

Natura, scienze e società medievali

Studi in onore
di Agostino Paravicini Bagliani

A cura di

Claudio Leonardi e Francesco Santi



FIRENZE

SISMEL - EDIZIONI DEL GALLUZZO ~ 2008

Giorgio Stabile

SAPOR-SAPIENTIA:
TATTO E GUSTO TRA CULTURA AGRARIA,
MEDICINA E MISTICA

«Quod differtur non aufertur»
Arnobius Jr., *Commentarii in Psalmos*, 36

Il famoso detto di tradizione medievale *sapientia a sapore dicitur* appare ormai talmente assonante nei termini e dissonante nei significati da sembrare più che un'etimologia una locuzione proverbiale, se non addirittura un bisticcio linguistico. Eppure Isidoro di Siviglia nelle sue *Etymologiae* aveva offerto una derivazione di *sapiens* da *sapor* che, una volta tanto, era tutt'altro che immaginaria:

Sapiens dictus a sapore; quia sicut gustus aptus est ad discretionem saporis ciborum, sic sapiens ad dinoscendam rerum atque causarum; quod unumquodque dinoscat, atque sensu veritatis discernat. Cuius contrarius est insipiens, quod sit sine sapore, nec alicuius discretionis vel sensus¹.

L'associazione *sapor-sapientia* era coppia usatissima specie in ambiente altomedievale e monastico, per connotare stati di beatitudine o di esperienza mistica, con costante riferimento al gusto, alla lingua, al tatto, alla dolcezza, al cuore, all'amore, alla carità, all'ardore, con una costellazione ritornante di termini alludenti ai sensi esterni e alla corporeità. Un dominio decisamente estraneo alla spiritualità e che la spiritualità sembra richiamare per opposizione.

Jean Leclercq, che attentamente studiò il contesto dell'espressione, rilevava appunto come la connessione tra due piani così differenti e l'articolato sviluppo del tema gustativo fosse una scelta imposta da obblighi lessicali, cioè dalla derivazione di *sapor* da *sapientia*²:

1. *Etymologiae*, X, § 240.

2. Per A. Ernout, E. Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire*

Pour la décrire [la *contemplation*] on est réduit à emprunter des comparaisons au domaine des sens corporels, dont on transpose l'activité à un plan supérieur. On parle alors, en particulier, de "goût" et de "saveur", en conséquence d'une réalité dont le nom dérive de ce dernier mot: la sagesse. Adam de Perseigne aime jouer sur le terme *sapor*, *sapere*, *sapientia*³.

Il testo indicato da Leclercq tratto da una lettera del monaco cistercense Adam di Perseigne a Osmondo di Mortemer (XII sec.) è – tra i moltissimi citabili – quanto mai meritevole di analisi per la pregnanza con cui insiste sul tema del sapore e del gusto:

Septima feria, id est Sabbatum, est spiritus *sapientiae*, ubi jam anima splendoribus illustrata divinis, etiam *degustare* incipit interim quoddam *condimentum saporis*. Hic iam anima quae sursum sunt *sapere*, quae sursum sunt quaerere divinitus edocetur, dum quanta sit, quam mirifica sit, interni *suavitas saporis experitur*⁴.

Adam sta distinguendo le sette tappe del progresso dell'anima a Dio, assimilandole ai giorni della settimana, alla *ebdomada ferialium* o, come egli dice, alle *solemnnes feriae in quibus Deo vacatur*, in cui l'anima sgombra di ogni attività può darsi liberamente a Dio (*ut Deo liberius vacet*)⁵. Giunta alla *septima* e ultima *feria*, l'anima già pregusta (*incipit degustare*) qualcuno dei condimenti (*quoddam condimentum saporis*) che arricchiscono il sapore di Dio, un sapore la cui fruizione sperimentale e diretta (*experitur*), si otterrà al culmine della domenica⁶.

A questo culmine Adam giunge con coerenza e per gradi, iniziando dal *sapor sancti amoris* che nella prima *feria* viene suscitato dal *timor*

des mots, Paris 1959⁴, 594, sarebbero ambedue deverbali da *sapio* ma, a mio avviso, erroneamente; come cercherò di mostrare in questo saggio, in origine *sapere* e *sapientia* definivano una condizione organica e uno stato mentale derivanti dalla ingestione e incorporazione di *sapor*.

3. J. Leclercq, *Otia monastica. Études sur le vocabulaire de la contemplation au Moyen Âge*, Romae 1963 (Studia Anselmiana, 51), 119-20 (si tratta del cap. VI, *Le XII^e siècle. Ascèse et mystique du loisir* III. *Quies mentis*).

4. Adam de Perseigne, *Ep. VI Ad Osmundum Monachum Mortuimaris*, § 74, in *Lettres*, I, ed. J. Bouvet, Paris, Ed. du Cerf, 1960 (Sources Chrétiennes, 66), 130-43 (= PL 211, 589-92), il testo a 138, i corsivi sono miei.

5. Il tema delle *feriae*, del *sabbatum*, della *vacatio* e del *vacare* è tema consueto negli autori monastici del medioevo cfr. J. Leclercq, *La spiritualité de Pierre de Celle (1115-1183)*, Paris 1946, 75-90.

6. Alle sette tappe del progresso dell'anima di Adam corrispondono i sette giorni della settimana santa, i sette giorni della creazione e i sette doni dello Spirito Santo; ogni giorno che precede e prepara quello della contemplazione, il sabato, è una *feria*, un giorno di vacanza (*vacatio*, *vacare*) dalle cure mondane.

*Domini*⁷, il quale a sua volta *restituit cordi sapientiae appetitum*. Dal tema dell'*appetitum* Adam compie il passaggio, naturale e implicito, all'*esurire* e al *sitire*, all'aver fame e aver sete, il cui soddisfacimento genera la *delectatio sapientiae*, che egli prospetta nella forma di una fruizione incrociata di gusto e di olfatto, di sapori del pasto e di profumi del bere. E occorre notare che in questa accurata metafora, che ovviamente ripercorre il tema antico e cristiano del banchetto celeste e del convivio dei beati come stato finale di felicità, la *sapientia* non appare un acquisto intellettuale, ma un'acquisizione anzitutto alimentare, un vero pasto che coinvolge gola, gusto e nutrizione. Dunque un cibo e una preda ricercata che, una volta trovata, rende prede i suoi predatori perché, volendone 'sapere il sapore', ne vogliono sapere poi ancor di più e sempre di più, secondo quanto dice la stessa Sapienza:

qui edunt me, ait Sapientia, adhuc esurient, et qui bibunt me, adhuc sient⁸. Quid est enim amor iustitiae nisi quaedam delectatio sapientiae, cum nil sit aliud esse iustum quam divinis esse conditum saporibus et odoribus delibutum? [...] Sapientia siquidem a sapore nomen trahit, quod sapere faciat quae sunt sursum, quod morum sit delectabile condimentum⁹.

Letto dal punto di vista appetitivo, l'itinerario di Adam si configura come un pellegrinaggio della sottaciuta ma effettiva indigenza quotidiana, monastica o laica, lungo i giorni della settimana in attesa della domenica, il giorno del pasto migliore, il cui sapore trapasserà da pre-gustato in goduto e il cibo promesso in cibo ingoiato e in nutrimento saziante. Del resto questo aspetto del sapore goduto e dell'indigenza saziata è un connotato di merito nella scala di valori con cui Adam giudica il succedersi ascendente delle *feriae*. Egli infatti dice:

Nota quod feria illa quae dicitur intellectus [cioè la *sexta*], tota est in splendore, ut qui ad eam pervenerit, nihil minus quam cherubim, id est plenitudo scientiae fiat. Illa vero feria quae spiritus sapientiae nominatur [cioè la *septima*], tota est in sapore, ut qui ad eam pervenire meruerit, nihil minus quam seraphim, id est ardens vel incendens existat [...] ¹⁰.

7. «Sane cum timor Domini sit initium sapientiae, et amare Deum sit ipsum sapere, constat quod ab affectu divini timoris sumit initium sancti sapor amoris» (*Ep. VI* § 67, 132) vedi *Ps.* 110, 10 «initium sapientiae timor Domini» e *Prov.* 1, 7 «Timor Domini principium scientiae, sapientiam et disciplinam multi despiciunt».

8. *Eclli.* 24, 29.

9. Adam de Perseigne cit., *Ep. VI* § 67, 132.

10. *Ibid.*, § 74, 138, la sesta feria è al § 73.

La settima e ultima *feria* del sabato che, si badi, *tota est in sapore* perché appropriata alla *spiritus sapientiae* degli ardenti serafini, sta su un gradino più alto della *sexta feria* appropriata allo *spiritus intelligentiae* e alla *plenitudo scientiae* dei luminosi cherubini. Il che vuol dire che è il *sapor* che rende superiore la *sapientia* rispetto al lume della *scientia* o, all'inverso, che la visione dell'invisibile verità resa nuda e manifesta dalla *intelligentia* (*intellectus* [...] *uniuscuiusque rei invisibilis nuda et manifesta notitia*) rimane un gradino più basso rispetto alla *sapientia* derivante dall'attingimento tattile del *sapor* da parte della lingua e del palato.

Come si vede un'inversione nella scala di merito, non infrequente nei mistici, tra conoscere come illuminazione intellettuale e sapere come adesione affettiva, che è poi il valore primario della *experientia* del toccare, specie con la lingua, rispetto a quella del vedere con gli occhi. È dunque su questa esperienza primaria che occorre indagare e, di conseguenza, su quello tra i cinque sensi che è direttamente preposto a saggiare per contatto i sapori, cioè il gusto. E sul gusto ci invita a riflettere anche un moto di sorpresa di Karl Rahner in un famoso articolo sui sensi spirituali laddove dice, a proposito di un capostipite della trattatistica monastico-ascetica, Diadoco di Fotica, «On est surpris de voir combien de fois il décrit l'expérience religieuse par l'image du goût»¹¹.

1. *Sensi spirituali ed esperienze tattili: fisiologia e antropologia dei mistici.*

Quella dei "sensi spirituali" era dottrina tipica della patristica greca e latina che postulava l'esistenza di cinque sensi acorporei corrispettivi ai cinque sensi corporei. I sensi spirituali non avevano sede organica come i "sensi interni" di filosofi e medici¹² ma, per riprendere

11. K. Rahner, *Le début d'une doctrine des cinq sens spirituels chez Origène*, in «Revue d'Ascétique et de Mystique» 13 (1932) 113-45, 142, v. anche n. 14.

12. La dottrina dei sensi spirituali non va confusa, come talvolta accade, con la dottrina dei *sensi interni* che è dottrina di derivazione medica e filosofica e che si impone in età scolastica per influenza di Aristotele e della filosofia e medicina arabo-ebraica. I sensi interni nell'uomo non sono reciproci spirituali ma vere e proprie facoltà mentali, susseguenti i sensi esterni e fisicamente collocate nei ventricoli cerebrali (senso comune, immaginazione, ragione, memoria), il cui compito è trasformare le impressioni sensoriali in immagini mentali e idee. Un'analisi delle classificazioni e della terminologia dei sensi interni è nel classico articolo di Harry Austryn Wolfson, *The Internal Senses in Latin, Arabic, and Hebrew Philosophic Texts*, in «Harvard Theological Review» 28, 1935, n. 2, 69-133, poi in Id., *Studies in the History of Philosophy and Religion*, ed. I. Twersky and G. H. Williams, Cambridge, Harvard Univ. Press, I, 1973, 250-314; cfr. anche Rahner, *Le début* cit., 118-25.

un efficace esempio di Agostino, rifulgevano in un *ubi* adimensionale e atemporale dell'anima:

amo Deum meum, lucem, vocem, odorem, cibum, amplexum interioris hominis mei, ubi fulget animae meae quod non capit locus, et ubi sonat quod non rapit tempus, et ubi olet quod non spargit flatus, et ubi sapit quod non minuit edacitas, et ubi haeret quod non divellit satietas¹³.

