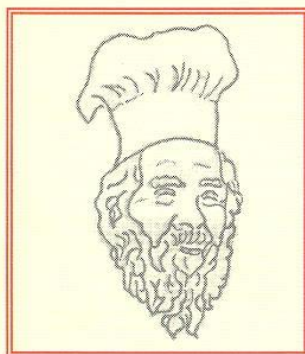


SOCRATE AL RISTORANTE

ovvero

tutto quello che Socrate avrebbe voluto dire al Cuoco,
e viceversa



Dialogo fra Socrate e il Cuoco
liberamente (molto liberamente) ispirato a Platone

di
Patrizia de Capua



Crema

SOCRATE AL RISTORANTE

ovvero

**tutto quello che Socrate avrebbe voluto dire al Cuoco,
e viceversa**

Dialogo fra Socrate e il Cuoco
liberamente (molto liberamente) ispirato a Platone

di Patrizia de Capua

*Serata del Caffè filosofico
dell'11 dicembre 2006
Caffè Gallery, Crema*

*Con la partecipazione straordinaria di
Carlo Rivolta, Davide Gioni e Carlo Alberto Vailati*

*Quaderni del Caffè filosofico
N. 3*



Crema

PRESENTAZIONE

di Tiziano Guerini

Presidente del **Caffè filosofico** di Crema

In quanti modi si può dire “Socrate”?

C’è il Socrate concettuale ed eroico di Platone; c’è il Socrate acchiappanuvole di Aristofane e quello di Nietzsche della scelta “apollinea”; c’è il Socrate corruttore della gioventù e quello ironico indagatore dei dubbi ...

Oggi (invece) Socrate va al ristorante, a patto però che le chiacchiere improvvisate e di solito banali e vacue che di norma vi si tengono, diventino discorsi seri anche se non necessariamente seri ed astrusi; al contrario, piacevoli e forse utili, e anche forse un po’ inusuali.

È il piacere della discussione senza insulti e nemmeno con la volontà di arrivare per forza ad una conclusione: soprattutto senza il desiderio polemico di convincere l’interlocutore ad ogni costo. Basta esprimere una opinione, cioè “opinare” che significa avere un’idea (sì, questo è proprio necessario), ma essere anche pronti al dubbio a favore di un’altra.

Nessuna prevaricazione quindi: in fondo – dice Emanuele Severino – “la verità autentica non soffoca e non annienta la non-verità; la lascia assolutamente libera, non le impone alcunché, e scorge che in questa sua libertà assoluta la non-verità è autonegazione”.

Una specie di non-violenza filosofica.

È il progetto del **Caffè filosofico**, nato nel corso degli anni novanta a partire dalla Francia, per poi espandersi un po’ in tutta Europa. Qui la discussione si fa appunto disinteressata rispetto alla volontà spasmodica e immediata di consenso che attanaglia invece il dibattito socio-politico o sindacale, e perfino quello religioso.

Socrate oggi vuol dire filosofia e filosofia significa – in modo conscio o inconscio – la rappresentazione che abbiamo del mondo, cioè in fondo la nostra vita.

*Così a l'egro fanciul porgiamo aspersi
di soavi licor gli orli del vaso:
succhi amari ingannato intanto ei beve,
e da l'inganno suo vita riceve
(Torquato Tasso)*

INTRODUZIONE

di Patrizia de Capua

Forse non era il caso di scomodare Torquato Tasso per questa breve presentazione di un *Quaderno* che più che un quaderno è un quadernetto senza pretese, se non quella di consegnare alla memoria dei partecipanti una serata del **Caffè filosofico**, quella dell'11 dicembre 2006, all'insegna della leggerezza, in prossimità delle feste natalizie.

E tuttavia quei pochi versi conservano e manifestano tutta la loro verità anche in questa occasione, poiché parlare di filosofia e cucina significa accostare un'attività di riflessione impegnativa e non sempre gradita ai ragazzi con un'altra che, soprattutto negli ultimi tempi, sembra essere diventata condimento imprescindibile di qualunque appuntamento culturale: quasi che la fatica di un concerto o la noia della presentazione di un libro dovessero trovare adeguato risarcimento in una cena, un aperitivo, una merenda o per lo meno un the. L'idea è dunque sempre la stessa: *il ver condito in molli versi*, o la filosofia resa digeribile dal cibo appetitoso che l'accompagna.

Per chi come me è inappetente ed ama la filosofia, il rapporto andrebbe però ribaltato: si subisce volentieri il fastidio di un pranzo, se si siede accanto a una persona che parla di argomenti legati in qualche modo al mestiere del filosofo, o se il pranzo è preludio di un delizioso dessert, come una lezione magistrale o la sintesi di un relatore brillante su un tema di interesse etico o filosofico.

In particolare, il tema del dialogo "Socrate al ristorante, ovvero tutto quello che Socrate avrebbe voluto dire al Cuoco, e viceversa" è legato ad una delle più affascinanti *pratiche filosofiche*, sorte negli ultimi anni come riprova della persistente vitalità della filosofia: per l'appunto la pratica denominata "Filosofia e cucina", altrimenti detta *gastrosofia*.

Se è ormai certo, infatti, che non esiste nessuna *philosophia perennis*, è invece appurato che la filosofia è di per se stessa una necessità per gli uomini, quasi come il pane. Perciò non si deve prestar fede al detto *antea vivere, deinde philosophari*: in realtà non esiste né un prima né un poi, ma il bisogno del pensiero è connaturato e intrinseco all'uomo, tale e quale come il bisogno di nutrirsi.

