni che quel sonno accompagnano e della potenziale sessualità del *goumand* – che a prima vista appaiono come semplici appesantimenti alla linea argomentativa dell'opera – non sono più, da questo punto di vista, "varietà" salottiere o letterarie, ma prevedibili conseguenze di questo arretramento e allargamento della sfera del gusto in quella di una più generale sensibilità corporale.

Infine, mi sembra che B.S. raggiunga un'altra, fondamentale idea della fenomenologia della percezione: quella che Merleau-Ponty chiamava «tradizione percettiva», senza la quale tutto il discorso sulla sensorialità rischia di cadere in una metafisica affatto opposta al dettato epistemologico della scienza delle significazioni.

Si ricorderà che per Merleau-Ponty [1945] la percezione come apertura al mondo non è da intendere come momento aurorale, originario a partire da cui un corpo *tabula rasa* si pone dinanzi a un mondo sconosciuto; se la percezione si fonda sul corpo, infatti, è proprio perché il corpo è una specie di «scienza abituale o sedimentata» che coglie un mondo già dotato di senso. Il corpo, dice Merleau-Ponty, «ne sa più di noi», è dunque sempre già un essere sociale, prima ancora di dirigere i suoi apparati di senso alla conquista delle qualità sensibili delle cose.

Cosa che sembra molto vicina a quanto pensa B.S. a proposito del nesso gusto-gastronomia: la gastronomia è la ripresa di un gusto che sa già come giudicare gli alimenti, che possiede da sempre un suo codice; è a partire da questa implicita capacità di giudizio, da questa competenza naturale e sociale già data, che essa può trasformare gusti e piaceri alimentari ponendosi come arte del cibo e della sua condivisione. L'estetica e l'estetica sono per lui un tutt'uno.

Riunendo in un solo gesto teorico estetica ed estetica, B.S. invia alla scienza delle significazioni un fondamentale monito operativo: quello di coniugare entro un solo metalinguaggio fisiologia e fenomenologia, modelli sociali e trame percettive, codici etici e giudizi estetici. Accogliendolo, si potrebbero le due tradizionali anime della semiotica e fare di essa una *metodologia delle scienze umane* che è al contempo una *filosofia del linguaggio*.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV.

1988 *Sentido, sensação, Cruzeiro semiotico* 9.

BARTHES, Roland

1970 *L'empire des signes*, Genève, Skira.

1975 "Lecture de Brillat-Savarin", introduction à A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Editions des Sciences et des Arts; ora in Barthes [1984].

1984 *Le bruissement de la langue*, Paris, Seuil.

BASTIDE, Françoise

1987 "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", *Actes sémiotiques - Documents* 89.

BODEI, Remo

1995 *Le forme del bello*, Bologna, Il Mulino.

BRILLAT-SAVARIN, Anthelme

1825 *Physiologie du goût*, ora Paris, Flammarion 1982.

D'ONOFRIO, Salvatore

1992 "A banchetto con i morti", *Nuove Effemeridi*, V, 17.

FLOCH, Jean-Marie

1995 *Identités visuelles*, Paris, Puf.

FINK, Béatrice ed.

1995 *Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIII siècle*, Publications de l'Université de Saint-Etienne.

FONTANILLE, Jacques ed.

1993 *Les formes de vie/Forms of Life, RS/SI*, XIII, 1-2.

GADAMER, Hans Georg

1960 *Wahreit und Methode*, Tübingen, J. C. B. Mohr.

GREIMAS, Algirdas J.

1976 *Maupassant. La sémiotique du texte: exercices pratiques*, Paris, Seuil.

1983 *Du sens II*, Paris, Seuil.

1987 *De l'imperfection*, Périquex, Pierre Fanlac.

GREIMAS, Algirdas J. e COURTÈS, Joseph

1979 *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette.

GREIMAS, Algirdas J. e FONTANILLE, Jacques

1991 *Sémiotique des passions. Des états des choses aux états d'âmes*, Paris, Seuil.

- GOODY, Jack
1977 *Cooking, Cuisine, and Class*, London, Cambridge University Press.
- JAKOBSON, Roman
1963 *Essais de linguistique générale*, Paris, Minuit.
- LANDOWSKI, Eric
1996 “Viagem às nascentes do sentido”, ????
- LEROI-GOURHAN, André
1965 *Le geste et la parole. II. La mémoire et les rythmes*, Paris, Michel.
- LEVI-STRAUSS, Claude
1958 *Anthropologie structurale*, Paris, Plon.
1960 *Mithologiques*. Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon.
1968 *Mythologiques***. L'origines de manières de table*, Paris, Plon.
- MARRONE, Gianfranco
1995 *Il dicibile e l'indicibile. Verso un'estetica semio-linguistica*, Palermo, L'epos.
- MARRONE, Gianfranco ed.
1995 *Sensi e discorso. L'estetica nella semiotica*, Bologna, Esculapio.
- MERLEAU-PONTY, Maurice
1945 *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard.
- POZZATO, Maria Pia ed.
1995 *Estetica e vita quotidiana*, Milano, Lupetti.
- REVEL, Jean-François
1982 “Brillat-Savarin, ou le style aimable”, présentation de Brillat-Savarin [1982].
- RICCI, Piero
1994 *Nomi, pieghe, tracce*, Urbino, Quattroventi.