Coloro che dei sensi spirituali hanno trattato in modo egregio hanno tuttavia ignorato od omesso di far cenno al fatto che questa interna sensorialità degli asceti si modella sulla fisiologia dei sensi esterni teorizzata da filosofi e medici, dalla quale derivano terminologia e peculiare modo di configurarla. La dottrina dei sensi spirituali si sviluppa nella patristica greca soprattutto con Origene, e in un campo in cui più acuta era la necessità di separare il commercio spirituale dal commercio dei sensi, cioè nella esegesi biblica dove prioritaria era l'urgenza di rispondere alle accuse pagane di un Dio rappresentato come antropomorfo, o di attribuire corporeità e sensorialità a enti ed eventi supposti come spirituali¹⁴.

13. *Confessiones*, X vi 8, ma è da leggere tutto il passo, che ha come modello sensoriale l'*amor*: «Quid autem amo, cum te amo? Non speciem corporis nec decus temporis, non candorem lucis ecce istis amicis oculis, non dulces melodias cantilenarum omnimodarum, non florum et unguentorum et aromatum suavulentiam, non manna et mella, non membra acceptabilia carnis amplexibus: non haec amo, cum amo Deum meum. Et tamen amo quandam lucem et quandam vocem et quandam odorem et quandam cibum et quandam amplexum, cum interioris hominis mei, ubi fulget animae meae, quod non capit locus, et ubi sonat, quod non rapit tempus, et ubi olet, quod non spargit flatus, et ubi sapit, quod non minuit edacitas, et ubi haeret, quod non divellit satietas. Hoc est quod amo, cum Deum meum amo» (ed. L. Verheijen, *Corpus Christianorum*, SL 27, 159; PL 32, 782-3). E va notato che mentre alla *lux* corrisponde la vista, alla *vox* l'udito, all'*odor* l'olfatto, al *cibum* il gusto, al tatto Agostino fa corrispondere l'*amplexus* cioè l'atto d'amore in cui, più di ogni altro, adesione corporea e adesione affettiva coincidono.

14. Vedi in generale M. Canevet, *Sens spirituel*, in *Dictionnaire de spiritualité ascétique et mystique. Doctrine et histoire*, 14, Paris 1989, 598-617 con bibl.; in particolare K. Rahner, *La doctrine des "sens spirituels" au moyen-âge, en particulier chez Saint Bonaventure*, in «Revue d'Ascétique et de Mystique» 14 (1933) 263-99 (v. anche la n. 11); É. Des Places, *Introduction a Diadoque de Photicé, Oeuvres spirituelles*, Ed. du Cerfs, Paris 1955 (*Sources Chrétiennes*, 5 bis), 36-43; M. Harl, *La "bouche" et le "coeur" de l'Apôtre: deux images bibliques du "sens divin" de l'homme ("Proverbes" 2,5) chez Origène*, in *Forma futuri. Studi in onore del cardinale Michele Pellegrino*, Torino, Bottega d'Erasmus, 1975, 18-42; utile anche la nota di M. Borret in Origène, *Contre Celse*, I, Paris 1967 (*Sources Chrétiennes*, 132), 204-5 n. 2; sul senso spirituale del gusto: P. Adnès, *Goût spirituel*, in *Dictionnaire de spiritualité* cit., 6, Paris 1967, 626-44 e sul gusto esagerato, sulla «ingordigia spirituale» (*sacra ingluvies*): W. Yeo-

A liberarsi dai vincoli della fattualità dei fatti e della corporeità dei corpi imposti dalla lettera della Scrittura Sacra, sorse la dottrina notissima dei “*sensi della Scrittura*” che si modellava su tre livelli della sensorialità umana, il primo e più immediato dei quali era il *sensu letterale*, perché appunto *sensus*, cioè sensazione fisica, di primo approccio al *corpus scripturae* e ai significati materialmente vergati sulla pagina (*historialem intellectum*). Origene di fatto inaugura e domina la posteriore tradizione esegetica¹⁵ con la nota analogia tra tripartizione dei sensi della scrittura (*storico, morale, allegorico / anagogico*) e tripartizione antropologica (*σῶμα / corpus, ψυχή / anima, πνεῦμα / spiritus*) da cui deriva e su cui si fonda l’antropologia trinitaria cristiana. Analogia origeniana che De Lubac qualifica di «*analogie hardie*»¹⁶ ma la cui arditezza, a nostro avviso, è solo apparente, in quanto rappresenta una ovvia proiezione sui sensi spirituali della gerarchia tripartita dell’uomo quale veniva teorizzata dalla filosofia e dalla medicina coeva, e dalla quale la stessa dottrina dei sensi spirituali traeva forza e legittimità. Una proiezione e un’analogia affermata in esplicito dallo stesso Origene:

sicut ergo homo constare dicitur ex corpore et anima et spiritu, ita etiam sancta scriptura, quae ad hominum salutem divina largitione concessa est¹⁷.

Enunciato in tal modo, il triplice livello dei sensi e la stessa nozione di *sensus* diviene attributo sia del lettore che della Scrittura sacra.

mans, A. Derville, *Gourmandise et Gourmandise spirituelle*, in *Dictionnaire* cit., 6, 612-26. Una intelligente analisi di gusto e gola in Tommaso d’Aquino è in T. Suarez-Nani, *Du goût et de la gourmandise selon Thomas d’Aquin*, in «*Micrologus*» X, 2002, *I cinque sensi / The Five Senses*, 313-34; va precisato che, quanto al gusto, dovendo commentare il *De anima* e il *De sensu et sensibilibus* di Aristotele, Tommaso, seppur con acume, non poteva che ripetere nozioni in gran parte già presenti nei testi dello Stagirita.

15. Cfr. H. De Lubac, *Exégèse médiévale. Les quatre sens de l’Écriture*, I 1, Paris, Aubier, 1959, 198-207, 207-90; cfr. Rahner, *Le début* cit., 136-45.

16. *Ibid.*, 198-9, ma sulla tricotomia cfr. H. Crouzel, *Origène*, Paris, Lethielleux, 1985.

17. Origene, *Periarcon*, IV ii 4 (transl. Rufini, ed. P. Koetschau, CB 22, 1913, 312), e v. De Lubac, *Exégèse* cit., I 1, 198-207; ma importante è tutto il testo che precede (i corsivi miei): «*Tripliciter ergo describere oportet in anima sua unumquemque divinarum intelligentiam litterarum: id est, ut simpliciores quique aedificentur ab ipso, ut ita dixerim, corpore scripturarum (sic enim appellamus communem istum et historialem intellectum); si qui vero aliquantum iam proficere coeperunt et possunt amplius aliquid intueri, ab ipsa scripturae anima aedificentur; qui vero perfecti sunt et similes his, de quibus apostolus dicit: “Sapientiam autem loquimur inter perfectos, sapientiam vero non huius saeculi neque principum huius saeculi, qui destruentur, sed loquimur dei sapientiam in mysterio absconditam, quam praedestinavit Deus ante saecula in gloriam nostram,” hi tales ab ipsa “spirituali lege”, quae “umbram habet futurorum bonorum”, tamquam ab spiritu aedificentur.*»

Intendo dire che siccome tra testo ed esegeta per Origene esiste una conformità di natura ciò vuol dire che la Scrittura possiede sensi conformi e speculari a quelli del lettore. Lettore e scrittura reciprocamente comunicano e si svelano proprio perché reciprocamente “consensienti” a tre successivi livelli, quello esterno dei sensi corporei, quello più interno dei sensi della *psiche* e quello, intimo e definitivo, dei sensi dello spirito o *pneuma*¹⁸. Un compenetrarsi che – per usare una celebre metafora medievale – rompe la scorza dell’*integumentum*¹⁹ per attingere la *medulla*, la sostanza del ‘midollo’, che è insieme sapore, nutrimento e intelligenza.

Non è un caso che l’allegoria dei sensi spirituali si sia esercitata con particolare attenzione nell’esegesi del testo biblico tattilmente più esposto e spiritualmente più sublimabile come il *Cantico dei Cantici*, il cui tema del desiderio di contatto carnale si presta ad essere rovesciato, con calcolata arditezza, in desiderio di contatto spirituale. Nel commento di Origene al *Cantico dei Cantici* 1, 1 (*Osculetur me osculo oris sui*) il bacio dello sposo diviene il bacio del Verbo che viene a “toccare” e a illuminare l’anima. Passo al quale la traduzione latina di Rufino («Os autem sponsi intelligamus virtutem dici, qua illuminat mentem») sottrae un importante dettaglio al corrispondente originale greco e che implica la fisiologia stoica su cui torneremo tra poco. Per Origene la bocca dello sposo-Verbo che bacia la sposa-Ecclesia non è, come traduce Rufino, una *virtus qua illuminat mentem* ma, più specificatamente, una “potenza che *tocca l’egemonico* investito di luce” (δύναμις ἀπτομένη τῆς ἐλλαμπτομένου ἡγεμονικοῦ)²⁰. Il che ha notevole rilievo in quanto sia la bocca (*os*, στήμα) sia il bacio (*osculum*, φίλημα) serbano contatto non virtuale ma reale e organico (ἀπτομένη) con una parte organica quanto le labbra, cioè l’*egemonico* (ἡγεμονικόν), che nell’antropologia di tradizione stoica indicava in modo specifico il principio egemone della vita, della sensibilità e dei pensieri, che era col-

18. Origene a proposito dei Vangeli distingue con cura la nozione di *anima* da quella di *spiritus* in analogia con la fisiologia stoica che distingueva tra *psyche* e *pneuma-logos*; cfr. *De principiis* II viii 4 «Addat autem et hoc qui legit ad tractatum, quod etiam de salvatoris anima ex his quidem, quae in evangelio scripta sunt, observatur quod alia sunt quae ei sub animae nomine adscribuntur, et alia quae sub spiritus nomine deputantur» (transl. Rufini, ed. P. Koetschau, CB 22, 1913, 162).

19. E *integumentum commune* nella terminologia medica indicava la cute come “copertura generale” del corpo.

20. *Commentarium in Canticum canticorum*, transl. Rufini, lib. I, ed. W. A. Baehrens, Leipzig 1925 (GCS, 33), 90-2 vedine la stringente analisi della Harl, *La bouche* cit., 19-20.

locato nel cuore²¹. Dal cuore emanava infatti un flusso di pneuma (sostanza intermedia tra corporeo e incorporeo) che tramite vene e nervi si irradiava, come i tentacoli di un polipo, fino a raggiungere i cinque sensi dai quali tornava come intermediario all'anima. E *principale* o *signore* aveva chiamato il cuore Aristotele come sede della sensibilità negli animali sanguigni²².

E poiché *cor* è rimasto per secoli termine centrale della mistica anche in riferimento al gusto e al sapore, è bene ricordare – come vedremo oltre – che per la dottrina medica antica il cuore e il pericardio (i *praecordia* dei latini) erano considerati sede e fonte delle sensazioni, delle passioni e dei pensieri, e che il sangue e poi lo pneuma ne erano considerati i veicoli²³. Di qui la metafora stoica, non solo del polipo, ma anche delle ramificazioni dell'albero o della tela di ragno come modello di contatto tra sensi esterni e interni attraverso le ramificazioni del sistema venoso o nervoso.

Alcune testimonianze varranno a chiarire come questo fosse lo sfondo dottrinale dell'antropologia di Origene. Anzitutto la testimonianza del dossografo Aezio (I-II sec. d. C) che a proposito degli Stoici e dell'egemonico dice:

Gli Stoici dicono che l'egemonico è la parte la più alta dell'anima che produce le rappresentazioni, l'assenso, le sensazioni e gli impulsi; e lo chiamano anche ragionante (*loghismòn*). Dall'egemonico sette parti dell'anima sono generate e si estendono verso il corpo proprio come da un polipo i tentacoli. Delle sette parti dell'anima cinque sono i sensori: vista, olfatto, udito, gusto, tatto. Di questi la vista è pneuma diffuso dall'egemonico fino agli occhi, l'udito è pneuma esteso dall'egemonico alle orecchie, l'olfatto il gusto e il tatto rispettivamente dall'egemonico alle narici, alla lingua, alla superficie per il tocco sensibile degli oggetti. Per quanto riguarda le restanti parti, si dice che una sia lo sperma, che altro non è che una tensione dello pneuma dall'ege-

21. Il 'toccare con mano' rimane comunque il modello più concreto di contatto senza mediazione. Origene lo richiama a proposito della mano che 'palpa fisicamente' il Verbo nell'esordio della prima lettera di Giovanni: «Quod fuit ab initio, quod audivimus, quod vidimus oculis nostris, quod perspeximus et manus nostrae contrectaverunt de verbo vitae [αἱ χεῖρες ἡμῶν ἐψηλάφησαν περὶ τοῦ λόγου τῆς ζωῆς]» (I *Joh.* 1,1).