L'idea di un confronto fra Socrate e il Cuoco è di Platone, anche se Platone non fa dialogare direttamente i due, ma introduce l'argomento attraverso altri personaggi: in particolare, nel *Gorgia* Socrate si rivolge a Gorgia stesso e a Polo, per sostenere che la retorica è una lusinga dell'anima, così come la culinaria è una lusinga del corpo. Le corrispondenti arti che si prendono cura rispettivamente dell'anima e del corpo sono la politica giusta e la medicina, accompagnata da una ginnastica che non sia semplice inganno esteriore, consistente nell'agghindarsi ignobile e servile, per apparire diversi da ciò che si è, ma cura dell'autentica bellezza. Nel *Teagete*, inoltre, Socrate cita la culinaria nel contesto di un più ampio discorso relativo alla sapienza e alla competenza, per spiegare a Teagete, aspirante politico, che "sapienza" è termine troppo generico, e che ogni alunno deve scegliere il maestro in funzione della specifica competenza che vuole acquisire. Chi vuole diventare sapiente nell'ippica dovrà recarsi da un abile cavaliere, chi vuole imparare a guidare un cocchio trainato da cavalli dovrà scegliere un bravo auriga, e così via. Dopo avere snocciolato una serie di attività (navigazione, medicina, musica, ginnastica, agricoltura, carpenteria, lotta), Socrate riprende l'esempio della culinaria, come competenza specifica dei cuochi.

Rimane in Platone aperta, ma non esplicitata, la possibilità di una valutazione positiva della culinaria, parallelamente alla ricerca di una retorica che, come la dialettica, consista nel discorso competente, fondato sul confronto e sull'accordo comune, rispetto a ciò di cui si parla.

Nell'immaginario *Dialogo* che segue, si azzarda il tentativo di sviluppare questo spunto con una almeno parziale riabilitazione della culinaria, alla luce dei più recenti studi sul rapporto davvero significativo che molti filosofi hanno istituito con il senso del gusto, uno dei più trascurati da

Platone, il quale considera la vista il meno inattendibile. Socrate non è convinto di questa possibilità, e soprattutto non ritiene che la culinaria possa avere qualche nesso con la filosofia. Nel gioco delle parti qui scherzosamente ribaltate, il compito del Cuoco è di persuadere Socrate – compito in verità assai arduo – mostrandogli con alcuni esempi come i più grandi pensatori dell'umanità, anche quelli che Socrate non ha potuto conoscere, abbiano preso in seria considerazione tale nesso, sia in generale, sia rispetto al proprio modo di fare filosofia.

Socrate al Ristorante vuole collocarsi nella linea di quel *Socrate al Caffè* con il quale Marc Sautet ha aperto la strada a una serie fortunata di esperienze. Al Café des Phares, non lontano dall'Opéra di Parigi, Sautet ha dato vita per anni a incontri con il pubblico per discutere di violenza e narcisismo, senso della vita e della morte. Ma è mai possibile che la “chiacchiera da bar” si trasformi in riflessione seria sui massimi problemi dell'esistenza? Dipende sia da chi domanda che da chi risponde. Il primo deve sapere che non si sta rivolgendo allo psicoterapeuta: il suo disagio non deve cioè essere di tipo psichico, ma deve riguardare la vita, la politica in senso elevato, deve cioè avere un carattere universalmente umano. Il secondo, a sua volta, non deve avere la pretesa di affrontare i temi sotto forma di trattato, ma limitarsi a chiarire i termini delle domande e tentare di azzardare qualche risposta, sulla scorta delle principali teorie della storia del pensiero. La filosofia come potenziale cura alternativa del male di vivere ha trovato ampia diffusione in Germania con Gerd Achenbach, e negli Stati Uniti con Lou Marinoff (*Platone è meglio del Prozac* e *Le pillole di Aristotele*). Non mancano poi immagini differenti, come quella dei “ferri del mestiere”, ossia le competenze e le abilità indispensabili per vivere bene (*La bottega del filosofo* di Paul Wouters). Si tratta insomma, come la filosofia ha sempre fatto, di discutere, di esprimere dubbi, per scoprire qualche utile espediente, qualche soluzione tentata con successo dai saggi del passato e del presente. Non si può negare: c'è un diffuso bisogno di filosofia. C'è bisogno di avvicinarsi a questi personaggi senza timore reverenziale, sdrammatizzandoli (*Le mutande di Kant* e *I calzini di Hegel* di Zap Mangusta e *Filosofi a luci rosse* di Pietro Emanuele), per sentirli più vicini e simili alla nostra fragilità.

In breve, sarebbe bello che i ragazzi di oggi mangiassero un po' di *pane e filosofia*, non tanto perché, come dice Ernst Bloch, “l'uomo non vive di solo pane, specialmente quando non ne ha”, ma perché così diverrebbero più aperti alla comunicazione interumana, più capaci di formulare domande, più abili nel risolvere problemi pratici e – perché no? – nell'insegnare alla mosca a uscire dalla bottiglia. Se poi dovremo proprio annegare nella bottiglia, facciamo almeno in modo che si tratti di un buon Malvasia.

Un grazie di cuore a Tiziano Guerini, presidente del **Caffè filosofico**, a Carlo Rivolta e Davide Grioni, rispettivamente Socrate e il Cuoco, e a Carlo Alberto Vailati, cuoco in carne ed ossa, che si è occupato dell'aspetto gustativo (certamente il più gustoso) della serata.

PERSONAGGI E INTERPRETI

Socrate, Carlo Rivolta

Il Cuoco, Davide Grioni

Carlo Rivolta, attore e regista, da alcuni anni si dedica allo studio drammaturgico di testi che sono all'origine del pensiero e della cultura universali: alcuni libri della Bibbia e alcuni dialoghi filosofici di Platone.

La tradizione orale da cui nascono *Giobbe*, *Qohelet*, i *Salmi*, il *Cantico dei Cantici*, *Giona*, e la struttura drammatica, il dialogo, scelta da Platone per *Apologia di Socrate*, *Critone*, *Fedone* e *Simposio*, sono radici e materia interessanti per una possibile interpretazione e rappresentazione scenica.

