

Rivista "IBC" XXIII, 2015, 2

**Dossier:** ALIMENTA - Gusti e ingredienti di un festival

mostre e rassegne

## Mangiare è la rivoluzione dei sensi

Enzo Bianchi

[priere della Comunità monastica di Bose]

*Grazie alla disponibilità del priore Enzo Bianchi e della direzione della "Stampa", pubblichiamo l'articolo uscito sul quotidiano torinese il 18 giugno 2015. Il testo propone uno stralcio della relazione tenuta dal priore alla Corte degli Agostiniani di Rimini il 19 giugno nell'ambito di "Antico/Presente. Festival del Mondo Antico", relazione intitolata "Cibo e sapienza del vivere".*

Legato al desiderio e all'oralità, il mangiare investe la sfera affettiva e quella sensoriale, emozionale dell'essere umano: tutti i sensi sono convocati, a cominciare dall'olfatto. Prima di vederlo, infatti, prima che le pietanze giungano in tavola, i profumi che vengono dalla cucina ci avvertono; chi conosce un po' l'arte della cucina e sa ciò che mangia, riconosce con l'olfatto il cibo che gli viene offerto.

Gli aromi sono essenziali per iniziare a gustare un piatto, e le cucine delle diverse culture del mondo si riconoscono dai profumi che emanano: profumo di curry dell'Oriente, di pepe del Medio Oriente, di verza dal Nord Europa o dalle cucine dei frati, e si potrebbe continuare all'infinito. Svilisce un elemento fondamentale chi si avventa sul cibo senza prima odorarlo! Con il suo profumo, il cibo comincia a entrare in noi, comincia a risvegliare il nostro discernimento e ci spinge al giudizio: buono, meno buono, cattivo.

Gli odori si fissano facilmente nella memoria e, quando ritornano, ci rimandano ai ricordi, all'infanzia, alla "nostra" cucina materna. Certi momenti effimeri di un pasto in cui abbiamo sentito profumi che ci hanno fatto trasalire, hanno un profumo di eternità.

### Gli odori e i colori

Dopo l'olfatto la vista, che può diventare anche contemplazione: a volte si guarda estasiati un peperone nella sua semplicità, a volte si è catturati dalla vista di piatti non solo elaborati, ma cesellati, ricamati. Allora il cibo è celebrato da sé stesso, dal modo in cui è presentato dal cuoco e inviato a tavola. Occorre avere il coraggio di denunciare che oggi non si sa più vedere, contemplare il cibo in tavola, mentre si impone il voyeurismo di chi osserva l'arte della cucina sui mass media. Sui canali televisivi o sulla carta patinata quanti piatti si contemplan, dominati come siamo dalla finzione, e poi non sappiamo più guardare un pane nella sua semplice regalità o una testa d'aglio per fare una bruschetta... Certo, a queste condizioni si può mangiare senza vedere ciò che si mangia, ingurgitando cibo spazzatura.

Claude Fischer è arrivato a coniare la sigla OCNi, cioè "oggetti commestibili non identificati", per indicare questi cibi che si mangiano senza guardarli, da parte di molti che "non sanno quello che vedono". Quanti cenacoli, quante tavole di Emmaus dipinti sulle pareti delle nostre chiese, che certamente insegnavano qualcosa sul vedere. Ma oggi chi insegna l'arte del vedere il cibo?

### Toccare il cibo

Vi è poi il toccare, il tatto, pure questo importante, anche se oggi per molti cibi ci serviamo delle "protesi" del cucchiaino e della forchetta. Ma prima di gustare il cibo, chiudendolo tra lingua e palato, prima di macinarlo con i denti, lo sentiamo tramite l'esperienza tattile. Prendendo in mano una mela oppure una pesca, si hanno esperienze del toccare molto diverse.

### Assaporare

Il tatto diventa poi gusto, ed è proprio il gusto il senso più importante per chi mangia o beve. Ognuno di noi sviluppa sensibilità molto diverse: la cultura, la famiglia, la terra a cui apparteniamo creano in noi preferenze o addirittura rifiuti. I cibi, con i loro sapori, plasmano il nostro gusto, la vita poi ce li fa interpretare in modo personalissimo, la storia e i legami affettivi vissuti li caricano di significati infiniti.

Non è neppure senza importanza l'aver mangiato un cibo in compagnia di qualcuno invece che di qualcun altro: un cibo possiamo sentirlo cattivo perché l'abbiamo scoperto o mangiato con chi preferiamo non ricordare... Quanti figli non sono riusciti a mangiare certi alimenti finché hanno vissuto nella casa paterna, solo per il fatto che li mangiava il genitore con cui erano in conflitto? Il cibo, con il suo gusto, può riconciliare, aiutare l'amore e la comunione, ma può anche accendere antipatia, opposizioni e addirittura violenza. Ognuno di noi conosce, perché ne è stato testimone,

questa possibilità: è sufficiente fare un'anamnesi dei pasti vissuti in famiglia, o in convivenza, o in comunità, per avere questa conoscenza della grazia o della disgrazia del "gustare"!

## **Sentire ciò che si mangia**

Infine, l'ultimo senso implicato nel gustare il cibo è l'udito, anche se a prima vista lo diremmo estraneo all'atto del mangiare. Un cuoco è chiamato a esercitare l'udito in modo da memorizzare le diverse cotture dei cibi: dal sobbollire del ragù, al friggere delle patate, al rosolare di un roast beef, quanti suoni, direi musiche diverse, provengono dalle cotture. E quando si annaffia un arrosto con il vino, quello sprigionarsi insieme di vapore, profumo e crepitio dell'olio dà le vertigini. Il vero cuoco, prima di guardare, sente se è il caso di intervenire per non lasciar bruciare il cibo.

Poi, quando si mangia, il suono dei cibi in bocca ci giunge alle orecchie attraverso i muscoli della faccia: il frantumare un grissino con i denti, il succhiare una mozzarella, il masticare una bruschetta al pomodoro... È significativo - come mi dissero un giorno dei beduini nell'Atlante, in Marocco - che prima di bere guardiamo il vino nel calice, lo annusiamo con cura, lo sentiamo sulle labbra e infine lo gustiamo in modo differente: sulla lingua, o buttandolo verso il palato, o facendolo danzare tra i denti, o tra le guance, o deglutendolo... Solo il senso dell'udito sembrerebbe escluso. E allora - mi dicevano quei berberi sapienti - prima di bere si battono insieme i calici con l'augurio di salute: il "cin cin" è sonoro, e così anche l'udito è implicato.

Mangiare e bere con tutti i sensi è un'operazione necessaria: ne va non solo del gusto, ma del senso stesso del mangiare. Tutti i sensi implicano, chiedono di trovare il senso dei sensi, anche in ciò che mangiamo o beviamo.