22. «In verità è in esso [il cuore] il *principale* [κύριον] delle sensazioni in tutti gli animali sanguigni» *De juventute et senectute*, 3, 469a 10-11, ma v. 5-16.

23. Per il cuore come centro delle passioni già nella poesia arcaica vedi la lunga dossografia omerica che Galeno cita con riferimento alla teoria di Crisippo in *De Hippocratis et Platonis Placitis*, II 2 (ed. Mueller, 260-7; ed. C. G. Kühn, *Opera Omnia*, V, 295-301 e in *Stoicorum Veterum Fragmenta*, ed. J. von Arnim, 4 voll. [= SVF], II 252-3, n. 906).

monico ai testicoli [...]. Propriamente l'egemonico, come nel cosmo così risiede nella testa che è a forma di sfera²⁴.

Ancora più esplicita è la testimonianza di Calcidio (IV sec. d. C.) nel commento al *Timeo* di Platone, che parla del *principale animae* come di una emanazione dell'anima dal capo in quanto sede e dal cuore in quanto fonte:

Stoici vero cor quidem sedem esse principalis animae partis consentiunt nec tamen sanguinem qui cum corpore nascitur [...] Crysippus [...] inquit [...] anima [...] octo in partes invenitur divisa; constat enim e principali et quinque sensibus, etiam vocali substantia et serendi procreandique potentia. Porro partes animae velut ex capite fontis cordis sede manantes per universum corpus porriguntur omniaque membra usque quaque vitali spiritu complent reguntque et moderantur innumerabilibus diversisque virtutibus nutriendo adolendo movendo motibus localibus instruendo sensibus compellendo ad operandum totaque anima sensus, qui sunt eius officia, velut ramos ex principali parte illa tamquam trabe pandit futuros eorum quae sentiunt nuntios, ipsa de his quae nuntiaverint iudicat ut rex. Ea porro quae sentiuntur composita sunt utpote corpora singulique item sensus unum quiddam sentiunt, hic colores, sonos alius, ast ille suorum sapes discernit, hic vapores odoraminum, ille asperum levigationemque tactu, atque ea omnia ad praesens; neque tamen praeteritorum meminit sensus ullus nec suspicatur futura²⁵.

L'egemonico agisce dunque come recettore delle impressioni dei sensi esterni, tra cui gusto e tatto, attraverso un mediatore semicorpo-

24. Aezio, *Placita* IV 21 nel capitolo dedicato a *Di dove nasce l'anima sensitiva e cos'è il suo egemonico* (*Doxographi graeci*, ed. H. Diels, Berolini 1879, 410-1 ma per altre testimonianze vedi anche *ad indicem*, 760; lo stesso in SVF II, 227, n. 836); sulla sede propria dell'egemonico le testimonianze variano in rapporto alle tesi cardiocentriche o cerebrocentriche; lo stesso Aezio altrove afferma: «Tutti gli Stoici dicono che sta in tutto il cuore e nello pneuma che attornia il cuore» *Placita* IV 5, 6 (= Teodoreto IV 5, 2), ed. Diels 391; cfr. Diogene Laerzio, VII 159, «l'egemonico è la parte dominante dell'anima, in cui si formano le fantasie e gli impulsi e da dove si diparte il logos e che sta nel cuore» SVF II, 127 ss., nn. 837 e 838-9, 843, 848, ma vedi SVF *Indices*, IV, 65. Per la tesi cerebrocentrica e i suoi argomenti cfr. Galeno, *De Hippocratis et Plat.* cit., VII 6-8 (ed. Mueller, 645-8; ed. Kühn V, 645-7).

25. *Timaeus a Calcidio translatus commentarioque instructus*, cap. 220 (ed. J.H. Waszink, Londinii et Leidae 1962 [*Plato Latinus*, IV], 232-3, da vedere anche i capp. 213-9 (ed. Waszink, 228-32 e l'apparato di rinvii). Per la diffusione nel corpo dell'egemonico, oltre la metafora del polipo o dell'albero c'è quella del ragno che Calcidio così riferisce: «Ait idem Crysippus: "Sicut aranea in medietate cassis omnia filorum tenet pedibus exordia, ut, cum quid ex bestioliis plagas incurrerit ex quacumque parte, de proximo sentiat, sic animae principale positum in media sede cordis sensuum exordia retinere ut, cum quid nuntiabunt, de proximo recognoscat"» (cap. 220, ed. Waszink 233-4 = SVF II, 235, n. 879).

reo e tentacolare come lo *pneuma* o *spiritus* che le trasporta smaterializzate nella sede del cuore o all'anima. È su questo meccanismo di smaterializzazione delle sensazioni che viene ricalcato quello dei sensi spirituali concepiti come sensi privi di contenuto materiale. Va peraltro notato che sulla sede dell'egemonico le dottrine oscillavano tra testa e cuore. Oscillazione che trova giustificazione in una considerazione di Aristotele che distingueva – come ancora qui Calcidio – tra *caput* come *sede* e *cor* come *principio*, affermando che se quattro su cinque organi di senso hanno “sede” nella testa, in realtà hanno come loro “principio” il cuore e la zona intorno al cuore²⁶.

Per tal motivo al termine latino *principale* che traduceva il corrispondente greco ἡγεμονικόν (*egemonico*) ci si era preoccupati, opportunamente, di aggiungere un genitivo di specificazione della sede, cioè *cordis* o *animae*; e appunto la locuzione *principale cordis* adotta Rufino nel tradurre l'ἡγεμονικόν di Origene che in esso faceva confluire tutto ciò che la Bibbia indicava col nome di ‘cuore’, ‘petto’ o ‘seno’:

Diversis vocabulis principale cordis appellari in scripturis divinis invenimus [...] Interdum enim cor dicitur [...] vel ‘sinus’ vel ‘pectus’ appellatur²⁷.

Come si vede si tratta di una dimensione ‘fisiologica’ della spiritualità, che Origene ribadisce quando identifica in una ‘porzione del nostro corpo’, tra cui il *principale cordis*, il luogo interiore in cui ricevere Dio²⁸. Di fronte all'insufficienza della mediazione dei sensi, l'esperienza del divino richiede un contatto immediato e diretto con la loro fonte che per Origene è quella del cuore, ma un *cor mundum*:

26. *De partibus animalium*, II 10, 656a 23 ss., 29 ss.; cfr. *De sensu et sensibilibus*, 2, 438b 25 ss., *De juventute et senectute*, 3, 469a 5 ss.; il cuore è principio dell'anima sensitiva e nutritiva.

27. *Commentarium in Canticum* cit., 93. Sull'egemonico in Origene v. il breve saggio di T. Mykoda, ἡγεμονικόν in the Soul, in *Origeniana Sexta. Origène et la Bible Origen and the Bible*. Actes du Colloquium Origenianum Sextum, a. c. di G Dorival e A. Le Boulluec, Leuven, Peeters, 1995, 459-63 che ne ignora la fisiologia e lo assimila genericamente alla nozione di *mind*.

28. «Sit intra ipsum et urna mannae reposita, intellectus verbi Dei subtilis et dulcis [...]. Potest enim intra se agere pontificatum pars illa, quae in eo est pretiosior omnium, quod quidam *principale cordis* appellant, alii *rationabilem sensum* aut *intellectualem substantiam* vel quocumque modo appellari potest in nobis *portio nostri illa*, per quam *capaces* esse possumus Dei». In *Exodum Homiliae*, transl. Rufini, IX 4, ediz. Baehrens (GCS, Leipzig 1920, 29), 242, i corsivi sono miei.

la conoscenza di Dio non deriva dall'occhio del corpo, ma dallo spirito, è questo che vede cos'è l'immagine del Creatore ed ha ricevuto dalla provvidenza divina di conoscere Dio. E chi vede Dio è il cuore puro²⁹.

In che modo poi l'egemonico percepisse oltre il corporeo anche l'incorporeo, con i cinque sensi spirituali, si induce da quanto lo stesso Origene dice a proposito di *Prov.* 2, 5, dove parla, come Clemente Alessandrino³⁰, di una 'sensazione' o *sensio divino* (θεῖα αἴσθησις) che sente «con un senso che non è sensibile», come in una sorta di 'esperienza vissuta', di sacra *Erlebnis*:

come dice la scrittura esiste una sorta di senso congenito del divino che solo il beato per ora trova e, secondo quanto dice Salomone: "tu troverai una sensazione divina" [*Prov.* 2, 5]. E questa sensazione comporta varie specie: la vista che può contemplare realtà superiori ai corpi, di cui fanno parte Serafini e Cherubini; l'udito che percepisce suoni la cui realtà non è nell'aria; il gusto per assaporare il pane vivo che discende dal cielo e dona la vita al mondo; lo stesso anche l'odorato che sente quei profumi di cui parla Paolo che si dice essere "per Dio il buon odore di Cristo"; il tatto, grazie al quale Giovanni afferma di aver toccato con le sue mani "il Logos di vita" [*I Joh.* 1, 1]. Avendo trovato la sensazione divina i beati profeti guardavano divinamente, e ascoltando divinamente, gustavano e sentivano allo stesso modo, per così dire con un senso che non è sensibile, e toccavano il logos con fede, tanto che un'emanazione giungeva loro da lui per guarirli³¹.

Interessante, infine, è il motivo per cui Girolamo, confrontando la parola del filosofo pagano con quella del Verbo incarnato, non ha dubbi tra cuore e cervello come sede dell'egemonico:

Sensus in corde est, habitaculum cordis in pectore. Quaeritur ubi sit animae principale. Plato in cerebro, Christus monstrat in corde: "beati mundo corde, quoniam ipsi Deum videbunt" [*Matth.* 15, 19], et: "de corde procedunt cogitationes malae", et: "quid cogitatis nequam in cordibus vestris" [*Matth.* 9, 4]³².

29. *Contra Celsum* VII 33, ed. M. Borret (*Contre Celse*, IV, Sources Chrétiennes, Paris 1969, 150), 88.

30. Clemente Alessandrino dice che la presenza della potenza divina si rivela costantemente accanto a noi *tocandoci* («πάρεσθιν αἰεὶ [...] ἀπτομένη ἡμῶν ἢ δύναμις τοῦ θεοῦ» *Stromata*, II 2, 5) quanto dire che si tratta di una "toccante presenza".

31. *Contra Celsum*, I 48, ed. M. Borret (*Contre Celse*, I, Sources Chrétiennes, 132) 203, 205; Borret giustamente nota (204, n. 1) che la lezione di *Prov.* 2, 5, che nei LXX è θεῖαν ἐπίγνωσιν e nella Vulgata latina *scientiam Dei*, in Origene diviene costantemente θεῖαν αἴσθησιν. Ma vedi l'accurata analisi di Harl, *La "bouche"* cit., 26-35.

32. *Ep.* 64, 1, ed. I. Hilberg, *Sancti Eusebii Hieronymi Epistulae*, I, Vindobonae-Lipsiae 1910, 587 (CSEL, 54). Per Platone cfr. *Timaeus*, 69d; Girolamo qui si fonda

Che la patristica, in particolare greca, avesse assai meno preoccupazioni degli esegeti moderni di contaminare con la corporeità le esperienze spirituali ritengo lo confermi il raddoppiamento dei sensi corporei a livello mistico che, nell'ultimo passo citato, Origene attribuisce ai beati³³. Del resto che l'esperienza di Dio avesse un gusto, un sapore, un odore dilettevoli è un aspetto costantemente e variamente posto in rilievo dagli esegeti e dai padri³⁴. La componente di immediatezza di tatto, gusto e olfatto concretamente sperimentata nella sensorialità, diviene un eccellente modello per il contatto mistico come adesione immediata e non discorsiva.