L'esperienza teatrale consiste nel dare voce a quelle parole, corpo a quei pensieri, figura, gesto, azione ai personaggi che, da queste pagine, riprendono vita con la presenza viva dell'attore.

Culture, tradizioni, linguaggi, epoche diversi ma, al centro, sempre l'uomo che si interroga e che cerca, gettando le fondamenta del nostro essere persone vive e consapevoli nel mondo di oggi.

L'itinerario ideale si svolge in un movimento ciclico che va dalla vita alla pagina e dalla pagina alla scena.

In questo stimolante lavoro Carlo Rivolta si è avvalso di prestigiose collaborazioni per la lettura e l'interpretazione testuale.

In particolare, per i *Dialoghi* di Platone, la collaborazione di Giovanni Reale, ordinario di Storia della Filosofia Antica presso l'Università Cattolica e l'Università San Raffaele di Milano e, per i Libri Biblici, Roberto Vignolo, docente di Sacra Scrittura e Teologia Biblica presso la Facoltà Teologica dell'Italia Settentrionale.

Per la messa in scena, l'attore regista tiene presenti alcune fondamentali esperienze del Teatro del Novecento e impiega i linguaggi e le tecniche della moderna comunicazione, essenziale e diretta. Costante è la presenza della musica e del canto: secondo le esigenze espressive, Carlo Rivolta si avvale della propria voce per il canto e di musicisti solisti o di gruppi strumentali.

Per i luoghi delle rappresentazioni, pur mantenendo un costante rapporto con le classiche situazioni teatrali, predilige muoversi, agire e reinterpretare quegli ambienti d'arte, storici o comunque originali nei quali i testi e la recitazione entrano in osmosi con le atmosfere proprie dei luoghi. Per questo le stesse scenografie, sempre scarse ed essenziali e che cura personalmente, vengono costantemente riformulate alla luce del sito in cui agisce.

Rivolta si colloca in una posizione laterale rispetto ai tradizionali circuiti teatrali e al consumismo culturale, cercando con la più grande libertà e autonomia il confronto con il pubblico più vario e vasto, in particolare quello dei giovani.

Carlo Rivolta ricerca un linguaggio teatrale profondo e leggero insieme: profondo nel pensiero, leggero nella forma, vivo e vitale nella comunicazione.

Davide Grioni è uno studente del Liceo classico "A. Racchetti", ha diciassette anni e frequenta il penultimo anno del corso di studi. Lasciamo che si presenti lui stesso:

"Durante questi anni – dice Davide – mi sono dedicato a diversi interessi, dalla poesia, che mi ha consentito di vincere alcuni concorsi, al karatè, alla musica e ovviamente al teatro. Da quando avevo sette anni, vivo la realtà scout, attività che mi ha permesso di esprimermi in molteplici campi e di sviluppare alcuni talenti quali il canto e la musica: infatti suono la chitarra e da autodidatta il pianoforte e il violino. Il teatro è una grande passione che mi accompagna ormai da anni: dalla scuola elementare in piccole rappresentazioni, alla scuola media, dove mi sono dedicato al musical, e infine alle superiori dove ho conosciuto il vero teatro, quello che ho sempre visto con ammirazione, anche grazie ai preziosi insegnamenti di Carlo Rivolta.

Fino a tre o quattro anni fa, non avevo capito la bellezza del teatro, il potere di comunicazione che ha sulle persone, e come esso dipenda dalle capacità dell'attore, che in ogni momento ha la possibilità di essere chiunque, interpretando ogni volta personaggi diversi che devono sempre e comunque trasmettere emozioni.

Come diceva un giorno Carlo prima di uno spettacolo, '...il vero attore non è colui che racconta storie in un bar, bensì è colui che riesce a vincere quel qualcosa che si sente appena prima di salire sul palco e che, una volta salito, è capace di trasmettere emozioni...'

Fino ad ora questa attività ha arricchito il mio bagaglio di esperienze regalandomi cultura, emozioni, e accrescendo la mia passione; credo che continuerà a farlo"

IL CUOCO VERO

Carlo Alberto Vailati (Ristorante “Il Ridottino”)

Intervistato da Tiziano Guerini

“Cucinare è una operazione culturale – così esordisce Carlo Alberto – rappresenta il carattere costitutivo dell’uomo e il suo rapporto con la natura, cioè dal comportamento basato sull’istinto, che caratterizza l’atteggiamento dell’animale, a quello indotto dall’intelligenza, tipica dell’uomo.”

Come si individua questo carattere intelligente nel mangiare?

“Il tratto caratteristico è dato dal passaggio dal *crudo* al *cotto*: manipolare il cibo per renderlo più accattivante ed appetitoso è tipico dell’uomo e rappresenta un fatto culturale decisivo. Elaborazione e manipolazione del cibo sono poi finalizzati, oltre che a cibarsene, anche alla socializzazione, perché il cibo, così elaborato, si presta ad essere distribuito e condiviso, anche per le caratteristiche di lunga conservazione che acquista.”

Solo la cottura?

“Non solo, anche il *condimento* – salse e quant’altro – rappresenta un modo molto sofisticato di manipolare il cibo; ed è spesso una elaborazione culturale di grande raffinatezza.”

Il cibo oltre la pura e semplice necessità di nutrirsi.

“Esattamente: si pensi ad esempio al carattere di sacralità che il cibo ha assunto fin dagli inizi dell’umanità, e che mantiene ancora oggi.”