Un testo che riassume bene il significato del capovolgimento mistico della sensorialità è quello di Gerson il quale giunge a una teoria fondata essenzialmente sulla dinamica dell'amore. La conoscenza amorosa di Dio, al pari dell'esperienza dell'amore sensibile, non consente mediazione, poiché non ammette preliminare conoscenza intellettuale. La possibilità che la teologia mistica abbia una sua propria forma di conoscenza è fondata sull'analogia con un caratteristico tratto della esperienza dei sensi, cioè l'immediatezza preliminare a qualsiasi riflessione:

sul Nuovo Testamento ma in tutto il Vecchio Testamento come in generale nelle lingue semitiche, il cuore è sede del pensiero e degli affetti, cfr. A. Lefèvre, A. Guillaumont, J. Chatillon, L. Cognet, *Cor et Cordis affectus*, in *Dictionnaire de spiritualité*, cit., 2, Paris 1953, 2278-2307 che tuttavia ignorano anch'essi l'enorme importanza che la fisiologia del cuore assume nel dar senso compiuto alla teoria degli affetti e che varrebbe ad arricchire di valore, anche interpretativo, il vocabolario mistico, banalizzato viceversa in una monotona elencazione di supposte metafore dettate da sensibilità letteraria o trasporto mistico.

33. Una analisi dei testi patristici che fosse meno condizionata da un concetto di ortodossia prelevato più dai manuali di teologia dogmatica o di catechistica che non dagli antichi trattati *de haeresibus*, consentirebbe a interpreti, anche notevoli, di rendere più giustificate e ricche le loro interpretazioni che spesso ignorano, o tacciano di 'materialismo', dottrine fisiologiche a cui gli stessi padri ricorrevano come indissolubilmente legate alla antropologia coeva. Mi riferisco, ad es., ad alcuni aspetti dell'interpretazione e della traduzione di uno studioso notevole come Des Places che nella sua edizione di Diadoco di Fotica (v. n. 14) depotenzia sistematicamente la dimensione sensoriale e corporea della terminologia dell'autore (cfr. ad es. 18-22 per le citazioni di Hausherr oppure l'ambigua resa di *αἰσθησις* con *sentiment*); lo stesso va detto di molte voci del *Dictionnaire de spiritualité* citate in questo saggio.

34. Cfr. M. Canevet, *Sens spirituel* cit., 601. Da notare che *Prov.* 1, 7 suona nella versione latina «Timor Domini principium scientiae, sapientiam et disciplinam multi despiciunt», mentre nella traduzione dei Settanta suona invece: ἀρχὴ σοφίας φόβος θεοῦ [...] εὐσέβεια δὲ εἰς θεὸν ἀρχὴ αἰσθήσεως; notevole la fusione che ne fa Origene ἀρχὴ αἰσθήσεως φόβος θεοῦ, che sovrappone αἰσθησις a σοφία come fosse unione indistinta di atto sensorio e atto cognitivo, una sorta di 'cognizione esperienziale' (*Homélies sur Saint Luc*, Paris, Editions du Cerf, 1998², Sources chrétiennes 87, 287; frammenti greci fr. 151, ediz. Rauer 26-7).

omnis apprehensio vel motio intellectualis, sive de Deo sive de aliis, dici potest cognitio, ymmo et visio per illum modum loquendi quo utimur de sensibus exterioribus, ubi omnis sensatio visio nominatur, ut quando dicimus: vide quomodo hoc sapit, hoc olet, hoc sonat, hoc suavis est, hoc ledit. [...] sic enim vocant Aristoteles et Basilius intellectum sensum, sic communis usus dicit de bene iudicante: iste bene sentit, iste clare videt in materia, sic Gregorius in Omeliis “Amor, inquit, ipse cognitio est”³⁵; et vere sic est secundum tactum, gustum et olfactum spirituales, ymmo tanto potior, perceptibilior, et purior est cognitio, quanto intimior circa Deum, qualiter ipsum tangunt, gustant et olfaciunt mystice theologizantes, non auditores tantum nec inspectores, sed factores³⁶.

Non *auditores* o *inspectores*, dice Gerson, ma *factores*: l’esperienza mistica (e per questo è ‘esperienza’) non sopporta, come l’udito e la vista, l’interposizione di un mezzo tra sé e l’oggetto, ma è, come il tatto, il gusto e l’olfatto, un *sentire* immediato e operante. Il che dimostra ancora una volta quanto mistica e sensorialità si rispecchino reciprocamente, in particolare a livello del tatto, e molto più di quanto si sia disposti a ritenere. Non credo esista volo mistico che non attenda conforto, seppur analogico, dalla corporeità. Ed è partendo di qui che possiamo, con più vantaggio, dedicarci all’analisi del *sapor* anzitutto come esperienza tattile del gusto.

2. Tatto, gusto e sapore come esperienze primarie.

Come spesso accade, più una ricerca va a fondo più finisce per emergere in zone lontane e diverse, ma mai inutili. Così mi è accaduto inseguendo un breve racconto di Italo Calvino dal titolo promettente *Sapore sapere*³⁷ che, seppure di grande intelligenza, si rivelò marginale rispetto a ciò che stavo ricercando tranne una citazione, in

35. Gregorio Magno, *Homiliae in Evangelia*, 27, 41, la cui lezione in effetti è «amor ipse notitia est» e dove *notitia* ben più di *cognitio* ha valore di conoscenza intuitiva (ed. R. Etaix, Corpus Christianorum, SL 141, 232, r. 83; PL 76, 1207A).

36. *Elucidatio scolastica mysticae theologiae*, 11, ed. A. Combes, in Gerson, *De mystica theologia*, Lugano, Thesaurus Mundi, 1958, 231 e cfr. la fine analisi di M. Vial, *Jean Gerson théoricien de la théologie mystique*, Paris, Vrin, 2006, 172 ss., 178 n. 1, che tuttavia non considera o ritiene di non considerare come modello di contatto mistico la immediatezza sensoriale di tatto, gusto e olfatto.

37. Il racconto, dedicato al gusto e comparso sulla rivista *FMR Franco Maria Ricci* del 10 giugno 1982, è stato ristampato con il titolo *Sapore sapere (Sotto il sole giaguaro)* nella raccolta dedicata ai cinque sensi *Sotto il sole giaguaro*, Milano, Mondadori, 2006, 219-48.

epigrafe, dalla voce *gustare* del *Dizionario dei sinonimi della lingua italiana* di Niccolò Tommaseo. Una citazione sufficiente a stimolarne la lettura integrale rivelatasi ricca di implicazioni sollecitanti, e non sempre riflesse, sul contenuto valutativo e riflessivo del gusto.

Così scriveva Tommaseo:

Gustare, in genere, esercitare il senso del gusto, riceverne l'impressione, anco passivamente, senza deliberato volere, o senza riflessione poi. L'assaggio si fa più determinatamente a fin di gustare e di sapere quel che si gusta; o almeno denota che dell'impressione provata abbiam tratto un sentimento riflesso, un'idea, un principio d'esperienza. Quindi è che *sapio* ai Latini valeva in translato: sentir rettamente; e quindi il senso dell'italiano *sapere*, che da sé vale dottrina retta, e il prevalere della sapienza sopra la scienza.

Dietro la maestria e, diciamo pure, la sapienza linguistica di Tommaseo traspaiono i connotati analitici e riflessivi che il concetto di gusto aveva subito, tra Sette e Ottocento, col trapasso dall'ambito oggettivo della esperienza sensoriale a quello soggettivo dell'apprezzamento mentale del piacevole, in particolare estetico³⁸. Di qui l'accentuata attenzione e l'accorta distinzione tra *gustare* e *assaggiare*, tra momento della impressione e momento della riflessione:

Il gustare è il primo atto e la continuazione di quello: *assaggiare* dicesi segnatamente di quel tanto esercizio dell'organo che richiedesi ad acquistare conoscenza distinta dell'impressione. Si può assaggiare senza seguitar poi a gustare³⁹.

38. Basta ricordare il saggio di Montesquieu, *Essai sur le goût précédé de l'éloge de la sincérité*, Paris, Colin, 1993, 29-30: «Ce sont [...] différents plaisirs de notre âme qui forment les objets du goût, [...] le goût, qui n'est autre chose que l'avantage de découvrir avec finesse et avec promptitude la *mesure du plaisir* que chaque chose doit donner aux hommes». Notevole la sistemazione entro il "sentimento del piacere e dispiacere" che ne fa I. Kant in *Antropologia pragmatica* [*Antropologie in pragmatischer Hinsicht abgefasst*, 1800], I, II, 2 B, §§ 67-71; nell'Annotazione al § 67 Kant acutamente si interroga su come sia potuto accadere che le lingue moderne abbiano indicato la facoltà di giudizio estetico con un'espressione (*gustus, sapor*) che si riferisce a uno solo degli strumenti di senso (l'interno della bocca) e chiude con una considerazione proprio su *sapor* e *sapientia* (trad. it., Bari, Laterza, 1969, 129-39, 132). Il Settecento è il secolo che inaugura l'estetica come esperienza del bello assimilabile alla reazione soggettiva del *gusto*, cfr. G. Dickie, *The Century of Taste. The Philosophical Odyssey of Taste in the Eighteenth Century*, New York, Oxford University Press, 1998, 3: «The eighteenth century was the century of taste, that is, of the theory of taste. At the beginning of the century, the focus of theorizing about experiences of the kind under discussion shifted from objective notions of beauty to the subjective notion of taste».

39. Voce *Assaggiare, Gustare*, in N. Tommaseo, *Dizionario dei sinonimi della lingua italiana. Nuovissima edizione accuratamente corretta*, Milano, Bietti e Reggiani,

Prosegue inoltre:

Assaggiare, assaporare. – Assaggiarsi per distinguere il sapore, per sapere se la cosa piace, se è buona all'uso; *assaporasi* cosa di cui ci gusti il sapore – Alberti⁴⁰.

Assaggiare, saggiare, assaporare. Saggiatore, assaggiatore. Saggiuolo, Mostra. – *Saggiare* di metalli piuttosto; così *saggiatore*, non *assaggiatore*. Di vivande di vini sempre *assaggiare* saggiate questo vino, a Firenze suonerebbe strano. Di vini parlando, *saggiuolo* è piccolo fiaschetto che si porta per assaggio al compratore. Di grano, di caffè o altro si dice *mostra*.

Assaggiare ha pure senso di: provare, tentare⁴¹.

Questo provare e tentare, come dice giustamente Tommaseo, è «un principio d'esperienza» ma, diremmo noi, un'esperienza basilare perché attiene al benessere e alla sopravvivenza. Tommaseo individua in *sapio* un nucleo di significati che implicano il passaggio dal gusto irriflesso all'assaggio meditato, dall'assaggio meditato alla attenta distinzione dei sapori, dal sapere distinguere tutti i sapori al conoscerne tutta la gamma, e dal conoscerne tutta la gamma alla piena sapienza (distinta e anteposta alla scienza secondo un *tòpos* ben noto sin dal medioevo). Anche per lui tuttavia il rapporto tra sapore e sapienza rimane un rap-

1913, 91, n. 429; il testo prosegue «Gustasi anco sapore tristo. Ma perché il gustare è la voce generica del sentimento, e i sentimenti naturali sono in sé più bene che male, però *gustare* assoluto vale: gustar cosa piacevole, prender gusto. Altr'è però: *io gusto* un cibo; altro è: *mi gusta*. Col primo io denoto un giudizio più pieno; col secondo, l'impressione che il cibo fa sul mio senso. Così nel *translato*: non mi gusta lo stile di un autore, anco senza ch'io me ne renda ragione, o ch'io ce l'abbia o voglia averla. *Non gusto* dice ch'io non lo voglio stimar buono, che di questo mio cosiffatto gusto ho le mie ragioni, e le penso, e le tengo care, e potrei dichiararle. Gli uomini di buon gusto gustano il buono stile: a tutti, esperti o no, può gustare o non gustare un'opera d'arte. Ma i così detti buoni gustai sono spesso quelli che hanno il gusto men sano. In senso letterario, e in *translato*, di qualsiasi bellezza o convenienza, sarà più italiano dire *buon gusto* che semplicemente *gusto*; che però non è barbaro, giacché *mente* dicesi per buona e molta mente, e simili. Gusto retto e corretto, non sarà proprio, perché l'immagine di rettitudine non s'avviene ai sapori».

40. Tommaseo, *Dizionario* cit., n. 427, voci *Assaggiare, assaporare*.

41. E prosegue: «Assaggiare le lodi; assaggiare un letterato per sentir quanto vale; qui saggiare non sta. Ma ben chiameremo Leopoldo I, per esempio, esperto saggiatore d'uomini [Bartoli], cioè, che ben sapeva conoscerli. Qui assaggiatore sarebbe pesante. – Dar buon saggio, e, assolutamente: dar saggio di sé de' fatti suoi, significa farsi conoscere per buono con le azioni. Dare un saggio ha altro senso dichiarato altrove. – Assaporare, nel proprio e nel *traslato*, è più di assaggiare; vale: fermarsi a sentire il sapore della cosa, e sentirlo più buono che no. All'assaggiare si riferisce più immediatamente l'idea di qualità; all'assaporare, quella del sapere più o meno buono – Meini» Tommaseo, *Dizionario* cit., n. 428, voci *Assaggiare, saggiare*.

porto traslato tra vocaboli, una metafora mediata da contenuti mentali, non da una serie di eventi fisiologici associati tra loro.

Per rendere chiaro quest'ultimo aspetto è opportuno regredire o, meglio, ricollocarci in una prospettiva antropologica di lunga durata. Sin dalle più antiche elencazioni i sensi sono stati disposti in una serie ascendente che va dal tatto, al gusto, all'olfatto, all'udito e alla vista, secondo un principio assiologico di smaterializzazione graduale che va dal basso all'alto, dal peggiore al migliore, dal grossolano al raffinato, dalla tattilità alla intellesione.

Aristotele al riguardo aveva enunciato addirittura un principio di simmetria che vedeva al centro dei cinque sensi, come "giusto mezzo", l'olfatto:

Poiché i sensi sono dispari e il numero che sta nel mezzo è dispari, pare che il senso dell'odorato stia anch'esso a metà tra i sensi che sentono per contatto, come tatto e gusto, e quelli che sentono attraverso altro, come la vista e l'udito. Perciò anche l'odorabile è una proprietà delle sostanze nutrienti (e queste rientrano nel genere tattile) e dell'udibile e anche del visibile, e per questo si sentono gli odori in acqua e in aria⁴².

Come si vede la differenza esistente tra materialità e intellesione, tra esperire e conoscere, è riassunta dalla differenza tra contatto immediato o mediato. Ma il conoscere corporeo per contatto immediato, seppur considerato il più basso è, come ogni gradino più basso, il primo e preliminare per poter salire e procedere oltre.

Sul piano filogenetico il *conoscere per contatto immediato* avviene anzitutto mediante il gusto⁴³. Il gusto ha infatti una funzione preliminare e fondante: è il primo approccio al mondo. Un approccio che avviene mediante la suzione dei sapori, cui segue il rifiuto o l'assenso all'ingestione, che una volta compiuta è irreversibile, ma che è insieme esperienza gustosa e assunzione appagante di alimento e nutrimento. Bocca, labbra e lingua sono coinvolte tutt'insieme nell'esperire originario del vivente. È la fase orale infantile che ai suoi esordi è un esperire prerazionale di una indistinta maternità provvidente, la dipendenza dalla quale e l'aderenza alla quale è un «toccare» e un «sentire», un «avere sensazione» e un «provare sentimento».

Perciò merita attenzione il fatto che per Aristotele il carattere pro-

42. Aristotele, *De sensu et sensib.*, 5, 445a 4-14.

43. Da ricordare che in inglese gusto è *taste* che deriva dal latino medievale *tastare* e dal franco romanzo *tâter*.

prio del gusto è il tatto, che per sentire non ha bisogno di un mezzo intermedio, ma basta il contatto della lingua:

Il gustabile [= l'oggetto del gusto] è una specie di tangibile, ed è questo il motivo per cui non è percepito per l'intermediazione di un corpo che non sia il nostro, il che non si verifica infatti neppure per il tatto. [...] Non c'è dunque nulla di intermedio; ma come il visibile è colore, così il gustabile è il sapore⁴⁴.

Il tatto, per Aristotele, è ciò per cui principalmente un animale è tale. Senziente infatti equivale a vivente, e sentire vuol dire percepire anzitutto con il tatto attraverso cui si avvertono le impressioni e da cui conseguono gli impulsi dell'appetire e del rifuggire, del desiderare un piacere o rifiutare un dolore:

Ma per questo principio [che l'animato differisce dall'inanimato per il fatto di vivere] che il vivere appartiene ai viventi, ma all'animale anzitutto perché ha sensazione. Delle sensazioni, quella che principalmente appartiene a tutti gli animali è il tatto. E come la facoltà nutritiva può esistere indipendentemente dal tatto e da ogni altro senso, così il tatto può esistere senza gli altri sensi. [...] Se poi vi è la facoltà sensitiva, c'è anche l'appetitiva. Difatti l'appetizione può essere desiderio, impulso e volontà. Ora tutti gli animali possiedono almeno un senso, il tatto. Ma chi ha la sensazione possiede pure il piacere e il dolore e ciò che è piacevole e doloroso, e chi ha questi ultimi ha anche il desiderio, perché esso è la tendenza verso ciò che piace [ἡδύς, *suavis*]. Inoltre gli animali possiedono la sensazione dell'alimento, giacché il tatto è il senso dell'alimento. In effetti tutti gli esseri viventi si nutrono di elementi secchi ed umidi, caldi e freddi, e chi li percepisce è il tatto, mentre gli altri sensibili il tatto li coglie accidentalmente⁴⁵.

Al tatto come senso del nutrimento mettono capo le facoltà sensitiva nutritiva e appetitiva, perché alla componente tattile del gusto compete l'impulso o appetito a sentire con la lingua per assaporare, nutrirsi e assimilare. Ma assaporare è *assaggiare*, cioè sentire «se la cosa piace», come dice la citazione di Tommaseo a proposito di *assaporasi*⁴⁶, e nella particella *se* sta la finalità ispettiva del gusto in quanto “ipotesi” (*se*), “saggio”, “esperienza” o “prova” di ciò che non si conosce, che “non si sa” e che, una volta compiuta attraverso il tatto, si con-

44. Aristotele, *De anima*, II 10, 422a 8-11, 15-17.

45. *Ibid.*, II 2, 413b 4 ss., 3, 414b 1 ss., la parte dell'anima per cui un animale si dice tale è l'anima sensitiva, cfr. *De gener. animal.*, II 3, 736b 1-2.

46. Vedi sopra in riferimento a n. 40.

clude con un giudizio affettivo di assenso o di rifiuto. Per questo Aristotele vede nella spiccata capacità discriminativa del tatto il segno della superiore *prudenza* e senno dell'uomo rispetto agli altri animali:

sembra bensì che [nell'uomo] l'olfatto sia analogo al gusto e che le specie dei sapori siano simili a quelle degli odori, ma il gusto è più acuto dell'olfatto, perché è una specie di tatto, e questo è il più acuto dei sensi dell'uomo. In effetti, mentre negli altri sensi è inferiore a molti animali, nell'esattezza del tatto si distingue di gran lunga dagli altri. Per questo è tra gli animali anche il massimamente dotato di senno [φρονιώτατον]⁴⁷.

In realtà già nel concetto greco di sensazione (αἴσθησις) era presente la nozione del 'sentire accorgendosi' o dell' 'accorgersi di sentire', cioè di un'istintiva abilità diagnostica connaturata al vivente in quanto dotato di sensibilità⁴⁸. Da questo punto di vista i cinque sensi non "attivano" il sentire diffuso sul corpo, ma lo "specializzano" e "raffinano" secondo i vari comparti ove esercitano le rispettive competenze.

Il gusto specializza il tatto nel comparto della lingua e del palato, raffinandone la capacità di saggiare e distinguere. Questa capacità fu associata al gusto sin dall'epica arcaica⁴⁹, e che anche la patristica greca continuò ampiamente a impiegare per sottolineare la componente intuitiva delle esperienze spirituali. Abbiamo visto come anche Crisippo considerasse il gusto come senso che *sucorum sapes discernit*⁵⁰ ed è proprio per la sua capacità di discernere istintivamente i sapori e discriminarne le differenze (e qui la sorpresa di Rahner trova risposta) che un autore fondamentale per l'ascesi monastica e la dottrina dei sensi spirituali, come Diadoco di Fotica, predilesse il gusto come senso dell'intelletto:

Il senso [αἴσθησις] dell'intelletto è un gusto [γεῦσις] esatto delle cose che si discernono [διακρινόμενων], allo stesso modo in cui col nostro senso corporeo del gusto, quando siamo in salute, discerniamo senza errore il buono dal cat-

47. Aristotele, *De anima*, II 9, 421a 16-23.

48. Cfr. *Ibid.* III 3, 427a 17 ss. dove Aristotele afferma che l'anima è detta capace di pensare, comprendere e sentire, ma sentire in quanto αἰσθάνεσθαι che vale 'accorgersi della sensazione'; per αἰσθάνεσθαι come capacità di discriminare cfr. anche *De sensu et sensib.*, 7, 447a 12 e ss.

49. Già nell'epos omerico gusto e gustare (γεῦσις, γεύω) vale anche prova, provare o mettere alla prova, sperimentare o far sperimentare (pene, gioie, travagli, ma anche muscoli e armi); Aristotele ricorda come in età arcaica φρονεῖν e αἰσθάνεσθαι coincidessero nella nozione di un 'pensare corporeo', *De anima* III 3, 427a 21-29.

50. La citazione è in Calcidio per cui v. sopra il riferimento a n. 25.

tivo e appetiamo ciò che è buono, allo stesso modo quando il nostro intelletto, sano e del tutto libero da cure, comincia a muoversi può sentire in abbondanza la consolazione divina e mai lasciarsi trainare in direzione opposta. Come il corpo, infatti, gustando le dolcezze terrestri, ha esperienza del senso esente da sbagli [ἄπταιστον], allo stesso modo, quando l'intelletto esulta di giubilo al di sopra dei consigli della carne può gustare senza errore le consolazioni dello Spirito santo; "gustate, è infatti scritto, e vedete che il signore è soave" [Ps. 33, 9] e conservate in virtù dell'amore una memoria senza oblio di questo gusto nel valutare senza sbagliare le differenze secondo quanto dice il santo apostolo: "E questo prego, che il vostro amore cresca sempre di più in conoscenza e in ogni sensazione, affinché voi valutate le differenze" [Phil. 1, 9-10]⁵¹.

Da notare che Diadoco fonda la sua analogia sull'autorità di *Phil.* 1, 9-10, dove Paolo afferma di pregare Dio «ut caritas vestra magis ac magis abundet in scientia et omni sensu ut probetis potiora» (ἐν ἐπιγνώσει καὶ πάσῃ αἰσθήσει εἰς τὸ δοκιμάζειν ὑμᾶς τὰ διαφέροντα), prega cioè «che il vostro amore si accresca in conoscenza e in ogni sensazione, affinché voi valutate le differenze»; frase che Des Places traduce dal greco con «que votre charité grandisse en vraie connaissance et en toute intelligence pour discerner ce qui est le mieux»⁵², traduzione che non solo sublima con disinvoltura la resa, sobria e concreta, della vulgata latina ma che si allontana irrimediabilmente dal valore cognitivo e valutativo di *sensazione* e *gusto* (αἰσθησις e γεῦσις) che sono centrali nell'esempio di Diadoco. Valore che, proprio in ragione del paragone entro cui cita il passo paolino (confronto tra 'valutazione' spirituale e 'valutazione' tattile), il greco Diadoco non poteva non apprezzare nel greco di Paolo.