Esemplificazioni della serata:

il concetto di elaborazione del cibo:

- a) carne “tartara”: senza cottura
manipolazione della carne cruda con specifiche “salse”
cottura della carne che la conserva e ne esalta il gusto
- b) pesce: dal “sushi”(usanza giapponese preferibilmente con tonno crudo)
al “finto crudo” per l’uso delle salse
ed infine cotto
- c) il formaggio: dal mascarpone (semplice prima manipolazione del latte)
alla “crema” di mascarpone (zucchero, uova, ecc.)



IL RIDOTTINO

Socrate al Ristorante

ovvero

**tutto quello che Socrate avrebbe voluto dire al Cuoco,
e viceversa**

Dialogo fra Socrate e il Cuoco
liberamente (molto liberamente) ispirato a Platone

Socrate – Tu sei qui, caro Cuoco, per mostrarci che pensiero e cucina, *sapere* e *sapere* sono strettamente legati, non è vero?

Cuoco – Già, proprio così.

S. – Dunque che cosa dirai? Inizierai forse col dire che tutti i filosofi hanno *sete* di conoscenza e *fame* di saggezza?

C. – Può essere.

S. – E magari continuerai affermando che in generale ogni uomo può *divorare* libri, o *averne nausea*, *assimilare* un concetto o *non riuscire a digerirlo*, essere *sazio* di una lettura, *masticare* un po' di filosofia, *ruminare* idee, *mescolare* prospettive diverse e *bersi* un'ipotesi?

C. – Proprio come dici tu.

S. – E il tuo paragone si spingerà poi a citare quei discorsi *conditi* con particolari *pepati* e *piccanti*, dove compaiono storielle *appetitive*, che ci inducono ad accettare anche *amare* considerazioni come *farmaco* dell'anima?

C. – Dici bene.

S. – Allora non esiterai ad usare con noi anche parole *dolci* accompagnate da *salaci* e *gustose* immagini che *stuzzicano* la curiosità molto più di un *insipido* monologo dove il pensiero si *stempera* in una *disgustosa brodaglia*?

C. – Ci proverò.

S. – E pensi di concludere la tua dimostrazione presentando la filosofia come *cibo* della mente, a cui farai seguire il più profittevole *nutrimento* del corpo, vale a dire che farai assaggiare un piatto *kalòskagathòs* da te confezionato con maestria pari al gusto estetico?

C. – Credo che le cose andranno così come dici.

S. – Proprio quello che temevo. Ma dimmi: vuoi farmi un piccolo piacere?

C. – Io sì.

S. – Domandami, allora, che arte mi sembri essere la culinaria.

C. – Te lo domando: che arte è la culinaria?

S. – Non è affatto un'arte.

C. – Ah! e che cos'è?

S. – Te lo dico: è una pratica.

C. – E che pratica?

S. – Una pratica di produrre piacere e diletto, proprio come l'abilità retorica.

C. – Ma allora, sono la stessa cosa la culinaria e la retorica?

S. – Niente affatto: sono due parti della stessa attività.

C. – Di che attività stai parlando?

S. – Ebbene, caro Cuoco, te lo dirò, visto che sei ansioso di sapere, e mi pare che anche questi qui che sono venuti ad ascoltarci siano desiderosi di conoscere in che cosa la culinaria possa assomigliare alla retorica, come due parti della stessa attività. Vedi, quando tu decidi, ad esempio, di cucinare una torta per gli *habitués* del “Caffè filosofico”, perché lo fai?

C. – O bella, perché è il mio lavoro.

S. – E perché mai hai scelto questo lavoro?

C. – Perché mi piace e mi dà da mangiare.

S. – Ma bisogna che ci intendiamo: non avevamo detto che volevi cucinare una torta per gli *habitués* del “Caffè filosofico”?

C. – Sì.

S. – Quindi sono loro che mangeranno la tua torta.

C. – Sì, ma io mangerò grazie al fatto che darò loro da mangiare.

S. – Non fare il sofista con me!

C. – No di certo.

S. – E allora dimmi: che tipo di pratica è la culinaria? Non è forse una pratica capace di lusingare il corpo attirando gli stolti con ciò che è più piacevole e ingannandoli, sì da sembrare cosa di grandissimo valore?

C. – Non capisco dove vuoi arrivare.

S. – Visto che non mi segui o non vuoi capire, ti farò un esempio

C. – Sentiamo.

S. – Se un cuoco e un medico dovessero sostenere una gara in mezzo ai bambini, o in mezzo a uomini senza senno come i bambini, al fine di stabilire chi dei due si intenda dei cibi buoni e dei cibi dannosi, ossia se il medico o il cuoco, il medico morirebbe di fame. Perciò io chiamo l'attività del cucinare una lusinga e dico che è una brutta cosa, e questo lo dico in risposta alla tua domanda. Infatti mira al piacere e non al bene. E dico anche che essa non è un'arte ma una pratica, perché non possiede alcuna conoscenza della natura del soggetto cui si rivolge con i suoi consigli, né della natura delle cose che consiglia: perciò non conosce la ragione di ciascuna cosa, e io non chiamo arte un'attività irrazionale. Per non andare troppo per le lunghe, voglio esprimermi come si esprimono i matematici, così forse mi potrai seguire. Ti dico dunque che la retorica sta alla giustizia come la culinaria sta alla medicina.

C. – Vuoi farti sollevare contro tutti gli avvocati?

S. – Non importa, purché tu ammetta che la culinaria non è un'arte e soprattutto non ha nulla a che fare con la filosofia.

C. – Allora adesso seguimi tu.

S. – Va bene.

C. – Hai mai sentito parlare della *Regola salernitana*?

S. – No.

C. – Non sai quindi che qui si coniugano e si armonizzano quelle due pratiche, come tu le chiami, che sono la culinaria e la medicina?