Diadoco non ignorava la forte connotazione valutativa che sul piano del conoscere con la mente come pure dell'esperire con il corpo, avevano termini come "riconoscere", "sensazione", "stimare", "differenze" (ἐπιγνώσειν, αἰσθησις, δοκιμάζειν, διαφέροντα), tanto più se messi in riferimento all'espressione paolina δοκιμάζειν τὰ διαφέροντα («stimare le differenze»), che in greco aveva un forte significato tecnico, cioè valutare la natura di qualcosa stimandone le differenze mediante una prova tecnica, una 'pietra di paragone', prova che poteva variare dal saggio per attestare la genuinità di un metallo (l'oro in par-

51. *De perfectione spirituali capita centum*, cap. 30, ed. É. Des Places, Diadoque de Photicé, *Oeuvres spirituelles*, Editions du Cerfs, Paris 1955 (Sources Chrétiennes. 5 bis), 100-1.

52. E che ribadisce in Diadoque cit., *Introduction*, 42, i corsivi nelle citazioni sono miei.

ticolare⁵³) fino al criterio con cui valutare un'attitudine morale, o politica o professionale⁵⁴. Usando questa locuzione Diadoco intende sottolineare che nella valutazione morale è richiesta la stessa esattezza che si esercita, con i sensi, in una prova tecnica, e che questa esattezza consiste nello scegliere un appropriato e preciso termine di paragone, che egli indica nel 'gusto dolce di Dio' sulla base di *Ps.* 33, 9 («gustate et videte quoniam suavis [nei Settanta *χρηστός* = utile, giovevole, gustoso] est Dominus» e ripetuto in *I Pt.* 2, 3 «si gustastis quoniam dulcis [*χρηστός*] Dominus», cfr. *Hebr.* 6, 5). Diadoco dice che il vero e sommo strumento di prova per gli uomini è il gusto del Signore, della cui sensazione, una volta esperita, bisogna avere «una memoria senza oblio» perché solo tenendo a mente il sapore perfetto si possono «valutare senza sbagliare le differenze»⁵⁵. Una prova di gusto, lingua e

53. Nel Vecchio Testamento Dio scruta cuore e reni degli uomini e ne valuta il valore fondendoli come un saggiatore di metalli: *Hier.* 6, 27-31, 9, 7, 11, 20; *Ps.* 25, 2, 16, 3.

54. *δοκιμάζω* vale "saggiare" "esaminare" un materiale, come ad es. porpora od oro, per approvarne dopo scrutinio la genuinità, oppure una persona per approvarne dopo scrutinio la bontà o adeguatezza a un compito; in *I Thes.* 2, 4 Dio è colui che valuta o "saggia la genuinità" dei cuori («qui probat corda nostra», *δοκιμάζων τὰς καρδίας ἡμῶν*); *δοκιμείον*, *δοκίμιον* è il mezzo corporeo (lingua, tatto) o il mezzo materiale (reagente, fusione) o lo strumento (crogiuolo) per saggiare in particolare i metalli; per quanto riguarda il nostro tema Platone usa lo stesso termine in *Tim.* 65c come strumento per saggiare i sapori (v. oltre alla n. 121); altre attestazioni in H. G. Liddell, R. Scott, *Greek-English Lexicon*, Oxford 1961, s.v.

55. Il fatto che *διαφέροντα* viene reso dalla Vulgata con *potiora* (*mieux* in Des Places) ha una sua logica in quanto la traduzione va direttamente all'esito della 'stima delle differenze', cioè la 'scelta del meglio', perché il meglio è quello che massimamente differisce dal peggio. Per l'uso testamentario cfr. F. W. Danker, *A Greek Lexicon of the New Testament and Other Early Christian Literature*, Chicago and London 2000³, 239 per *διαφέροντα* e 255-6 per *δοκιμάζειν* e *δοκίμιον*. Tipica della esegesi ufficiale è l'impostazione di W. Grundmann che nell'articolo *δόκιμος* (e termini affini), in G. Kittel, G. Friedrich, *Grande Lessico del Nuovo Testamento*, trad. it., II, Brescia 1966, 1403-18, afferma che «Il valore religioso ed esclusivo di cui questi termini s'arricchiscono nel N. T. sulla base di concetti e immagini veterotestamentarie, è il riflesso della situazione in cui si colloca, nel N. T. stesso, il cristiano» (1407) enunciando un principio che rinchiude il linguaggio biblico nel recinto autoreferenziale dell'interpretazione teologica, sottraendo o svalutando ogni accezione che risulti non soddisfare tale principio (di qui il circolo vizioso di pregiudicare la concreta analisi terminologica anticipando dottrinarmente il significato dei termini: «Occorre chiarire questi concetti fondamentali per comprendere la rispettiva terminologia»). Per chi subordina l'interpretazione a preoccupazioni dogmatiche certamente «Il significato di *τὸ δοκίμιον* costituisce un problema per l'esegesi» (1412) ma non lo costituisce per chi ne considera il significato di base, come nel caso di *I Petr.* 1, 7 «ut probatum vestrae fidei multo pretiosius sit auro, quod perit per ignem probato [*διὰ πῦρός δὲ δοκιμαζομένου*]» in cui l'esegesi diviene colpevole, se non addirittura dolosa, nell'ignorare che l'esortazione dell'apostolo, proprio perché applicata alla prova di fede, si avvale di un esempio di immediata

palato che, del resto, non era estranea nelle tecniche e nelle professioni (dall'erboristeria, alla medicina, all'alchimia) e che consisteva nel saggiare con la lingua derrate, materie o essudati del corpo (ad es. la salinità di un materiale o la dolcezza delle urine per la diagnosi del diabete mellito) per stimarne genuinità e valore⁵⁶.

Nessuna meraviglia quindi se Diadoco afferma che l'esperire intellettuale (αἴσθησις [...] νοῦς) è «un gusto preciso delle discriminanti» (γεῦσις ἀκριβῆς τῶν διακρινομένων) perché così come il gusto ha un'esatta stima delle differenze dei sapori così la mente ha un'innata capacità a discernere il bene dal male e il vero dal falso. Già Aristotele aveva affermato che ciascun senso ha per oggetto un sensibile proprio e che «discerne le differenze dell'oggetto sentito»⁵⁷ e se Diadoco afferma che il corpo «ha esperienza del senso esente da sbagli» non fa che ribadire un concetto acquisito sin dalla psicologia aristotelica per la quale ogni senso, sempre che sia sano, non erra mai nel valutare il sensibile che gli è proprio:

Dico 'proprio' quel sensibile che non può essere percepito con un altro senso, e rispetto a cui *non è possibile ingannarsi*: ad esempio per la vista il colore, per l'udito il suono e per il gusto il sapore, mentre il tatto ha per oggetto molte varietà. Tuttavia ogni senso giudica almeno i propri oggetti, e non s'inganna [οὐκ ἀπατάται] sul fatto che questo è colore o che questo è suono, ma invece sul che cosa è colorato e dove, o che cosa è sonoro e dove⁵⁸.

e incontestabile concretezza come la "prova del fuoco" per saggiare la genuinità dell'oro mediante fusione. Il significato religioso dei termini, supposto e imposto dal teologo, finisce per sequestrare all'esegesi quello che lo stesso Pietro semplicemente ed efficacemente intendeva.

56. Per Plinio l'*intellectio saporum* nell'uomo implica oltre la parte anteriore della lingua anche il palato («Intellectus saporum ceteris in prima lingua, homini et in palato» *Naturalis historia*, XI 174); Galeno definisce la lingua *saporum dijudicatrix* (*De usu partium*, XI 11; ed. Kühn, III, 887) in quanto organo dotato per eccellenza della capacità di discernere simiglianze o dissimiglianze di natura: «Oportebat [...] innasci animantibus organum quod naturae similitudines ac dissimilitudines discernendi potestate polleret, quod agnoscens rerum naturas familiaria quidam eligeret, aliena vero refugeret. Eiusmodi ergo lingua est [...] quae familiaria quaeque non familiaria sunt agnoscit.» *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, IV 15 (ed. Kühn, XI, 669); per il *sapor* in alchimia esempi sono nel *De aluminibus et salibus* di Rasis nella traduzione di Gerardo da Cremona, v. R. Steele, *Practical Chemistry in the Twelfth Century Rasis de aluminibus et salibus*, in «Isis» 12, 1929, 10-46, in part. §§ 5, 41, 49, 59.

57. «ἔργινει τὰς τοῦ αἰσθητοῦ [...] διαφορὰς» Aristotele, *De anima*, III 2, 426b 9-11 e cfr. 3, 427a 18-20; inoltre *De sensu et sensib.*, 7, 447b-448a.

58. Aristotele, *De anima*, II 6, 418a 8-16.

E al riguardo va aggiunto che, proprio per evidenziare la capacità discriminante dei sensi, il medico Galeno aveva criticato la definizione aristotelica di sensazione come “alterazione dei sensi”, specificando che non si tratta di semplice alterazione ma, più esattamente, di «diagnosi [διάγνωσις, *dignotio*] dell’alterazione» dei sensi⁵⁹.

Questo per sottolineare come, da un lato, la dottrina medica e filosofica della sensorialità tenesse conto della capacità discriminatrice connaturata ai sensi e come, dall’altro, su questa stessa capacità si modellasse il cosiddetto “discernimento degli spiriti”⁶⁰ che era nozione entrata nel vocabolario spirituale con la doppia denominazione di *discretio spirituum* (διάκρισις πνευμάτων) derivata da Paolo o *probatio spirituum* (δοκιμάζειν τὰ πνεύματα) derivata da Giovanni⁶¹. Espressione che indicava il carisma o la dote connaturata all’uomo di discernere tra bene e male, tra spiriti buoni o maligni che invadono e possiedono lui e il mondo.

Ciò che qui interessa, comunque, è la dimensione antropologica della *probatio / discretio* o διάκρισις, cioè il criterio sensorio che soggiace alla cernita e che eccede quello mistico. Il διακρίνειν, il *discernere* è un dato essenziale dei sensi spirituali proprio perché l’“analisi dei sentimenti” si modella sulla parallela “analisi delle sensazioni”. Ciò spiega, come si diceva, il privilegio conferito da Diadoco al *gustus / γεῦσις* che, tra i cinque sensi, è quello cui meglio spetta l’attribuzione di *discernement* e di *tact spirituel* che Des Places, sulla base di una prassi consolidata, riserva al più generale concetto di αἴσθησις⁶².

Il senso del gusto per Diadoco ha tale importanza che per stimolare l’anima alla perfezione lo Spirito Santo le fa gustare «la dolcezza di Dio in ogni sensazione e in totale pienezza» (ἐν πάσῃ αἰσθήσει καὶ πληροφορίᾳ τῆς γλυκύτητος τοῦ θεοῦ⁶³). La scelta del gusto come senso e ‘sentimento’ mistico si spiega bene con la dimensione intima e inef-

59. Per la definizione di Aristotele, *ibid.*, II 4, 415b 24-26, e soprattutto 5, 416b 34 ss.; per il passo di Galeno, *De Hipp. et Plat. Placit.*, VII 6: «ἔστι δὲ αἴσθησις οὐκ ἀλλοίωσις ἀλλὰ διάγνωσις τῆς ἀλλοιώσεως», in trad. latina «Non igitur sensus est alteratio, ut nonnulli iniquiunt, verum alterationum dignotio» (ed. Kühn, V, 636, ed. Mueller, 635).

60. Per Diadoco, *De perfectione* cit., cap. 26-35 (ed. Des Places, *Diadoque* cit., 97-105 e anche nell’*Introduction* il paragrafo su *Le discernement des esprits*, 42 ss.); per un’ampia trattazione dal Vecchio Testamento all’età moderna v. J. Guillet, G. Bardy, F. Vandenbroucke, J. Pegon, H. Martin, *Discernement des esprits*, in *Dictionnaire de spiritualité* cit., 3, Paris 1957, 1222-81.

61. Le locuzioni sono in I *Cor.* 12, 10 e I *Joh.* 4, 1.

62. Des Places, *Diadoque* cit., *Introduction*, 42.

63. Diadoco, *De perfectione* cit., cap. 90 (ed. Des Places 150-2).

fabile della degustazione («se lo assaggi capisci» è la formula sensorio-cognitiva che riassume il concetto), mentre la scelta della dolcezza non è solo perché il dolce è il sapore più gradevole ma perché, come vedremo, è anche il più nutriente, anzi intrinsecamente nutriente. E il gusto in tanto ha forza di senso mistico in quanto è un tatto che sonda e certifica nell'intimo il suo oggetto. Come dice in modo breve e mirabile Alberto Magno, mentre il tatto manifesta la superficie esterna delle cose, il gusto ne manifesta l'intimo grazie al contatto con la sua essenza che è il sapore. Così scrive nel suo trattato sui vegetali:

Et ideo sapor est, qui certissimum dat experimentum virtutis plantarum. Quamquam enim tactus etiam per tactum substantiae rei certificatur, tamen non manifestatur nisi exteriora rei in corporibus tactis; qualitates enim primorum componentium. Similiter autem et qualitates secundae, quae sunt ipsius compositi, potentia sunt in ipso tactu et non actu, et ideo non percipiuntur per tactum qui non percipit nisi qualitates quae sunt in actu. In gustu autem propter contritionem et humidum salivale, quod est medium, in actu efficiuntur qualitates quae fuerunt in potentia, et certificantur per gustum intimae et primae consequenter complexionatorum qualitates. [...] Qualitates enim secundae, causatae a primis, per ipsum certificantur gustum in quantum est discretum a tactu. Primae autem qualitates aut per operationes saporum sciuntur [...] aut per ipsum gustum, in quantum est quidam tactus, aut utroque modo certificantur. Et ideo scire volens vegetabilia, intentissime debet attendere sapes eorum, quoniam per sapes magis quam per anatomiam vel aliquid aliud indicium conijciuntur naturae eorum⁶⁴.

Non deve destare sorpresa che di sapore e di gusto si parli nei trattati sulle piante e sui vegetali, infatti, come dice ancora Alberto Magno: «diversitas saporum in nulla re ita manifestatur, sicut in fructibus et succis plantarum»⁶⁵.

3. *Genesis del sapor tra mondo vegetale, fisiologia e medicina.*

Ed è appunto al sapore che, dopo questo lungo tragitto sul gusto, dobbiamo approdare. Il nesso tra sapore e sapienza sembrerebbe già soddisfatto dalla componente cognitiva del gusto fin qui analizzata, e questo sembra intendere Isidoro nel passo citato all'inizio: «sicut gustus aptus est ad discretionem saporis ciborum, sic sapiens ad dino-

64. *De Vegetabilibus*, III ii 1 (ed. E. Meyer e C. Jessen, Berolini 1867, §§ 68-69, 191).
65. *Ibid.* (§ 63, 189).

scentiam rerum atque causarum». In realtà tra gusto, sapore e sapienza esiste un'affinità cognitiva perché esiste una affinità di natura e un comune fondamento fisiologico. La degustazione, cui oggi attribuiamo una forte accentuazione soggettiva, in origine – e la citazione di Alberto Magno lo testimonia – era considerata il prelievo diretto, con la lingua e il palato, di una sostanza già tutta data ed esistente in natura. Il sapore era appunto questa sostanza, concepita come contenuto commestibile e non come semplice impressione gustativa del soggetto. Stesso statuto di concretezza avevano colori, suoni, odori e sensazioni tattili, concepite come qualità sostanziali residenti fuori di noi e permanenti nell'oggetto. Per questo, ricorda Aristotele, se l'essere animale fosse soppresso e con esso scomparisse la capacità di sentire, queste qualità rimarrebbero integre in natura come "sensibili in potenza", cioè come proprietà "in attesa di essere sentite"⁶⁶.

Per questo il sapore era collocato sul versante del degustato più che del degustante, tanto che i due termini greci che lo indicavano, χυμός e χυλός (*chymus* e *chylus*), non denotavano lo stato percettivo del degustante ma lo stato fisico del degustato, cioè quello liquido. I due termini derivano infatti dal verbo χέω ("sgorgo", "gemo", "verso", "disciolgo")⁶⁷ e significano ambedue "succo" ma, come spiega Galeno, un succo di due tipi: il primo un succo «ex humido siccoque consistens», il secondo un succo «a calore concoctus»⁶⁸. Quindi, il primo, un liquido che si trae al naturale come linfa vegetale o umore animale, e il secondo un liquido che, elaborato e cotto dal calore, si trasforma da succo in "sugo" o "succo aromatico", tanto in natura quanto in fisiologia o in cucina. Altro caso tipico è la liquefazione dei minerali in alchimia in quanto considerati succhi solidificati⁶⁹. È pro-

66. Aristotele, *Categ.*, 7, 7b 35-8a 7, nella traduzione di Boezio: «sublato enim animalis sublatus est sensus, sensibilis autem permanet, ut corpus, calidum, dulce, amarum, et alia omnia quaecumque sunt sensibilia».

67. Questo ricorda anche Galeno nell'opuscolo *De humoribus* (ed. Kühn, XIX, 491).

68. Galeno, *De simplicium* cit., I 38 (ed. Kühn, XI, 449-50); perciò in medicina "chimo" e "chilo" indicavano rispettivamente il liquido mescolato e sottoposto a una prima cottura nello stomaco, e il sugo elaborato e raffinato nel fegato, dopo una seconda cottura. Galeno riconosce tuttavia che, data la minima differenza grafica, l'uso dei due termini era soggetto a confusione. Considerazioni importanti con riferimento a *sapor* fa Richard Broxton Onians in *The Origins of European Thought about the Body, the Mind, the World, Time, and Fate. New Interpretations of Greek, Roman and kindred evidence also of some basic Jewish and Christians beliefs*, Cambridge, University Press, 1954², 61-5 (trad. ital. *Le origini del pensiero europeo intorno al corpo, la mente, l'anima, il mondo, il tempo e il destino*, Milano, Adelphi, 1998, 86-9).

69. Da χυμός e dunque da χέω "rendere liquido" e dunque "sciogliere" deriva infatti χυμεία lat. *chymia* / *chemia* o arabizzato *al-chimia*, che è arte di sciogliere e

prio in quanto liquidi che i due termini, come dice ancora Galeno, designano anche la *gustandi facultas* o la *gustatoria qualitas*⁷⁰ proprio perché, fuse nell'umido salivale, facoltà gustativa della lingua e sostanza degustata appaiono indistinguibili. Giustamente il latino, oltre che con *sapor*, traduceva *χυμός* con il più preciso calco *humor* e del resto *humores* sono detti i corrispondenti liquidi organici che regolavano le funzioni del corpo⁷¹.

Per Aristotele condizione indispensabile perché si producesse la sensazione del sapore era infatti la presenza dell'umido, sotto forma o di saliva o di liquido solvente:

Nessuna cosa, poi, produce la sensazione del sapore senza umidità, e quest'umidità deve averla in atto o in potenza, come ad esempio una sostanza salata; questa, infatti, si scioglie facilmente da sola e ha potere solvente sulla lingua⁷².

Inoltre il corpo in cui si trova il sapore, il gustabile, è nell'umido come nella sua materia, e l'umido è qualcosa di tangibile⁷³.

La diluizione del sapore nell'umido non deve tuttavia essere pensata come una semplice miscela tra pari componenti quanto piuttosto come un'emulsione⁷⁴. Temistio, parafrasando questo capitolo del *De anima*, sottolinea che, diversamente dal colore che si vede attraverso il trasparente ma non si mescola ad esso, il sapore si fonde con l'umido "come forma nella materia" costituendo con essa un'unità sostanziale, un sinolo:

liquefare metalli nel crogiuolo o di distillare essenze e succhi dall'alambicco, con il calore e il fuoco. Etimologia tanto più evidente in quanto lo sciogliere alchemico non era altro che riportare allo stato liquido i filoni di minerali o metalli che si ritenevano liquidi solidificati, come sangue rappreso, nelle "vene" della terra entro cui in origine scorrevano.

70. Galeno, *De simplicium* cit., I 38 (ed. Kühn, XI, 449 e 450).

71. Alberto Magno nota che «umor [...] latine sapor dicitur, Greci enim umores sapor vocant» *De anima*, II i 10 (ed. C. Stroick in *Opera omnia* VII, 1, Monasterii Westfalorum 1968, 79, rr. 31-33).

72. Aristotele, *De anima*, II 10, 422a 17-20.

73. *Ibid.*, II 10, 422a 10-11. Ancora Kant, con acuta attenzione ai contenuti antropologici di lunga durata, definisce il gusto come «proprietà di un organo (lingua, palato, gola) ad essere affetto, nel mangiare e nel bere, da determinate materie disciolte [aufgelöseten Materien]» (*Antropologia pragmatica* cit., I, II, 2 B, § 67, 129).

74. «Tutti i sapori hanno maggiore densità» afferma Aristotele, *De sensu et sensibilibus*, 4, 441a 28-29; lo stesso dice Teofrasto che ne assimila la consistenza a 'succo lattiginoso' (*De historia plantarum*, IX, I, 2, v. in Theophrastus, *Enquiry into Plants*; with an English translation by A. Hort, II, London-New York 1916, 216).

noi gustiamo le bevande che sono nell'umido, non però in quanto l'umido fa da mezzo, ma in quanto ha ricevuto in sé il sapore e l'ha ricevuto non al modo con cui il diafano riceve i colori; infatti il modo in cui i colori si vedono non è questo, non cioè mescolandosi all'aria o emanando da essi qualcosa che formi una miscela col diafano. Il sapore invece deve mescolarsi e amalgamarsi con l'umido e divenire come forma nella materia⁷⁵.

Se ci chiediamo cos'è che, nel sapore, si amalgama all'umido come forma nella materia, Aristotele risponde che è la sua sostanza propria cioè il terroso e il secco. Terroso e secco vale quanto dire 'terra asciutta' le cui qualità sono la freddezza, la secchezza e la pesantezza. Per rendere il sapore disponibile alla degustazione occorre anzitutto che la sua sostanza, cioè il contenuto terroso sia reso liquido per effetto della filtrazione dell'umido, e perché il liquido così ottenuto divenga definitivamente succo-sapore, occorre che su di esso agisca un principio attivo in grado di agitarlo e trasformarlo in liquido sapido, e questo principio è il calore:

Come quelli che stemperano nel liquido colori e sapori fanno sì che l'acqua abbia tali qualità⁷⁶, così fa la natura rispetto al secco e al terroso che dopo aver filtrato l'umido attraverso il secco e il terroso e messo in movimento col calore, conferisce all'umido una certa qualità. Ed è questo il sapore, un'affezione prodotta nell'umido dal secco di cui si è detto, e che ha capacità di mutare il gusto dalla potenza all'atto, esso porta infatti in atto la facoltà sensitiva che prima era in potenza; il sentire infatti non è analogo all'imparare ma al riflettere⁷⁷.

Il sapore pertanto è una *sostanza terrosa e secca disciolta in un liquido elaborato dal calore*, una sostanza già pronta e attiva in natura che, non appena assaggiata, è in grado di far passare il gusto dalla potenza all'atto. In questa descrizione è facile riconoscere il succo vegetale

75. Temistio, *In libros Aristotelis de anima paraphrasis*, IV 10, § 129 (ed. R. Heinze, *Commentaria in Aristotelem Graeca*, V 3, Berolini 1909, 70, rr. 28-33); Temistio, che sta parafrasando il passo del *De anima*, II 10, 422a 11-15, intende dire che mentre il colore si vede in quanto rimane separato dal "trasparente" o *diafano*, il sapore si gusta in quanto sostanza un liquido mescolandosi, v. n. seguente.

76. Diversamente dal caso considerato da Aristotele in *De anima* II 10, 422a 14-15 e commentato da Temistio a proposito del colore che non si mescola con il trasparente (v. n. precedente), nel caso in cui si mescoli con l'acqua, il colore non la rende 'liquido colorato' ma 'tinta' o 'tintura', cioè sostanza liquida che non riveste all'esterno come 'vernice', ma che penetra e imbibisce all'interno un tessuto o una fibra trasferendo ad essi durevolmente le proprietà del succo colorato.