S. – Non mi risulta.

C. – Allora ascolta i consigli di chi conosce sia la natura del soggetto che la natura delle cose che consiglia:

“Di lauta cena apporta il cibo grave,
a stomaco indigesto, assai di pena:
se la notte dormir sonno soave
tu brami, usa frugale e parca cena”.

S. – Troppo ovvio!

C. – Senti quest'altra:

“Mai non mangiar, se dal mal nati umori
prima non hai lo stomaco purgato,
e libero dal cibo antecedente;
di ciò ti accorgerai dall'appetito,
che col suo salivar acqueo sottile
ti stimoli al desio di nutrimento”.

S. – Anche questo è ovvio.

C. – E questa?

“Il pesce, il melo, il pero, il latte, il cacio,
e la carne salata, e la cervina,
quella di lepre, e quella ancor di bue,
e la caprina esaltan l'atrabile

ed agli infermi son di nocumento”.

S. – Già meglio. Ma per chi non è malato?

C. – “L’uova fresche, il vin rosso, e il brodo grasso misto col più bel fior della farina del miglior grano, sono un alimento profittevol di molto alla natura”.

S. – E poi?

C. – E poi

“Cibi sono ingrassanti e nutritivi il bianco pane di frumento eletto, il pero fresco, latte appena uscito dalle poppe di capra ben pasciuta, e quello che del provvido pastore unì l’arte maestra, e in cerchio strinse, recente, che di sal non anco è sparso, e quella parte senza cui è inetto al generar ogn’animal, la carne del giovane dimestico maiale, e il cèlabro succoso, e la midolla, il dolce amabil vino, e ogn’altro al gusto più grato cibo, e l’uova atte a sorbirsi, e i fichi ben maturi, e l’uva fresca”.

S. – Ah sì! anche Platone è ghiotto di fichi. Non fa che divorarne, perfino durante le lezioni.

C. – E “il pane che userai caldo non sia, qual è dal forno di recente estratto, e di troppo né men sia vecchio e duro, ma fermentato, e a guisa d’una spugna, ed occhiuto, e leggero, e sia ben cotto con poco sal, di gran maturo eletto di tal sorta, e non d’altra, è sano il pane, di cui la crosta lasciar dèi, che genera malinconici umori, adusta collera”.

S. – Quanto al vino?

C. – “Il bianco, e dolce vino ha più d’ogn’altro facoltà d’impinguare il nostro corpo. Se si beve talor troppo vin rosso il ventre si restringe, e si conturba la voce chiusa tra le rauche faci”.

E invece

“L’acqua è di pregiudizio alla salute in mangiando bevuta, e quindi nasce frigidezza allo stomaco, e ogni male, ch’ ivi suol cagionar cibo non cotto”.

S. – Va bene, va bene. Non è necessario moltiplicare gli esempi. Vuoi dire che medicina e culinaria possono andare d’accordo nella cura del corpo, e che esistono leggi sulla preparazione delle pietanze e sul modo di somministrarle che fanno della culinaria non una semplice pratica, ma un’arte, e che chi le conosce è non un cuoco qualunque, ma un cuoco competente ed assennato.

C. – Bravo, cominci a capire.

S. – Conveniamo pure nel dire che l'arte culinaria è l'uso retto dei desideri, così che se ne goda il piacere senza cadere in qualche malattia. Ma con questo non mi hai ancora spiegato che rapporto possa esistere fra filosofia e cucina.

C. – Vuoi seguirmi ancora un minuto?

S. – Di' pure, ti ascolto.

C. – Hai mai visto quella eloquente illustrazione che si trova sul frontespizio dell'*Almanach des Gourmands* di Grimond de la Reynière, stampato a Parigi nel 1804?

S. – Alludi forse a quella singolare libreria, magistralmente descritta da Andrea Tagliapietra nel suo *La gola del filosofo* ?

“Qui, sui lignei e seriosi scaffali a muro rappresentati nell'incisione che, alti e profondi, giungono fino al soffitto e fanno pensare al facile anacronismo di un gigantesco e capiente frigorifero, trovano posto, accostate in luogo dei volumi rilegati in pelle e oro zecchino, provviste alimentari d'ogni tipo. Ci sono il porcellino da latte, il cappone, salumi e paté, liquori, formaggi e bottiglie di vino, boccali di frutta sotto spirito, vasi di verdure sott'olio e sott'aceto, budini farciti, panettoni e dolci ripieni. Al centro della stanza, una tavola imbandita di leccornie sostituisce lo scrittoio dell'erudito, mentre dal soffitto, a mo' di lampadario in vetro di Murano, pende un enorme e gustoso prosciutto”.

No, non la conosco.

C. – Ma come?...

S. – Dimentichi che ho bevuto la cicuta nel 399 a.C.

C. – Già... comunque si tratta della biblioteca del goloso.

S. – E con ciò?

C. – Possibile che tu non colga la metafora? Leggere è mangiare, scrivere è cucinare.

S. – E dunque anche i filosofi sarebbero nella tua metafora come cuochi?

C. – Non è mia la metafora: ormai è quasi un luogo comune affermare che l'uomo è l'animale che *pensa* e che *mangia*, a differenza dagli altri animali che agiscono per *istinto* e che si limitano a *nutrirsi* per sopravvivere.

S. – Credo di capire il senso del tuo discorso: l'uomo non si accontenta di consumare gli alimenti, ma li progetta e li pensa, dunque li elabora secondo criteri di gusto anche estetico, rispetto ai quali ogni civiltà esprime canoni differenti. Ma a questo proposito, mi sembra che sia significativo il passaggio dalla religione alla filosofia.

C. – Che intendi dire?

S. – Rispetto al rapporto con il cibo, intendo. Infatti, la religione ha istituito un rapporto simbolico-sacrificale con il cibo, un sacrificio che doveva riguardare, nelle civiltà più antiche, lo stesso impiego e, in seguito, la sostituzione della vittima umana, come sembrano documentare i miti paralleli di Ifigenia, nella cultura greca, e di Isacco, in quella ebraica. Simbolismo che peraltro compare anche nelle culture prevalentemente vegetariane: ad esempio, in giapponese *gohan* significa *riso cotto*, *pranzo* e *buon appetito*, e in ogni chicco di riso si ritrova l'anima della dea madre, che presiede alla fecondazione e alla generazione degli uomini.

C. – So che la raffinatezza nella preparazione delle vivande ha nella cucina giapponese un'importanza fondamentale, e che i sapori devono essere ben armonizzati, gli ingredienti semplici e nei piatti devono rimanere zone vuote, come nei dipinti zen.

S. – Vedo che te ne intendi: conosci qualche ricetta giapponese?

C. – Veramente sono esperto di cucina locale, ma se vuoi potrò darti la ricetta del “Mi Iro Gohan” giapponese.

S. – Magari più tardi. Adesso ascolta: la comparsa del pensiero filosofico, anche nella simbolica del cibo, sovverte laicamente il grande paradigma sacrificale della religione. Dal punto di vista più generale la filosofia è attività essenzialmente autofagica, autocannibalica. Non per niente nell'antica iconografia è rappresentata come un'orsa che si divora una zampa: simbolo dell'autosufficienza della disciplina che trae da se stessa il proprio nutrimento.

C. – Allora incominci a darmi ragione?

S. – Una cosa è certa: io so di non sapere, ma tu non sai di sapere.

C. – In che senso?

S. – Per esempio, quando cucini, ad esempio, dei tortelli cremaschi, inconsapevolmente applichi il leibniziano principio dell'identità degli indiscernibili.

C. – Sarebbe?

S. – È il principio secondo cui, se non c'è modo di distinguere due enti, allora sono in verità un solo e identico ente.

C. – Ma davvero? E quindi io cucinerei un solo tortello?

S. – No, ma se li mangi ad occhi chiusi non riesci a distinguere l'uno dall'altro.

C. – È vero! E poi che cos'altro non so di sapere?

S. – Il principio di non contraddizione.

C. – E quando lo userei?

S. – Tutte le volte in cui eviti di accostare, ad esempio, un Greco di Tufo con un filetto di trota in crosta, o un Franciacorta extra brut con un cosciotto di maialino da latte al forno laccato con spezie, miele e senape...

C. – Vedo che hai studiato il testo del mio illustre collega qui presente, *La cucina delle nebbie*.

S. – In effetti è una delle mie letture preferite. Ma continuiamo. Ti sei mai chiesto in che cosa possa essere identificato, in cucina, l'Ente realissimo? Quel cibo perfetto che possiede tutti gli attributi in assoluto, e che dunque non può non esistere, poiché altrimenti, non possedendo l'attributo dell'esistenza, entrerebbe in contraddizione con la sua stessa definizione?

C. – Questo è facile: il maiale!

S. – Bravo! Infatti il maiale – animale enciclopedico perché utilizzato in ogni sua parte, esaltato da tutta una letteratura dotta e popolare – è a tavola una risorsa insostituibile.

C. – Anche il minestrone.

S. – Simbolo dell'*apeiron* di cui parla Anassimandro.

C. – Sarebbe?

S. – L'illimitato/caos primigenio, ma secondo una recente interpretazione etimologica, simbolo della Terra, quarto elemento che mancherebbe ai fisiologi: infatti Talete inizia con l'Acqua, Anassimene propone l'Aria, Eraclito il Fuoco, ma la Terra dov'è?

C. – Nel minestrone ci sono tutti i prodotti della terra. E che ne pensi del bollito?

S. – Credo che l'acqua sia il grande contenitore, come il gran padre Oceano, da cui emergono cotte le varie forme di carni e verdure, che assomigliano agli esseri meravigliosi che vivono nell'universo.

C. – E le uova?

S. – L'uovo ha un posto di rilievo in tutte le antiche cosmologie. Il mondo stesso sarebbe nato dall'apertura dell'uovo cosmico le cui parti sono la terra e il cielo. Dall'uovo di Leda fecondata da Zeus nascono Castore e Polluce...

C. – ...così come dall'uovo nasce un piatto delizioso come "uova strapazzate ai funghi su canapé".

S. – Al dire dei filosofi stoici, l'uovo è sintesi della filosofia stessa, nella sua suddivisione in Logica, Etica e Fisica: infatti il guscio, duro e a volte ostico, è la Logica, ossatura e impalcatura del pensiero; l'Etica è l'albume, parte fluida nella quale non è sempre facile distinguere il bene dal male; infine la Fisica, che studia la scienza della natura, che cos'altro sarebbe se non il cuore stesso della speculazione, la parte ricca e solare, il tuorlo, insomma?

C. – D'ora in poi starò più attento quando mangio un uovo, e magari cercherò di digerire anche il guscio logico, come a volte fanno animali e bambini, affamati di calcio e di logica. Comunque ho sempre preferito l'albume al tuorlo.

S. – A proposito dei bambini, forse loro sanno naturalmente legare il bisogno di cibo e di parole, magari facendo indigestione dell'uno e delle altre.

C. – È il caso della piccola protagonista di un racconto di *Filosofia per bambini*, Elfie, che quando le viene offerta per la prima volta una banana, cerca di ingoiarla intera, buccia

compresa, per poi sputare tutto. Ma Elfie è anche una bambina filosofa, curiosa, vorace di pensieri e di domande.

S. – È l'entusiasmo del neofita. Ma tornando ai principi, spesso in cucina ti appelli al principio del massimo rendimento col minimo sforzo.

C. – Non starai parlando delle polpette?

S. – Pensavo proprio a quelle.

C. – Ah no! Io non preparo le polpette con gli avanzi.

S. – Va bene: allora parliamo del *sinolo* aristotelico, ossia del modo in cui in una sostanza si compongono in modo inscindibile forma e materia.

C. – Questo vale per ogni piatto ben cucinato.

S. – E dunque è bello incontrarsi a tavola per ammirare e gustare la sostanza aristotelica resa fruibile *sub specie* di una crostatina ai frutti di bosco con crema alla vaniglia, o di una mousse di castagne con pinoli tostati e salsa di cioccolato al rum, e intanto dialogare come noi sempre facciamo nei simposi.

C. – Dicono che Voltaire invitasse un suo amico a mettere in sala da pranzo la statua della dea ragione, perché incontrarsi a tavola ha un valore non solo materiale ma simbolico.

S. – Io però pensavo a Platone e a quel banchetto in cui ciascuno di noi ha detto la sua a proposito di Eros, poi è arrivato Alcibiade ubriaco fradicio e ne ha dette di tutti i colori.

C. – È buona norma attenersi a una misura...

S. – Ognuno di noi dovrebbe conoscere la propria misura: “conosci te stesso” significa anche “conosci i tuoi limiti” e non superarli, se non vuoi stare male...

C. – Ne sono certo. Proprio per questo io non propino mai una quantità di cibo che possa far nascere sazietà o disgusto. Anzi, è bene che chi si alza da tavola abbia voglia di ritornarci.

S. – Vedi che cos'altro non sai di sapere? Questo è il *principio di razione sufficiente!*

C. – Cioè?

S. – Se su due piatti di una bilancia poni la stessa quantità di cibo, non c'è *razione* sufficiente a far inclinare la bilancia dall'una o dall'altra parte.

C. – E chi lo direbbe?

S. – Archimede.

C. – Strano: mi pareva Leibniz.

S. – In ogni caso, pare che Archimede abbia inventato un gioco di equilibrio per allietare i banchetti. Hai mai sentito parlare del gioco del *cottabo*?

C. – Non mi pare...

S. – Un gioco che ha diverse versioni: si tratta di essere abili o nel lanciare il vino da una coppa colpendo un bersaglio prefissato, oppure nel tenere la coppa in equilibrio con un piede, sulla schiena, o... il primato di questi giochi di equilibrio spetta ai satiri...

C. – Non credo che lo adotterò nelle cene che allestisco.

S. – Dici bene. Ma torniamo al nostro discorso, perché si sta facendo tardi. Non mi hai ancora convinto che la filosofia sia legata davvero al cibo.

C. – Te lo dirò con le parole di alcuni filosofi: Anthelme Brillat-Savarin, Claude Lévi Strauss, Michel Onfray, Francesca Rigotti, Massimo Donà, Tullio Gregory...

S. – È inutile che tu mi dica tutti questi nomi. Parla e basta.

C. – Come è noto, le prime prescrizioni dietetiche risalgono a Pitagora che, in armonia con la sua idea della trasmigrazione dell'anima, sconsiglia di cibarsi di carne e suggerisce una dieta prevalentemente vegetariana, vietando il consumo delle fave che possono provocare disturbi intestinali.

Diogene cinico, a somiglianza del dio Hermes, messaggero degli dei e protettore dei ladri, è inventore del *fast food*, perché consuma i pasti in piedi e in piazza, accontentandosi di pane e lupini, lenticchie, fichi secchi e olive, tutto rigorosamente crudo, come si addice a chi conduce una vita anarchica, rifiutando ogni regola sociale, e soprattutto rifiutando il fuoco come artificio del *cotto* imposto alla *cruda* natura.

Per Epicuro se hai fame e sete, “i sapori semplici danno lo stesso piacere dei più raffinati, l’acqua e un pezzo di pane fanno il piacere più pieno a chi ne manca”.

Per venire a tempi più recenti, Rousseau inneggia alle gioie del picnic, in armonia con il mito del *beau sauvage*, Fourier vorrebbe un mare di limonata per far felici i bambini nella società utopica di Armonia.

Hegel nel processo dialettico e nella conoscenza del soggetto vede in opera lo stesso meccanismo della digestione dei cibi.

S. – Questa la so: “l’organismo – dice Hegel – assorbe immediatamente, in quanto potenza universale, il cibo ingoiato, ne nega la natura relativamente inorganica e lo pone come identico a sé, cioè lo assimila”. E del resto Hegel, che ogni anno stappava una bottiglia di vino rosso per l’anniversario della presa della Bastiglia, ha poi scritto la fenomenologia dello “spirito”...

C. – ... mentre la “nausea” di Sartre va al mondo vischioso, molle e dolciastro di ostriche, telline e muscoli, con il loro “aspetto un po’ ripugnante di carne linfatica, di strano colore, di buco aperto nella carne”. Heidegger adora il *Kartoffelsalat*. Chissà che nesso ci può essere con la filosofia di *Sein und Zeit* ...

S. – Lo chiederemo al presidente del “Caffè filosofico”.

C. – Kant mangia secondo un ordine sistematico, e possibilmente in compagnia, perché “riunire a lungo molti uomini in vista di una reciproca comunicazione... tende a un fine morale”.

S. – Questa idea è vecchia come la filosofia: non è altro che l’idea del *logodeipnon*, il banchetto filosofico...

C. – Allora ci siamo arrivati: esiste un nesso fra filosofia e cucina!

S. – Non sono ancora convinto. Posso concordare con chi coglie un nesso fra la raffinata capacità descrittiva del gourmet e l’elaborazione linguistica, che a volte si traduce in inclinazione per la letteratura. Posso accettare l’idea che il goloso sviluppi una speciale sensibilità che gli permette di cogliere “il particolare sapore della coscia sulla quale la pernice si è appoggiata nel sonno”...ma non è ancora filosofia.

C. – Eppure tu stesso hai riconosciuto che a tavola nascono idee, pensieri, filosofie.

S. – Se è per questo qualcuno trova che sia più facile che il pensiero nasca passeggiando.

C. – Forse perché “cioccolata e passeggiate combattono la malinconia invernale”?

S. – No...

C. – Allora perché “il pensiero è la passeggiata interiore che rende felici”?

S. – No...

C. – E allora?

S. – Se mi lasci dire, perché camminando si mettono in moto le sinapsi, specie se si cammina in compagnia, e si confrontano i pensieri allo stato nascente...

C. – ...e se nel frattempo si mangia un panino.

S. – Ma vuoi proprio avere ragione a tutti i costi.

C. – Sei tu che mi hai convinto di dover scoprire la verità dentro me stesso: ed ecco qua, l’ho partorita. Filosofia e cucina si sposano non come ingordigia e retorica, ma come l’arte del cucinare e la dialettica, cioè con una reale competenza sulle cose di cui si tratta e soprattutto sulla natura del corpo e dell’anima umana, alla quale Cuoco e Filosofo si rivolgono.

S. – Può darsi che nel tuo discorso ci sia del vero.

C. – Il che significa che assaggerai la mia torta?

S. – E come l’hai preparata?

C. – Ci ho messo burro, farina, uova, zucchero...

S. – E come hai scelto il tuo burro? non l’hai fatto forse andando a cercare fra tutti i burri possibili, il migliore nel proprio genere? quello che, più che uno fra i tanti burri empirici, rappresenta la burrosità stessa, l’idea stessa di burro?

C. – Certamente.

S. – E il migliore non è forse quello che si trova non qui, e neppure a Lodi, né a Soresina, ma in un luogo che nessuno di noi può vedere, perché tu lo mantieni segreto e non sveli a nessuno dove mai sia quel luogo senza luogo dove vai a prendere il migliore dei burri possibili?

C. – Certamente.

S. – E lo stesso non avrai fatto con gli altri ingredienti?

C. – Suppongo di sì.

S. – Bravo, vedo che non sei un giovane vuoto, ma gravido di buone idee culinarie.

C. – Non so, ma gli altri dicono questo di me.

S. – Ebbene, caro Cuoco, ti dirò in che cosa consiste invece la mia arte. *Io non so cucinare affatto*, ma so distinguere molto bene chi partorisce piatti squisiti da chi invece non partorisce che orribili sgorbi indegni di essere, nonché assaggiati, neppure annusati o guardati. Mi viene naturale, è per me, diciamo così, *una predisposizione familiare*.

C. – Vuoi dire che hai preso da tua madre?

S. – Macché, mia madre cucina benissimo. Ho preso da mia moglie.

C. – La tua inettitudine mi ricorda quella di un altro grande filosofo, Cassirer, che trovandosi costretto a cucinare a causa di una momentanea assenza della moglie, mise a scaldare il latte sul fuoco con tutta la bottiglia, producendo una disastrosa esplosione che, negli ambienti accademici tedeschi, fa ancora sorridere.

Ma non divaghiamo. Ricordo bene che avevi finito col riconoscere che esiste un nesso fra la culinaria e la filosofia.

S. – Ma io non divago affatto. Anzi, è proprio questo il punto. Intendo dire che anche il filosofo, come il cuoco, non ha nessuna pietanza già pronta da propinare a chi siede con lui in un banchetto, ma va a cercarla nel luogo dove si trovano i migliori ingredienti per un dialogo filosofico.

C. – Non ti capisco.

S. – In quel luogo senza luogo che è l'animo umano.

C. – E poi?

S. – E poi mette insieme parole e frasi così da comporre un discorso, ma non un discorso qualsiasi.

C. – E quale?

S. – Quello che procura piacere e diletto, proprio come la tua torta.

C. – Allora vorrai assaggiare le delizie preparate dal mio collega Carlo Alberto?

S. – Dipende: bisogna vedere se ne ha cucinato una *razion sufficiente*.

C. – Speriamo di sì.

NOTA BIBLIOGRAFICA

PLATONE, *Tutti gli scritti*, a cura di G. Reale, Milano, 1991

M. DONÀ, *Filosofia del vino*, Milano, 2003

F. GHERLI (a cura di), *Regola sanitaria salernitana*, Roma, 1964

C. LEVI STRAUSS, *Il crudo e il cotto*, Milano, 1964

M. LIPMAN, *Elfie*, Napoli, 1999

M. ONFRAY, *Il ventre dei filosofi. Critica della ragione dietetica*, Milano, 1991

F. RIGOTTI, *La filosofia in cucina*, Bologna, 2004

R. SCHIRA, *La cucina delle nebbie*, secondo G. Bolzoni e C.A. Vailati, Crema, 2002

A. TAGLIAPIETRA, *La gola del filosofo. Il mangiare come metafora del pensare*, in *Xaos. Giornale di confine*, a. IV, n. 1, marzo-giugno 2005/06

INDICE

Presentazione di Tiziano Guerini.....	pag. 3
Introduzione di Patrizia de Capua.....	pag. 5
Personaggi e interpreti: <i>Socrate</i> , Carlo Rivolta <i>Il Cuoco</i> , Davide Grioni.....	pag. 7
Il cuoco vero: Carlo Alberto Vailati Intervistato da Tiziano Guerini.....	pag. 9
Socrate al Ristorante, <i>ovvero</i> tutto quello che Socrate avrebbe voluto dire al Cuoco, e viceversa.....	pag. 10
Nota bibliografica.....	pag. 18



caffefilosofico.it
caffecremafilo@gmail.com

Natale MMVI

Progetto grafico di Paolo Emilio Solzi

Questo libro è stato stampato da
LEVA ARTIGRAFICHE IN CREMA