77. Aristotele, *De sensu et sensib.*, 4, 441b 15-23.

che la pianta ha dapprima assorbito dalla terra sotto forma di liquido di filtraggio e che poi il calore solare ha elaborato, come un demiurgo, in succo saporito. Infatti:

Il caldo produce la crescita ed elabora [δημιουργεῖ] il nutrimento: attira il leggero e tralascia per il peso il salato e l'amaro. Quel che nei corpi esterni opera il calore esterno, lo opera il calore connaturato degli animali e delle piante: perciò sono nutriti dal dolce. Gli altri sapori sono mescolati al cibo allo stesso modo che il salato e l'aspro, come condimento: questi ultimi, cioè, vengono mescolati per impedire che il dolce sia troppo nutriente⁷⁸.

Perciò in Aristotele *bevibilità* o *potabilità* coincidono con *gustabilità*: gli alimenti solidi per essere assunti e gustati devono essere ridotti in piccoli pezzi dalla masticazione nella bocca e in miscuglio succoso dalla digestione nello stomaco. Lo stato solido, infatti, rende gli alimenti poco o nulla gustabili: perciò *non potabile* equivale a *non gustabile*:

del gustabile e del non gustabile il principio della distinzione sembra essere quello tra il potabile e il non potabile, giacché entrambi sono una forma di gusto, ma il non potabile è fiacco o dissolutivo, mentre il potabile è secondo natura. Inoltre il potabile è comune al tatto e al gusto. Poiché il gustabile è umido, il suo sensorio non dev'essere umido in atto ma neppure incapace di diventare umido. [...]. Pertanto ciò che può essere inumidito, ma non è ancora umido, ossia il sensorio del gusto, dev'essere inumidito, rimanendo integro⁷⁹.

La potabilità come condizione della gustabilità implica che il sapore deve essere un liquido, un succo, e in quanto succo si spiega il perché le classificazioni e gli elenchi dei sapori siano presenti in opere dedicate alle piante e alla erbe, perché, come dichiara Aristotele «è logico che il genere dei sapori si generi soprattutto nei vegetali»⁸⁰. Nel mondo vegetale infatti i sapori si manifestano spontaneamente sotto forma di succhi e nella loro più ampia varietà, perché in ogni pianta, frutto, erba aromatica, ortaggio è presente una linfa o succo derivato da terreni irrigati dalle acque dolci e feconde. «Quanti sapori si manifestano nella frutta, altrettanti appartengono anche alla terra» dice ancora Aristotele⁸¹. Se si porge attenzione alla sequenza secondo

78. *Ibid.*, 4, 442a 4-12.

79. Aristotele, *De anima*, II 10, 422a 29-422b 10.

80. Aristotele, *De sensu et sensib.*, 4, 441b 7-8.

81. *Ibid.*, 4, 441a 30.

cui i sapori sono elencati ci si accorge che l'ordine soggiacente è quello delle qualità del tempo agrario (ciclo delle stagioni e variare del calore solare) e delle fasi di maturazione a cui un frutto è soggetto per il calore solare, dall'amaro-acerbo primaverile al dolce-maturo autunnale⁸². Principali colture di riferimento appaiono, quanto meno in ambito mediterraneo, quelle della vite, dell'olivo, del fico e, a parte, il miele. Anomalo è l'insorgere del salato come sapore proveniente non dalle colture d'acqua dolce ma dalle acque marine e infecunde. Sapore non di agricoltura ma di pesca esso è posto in discontinuità con la serie dei succhi vegetali e in genere soggetto a una collocazione oscillante tra lo stare in coppia o in fusione con l'amaro e, perciò, opposto al dolce. Altrettanto anomalo, se confrontato ai sapori di consistenza acquosa, è il pingue-oleoso che, derivato dall'olivo o da sostanze organiche, è collocato in prossimità o in coppia con il dolce. Nella gamma dei sapori l'amaro e il dolce si trovano infatti ai due estremi, mentre tra di essi, nella zona intermedia, sono collocati i sapori riferibili alle fasi della maturazione della frutta (acre, aspro, acido, acetoso, austero) o al grasso dell'olivo (pingue/oleoso) oppure a piante dal contenuto aromatico (piccante)⁸³.

Aristotele, e con lui molti altri, elenca i sapori secondo una disposizione in serie e in progressivo allontanamento dall'amaro e avvicinamento al dolce:

Le specie dei sapori, come quelle dei colori, sono: semplici e contrari il dolce e l'amaro, conseguenti al primo è il grasso e al secondo è il salato; intermedi tra essi sono il piccante, l'acre, l'aspro e l'acido. Queste, approssimativamente, appaiono essere le differenze dei sapori. Sicché la facoltà del gusto è in potenza tali sapori, e il gustabile la fa passare in atto⁸⁴.

82. Un breve esempio in Galeno: «Perspicuum ergo hinc jam evasit, quo pacto fructus principio acerbi quum sint, processu temporis quidam plane dulcescant, quidam acescant, nonnulli fiant austeri, aliqui etiam acerbi permaneant, tum quidam etiam pingues reddantur» *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, IV 8 (ed. Kühn, XI, 648).

83. Sotto questo aspetto di poca o nessuna utilità sono le rassegne terminologiche dei sapori, anche se fornite di diligenti tabelle e raffronti lessicali; un esempio in Ch. Burnett, 'Sapores sunt octo': the medieval latin terminology for the eight flavours, in *Micrologus* X, 2002, *I cinque sensi / The Five senses*, 99-112.

84. Aristotele, *De anima*, II 10, 422b 10-16; interessante è anche la corrispondenza tra serie di sapori e serie di colori; utile sarebbe verificare se e in quale frutta e vegetale effettivamente accade la simultanea presenza delle coppie sapore-colore; v. per questo *De sensu et sensib.*, 4, 442a 12-29 e *De anima*, II 10, 422b 10-11.

Questo ordine, dall'amaro al dolce nei sapori e dal nero al bianco nei colori, non è un elenco ma una sequenza nella quale ogni sapore o colore è l'approdo permanente o temporaneo di un un passaggio analogo a quelli di maturazione di un frutto o alla trasmutazione degli umori corporei, passaggio che è lungo e difficile tra i due opposti, in quanto è il risultato finale della successiva alterazione, l'uno nell'altro, degli intermedi⁸⁵.

Illuminante al riguardo è la parafrasi di Alberto Magno che della sequenza aristotelica dei sapori giustifica la specifica dislocazione di ciascuno come corrispettiva alla dislocazione nel tempo:

species saporum [...] primae quidem et extremae sunt simplices et contrariae, et haec sunt dulce et amarum, consequentes autem et proximae mediae, quae proximiores sunt extremis, sunt pinguis, qui proximus est dulci, et salsus, qui proximus est amaro, qui autem magis distant ab extremis versus medium per aequidistantiam sumptum, sunt sicut acer et austerus et ponticus et acetosus et acutus. Iste enim fere videntur saporum omnes differentiae. Et est in eis magna diversitas inter auctores quoniam in veritate Galenus et Avicenna volunt quod causa saporum sit calidum et frigidum diversimode vincens umido a sicco passum [...] dicimus nos quod extremi simplices sunt saporum dulcis et amarus. Et quia duplex est medium, scilicet per aequidistantiam et per vicinitatem ad unum contrariorum sumptum, dicimus quod dulcis propinquorum iuxta se habet pinguem, et amarus iuxta se propinquiorem habet salsum. Alii autem quinque sunt magis remoti, et videtur quod omnes illi sunt versus amarum, qui sunt acer, et acutus, et acetosus, et alii qui sunt austerus, qui idem vocatur stipticus, et ponticus videntur esse magis versus dulcem⁸⁶.

Teofrasto nel *De causis plantarum* aveva dedicato un'intera sezione del VI libro al problema della mancanza di salato nelle piante⁸⁷, e forniva una tavola dei sapori che era propriamente una tavola dei succhi vegetali:

85. Un esempio di raffronto tra umori-sapori e colori è quello di Galeno (*De naturalibus facultatibus* I 10; ed. Kühn, II, 20-1) che paragona tra loro il lungo tempo richiesto per l'alterazione dal bianco al nero attraverso le brevi alterazioni intermedie e le lunghe fasi di alterazione del cibo per trasformarsi da alimento a nutrimento; v. anche il commento alla sentenza ippocratica «color humorum, ubi nulla est ipsorum perturbatio, ut in floribus in aetatum successione commutatur» *Hippocraticis de humoribus [...] commentarii*, I i (ed. Kühn, XVI, 4-61).

86. Alberto Magno, *De anima*, II iii 29 (ed. Stroick cit., 140), cfr. anche *De sensu et sensato*, II 6-7 e 11 (ed. A. Borgnet, IX, 53-61, 65-6) e inoltre Avicenna, *Canon*, II I 3 e Averroè, *Colliget*, III 34, V 27.

87. Teofrasto, *De causis plantarum*, VI 10, 1-10 (ed. B. Einarson e G. K. K. Link, III, Heinemann Harvard University, London-Cambridge Mass, 1974, 307-23).

Le specie di succhi – come per gli odori e colori – si ritengono sette, questo nel caso che non si ponga il salato come distinto dall’amaro (come nel caso del grigio e del nero); se uno li tiene separati accade allora che sono otto. Essi sono dolce, oleoso e amaro e austero e pungente e acido e astringente e il salato viene aggiunto come ottavo. Alcuni ritengono che bisogna aggiungere il vinoso, perché non solo esso è presente in parecchie frutta, ma perché questo succo scaturisce anche dalla terra in alcune regioni⁸⁸.

Plinio elencava i sapori nel corso del trattato sugli alberi da frutta e sull’olivo ma, partecipe di una società opulenta, riservava una classe a parte a quelli del vino ed inseriva un sapore *peculiaris* e *alienus* alle colture agrarie e tipico della pastorizia, quello del latte:

quae sunt communia et pomis omnibusque sucis saporum genera xiii reperiuntur: dulcis, suavis, pinguis, amarus, austerus, acer, acutus, acerbus, acidus, salsus. Praeter haec tria genera mirabili maxime natura: unum in quo plures pariter sentiuntur sapes, ut vinis, namque in iis et austerus et acutus et dulcis, et suavis, omnes alieni. Alterum est genus in quo sit et alienus quidem, sed ut suus quidem ac peculiaris, ut in lacte. Si quidem inest ei quod tamen iure dici dulce et pingue et suave non possit, obtinente lenitate, quae ipsa succedit in saporis vicem. Nullus hic aquis nec sucus, ut tamen eo ipso fuerit aliquid ac suus genus faciat, sentiri quidem aquae saporem ullum succum vitium est [...] Mirum tria naturae praecipua elementa sine sapore esse, sine odore, sine succo: aquas, aëra, ignes. [...] Ergo suorum vinosi piro, moro, myrto, minime, quod mirum est, uvis; pingues olivae, lauro, nuci iuglandi, amygdalis; dulces uvis, ficis, palmis; aquosus prunis. Magna differentia et in colore suci [...] ⁸⁹.

Un settore fondamentale in cui la *scientia* o *dignotio saporum* costituiva sapere indispensabile per la salvezza umana era quello dei farmaci. Tutta la farmacopea era fondata sulla diagnostica dei succhi vegetali benefici o nocivi per confezionare i farmaci di base, i cosiddetti “medicamenti semplici” cioè ricavati da una sola pianta, dalla cui combinazione si traevano i cosiddetti farmaci composti. L’*hortus sim-*

88. Teofrasto, *De causis* cit., VI 4 (1) ed. Einarson, III, 237-8, per i succhi vegetali gli editori rendono l’alternanza *χυμός / χυλός* con la coppia *savour / flavour* “sapore” / “aroma” (v. vol. III, 201 n. 2), mentre il termine *ὀπὸν* (*sucus*) che li designa in generale, è giustamente tradotto da A. Hort a proposito di Teofrasto, *De historia plantarum*, IX I, 1 nell’inglese ‘sap’ che ha la stessa radice di *sapor* (cfr. Theophrastus, *Enquiry into Plants* cit., 217), per questo v. in riferimento a n. 141.

89. Plinio, *Naturalis historia*, XV xxxii (27) §§ 106-108 e xxxiii (28) § 109, da notare che sulla base di Teofrasto, impiega i termini *sapor* e *sucus* (o *ius*) in coerenza con la distinzione greca tra *χυμός* e *χυλός*.

plicium o l'*hortus medicus* di abbazie e monasteri è il prototipo della successiva teca dei farmaci del medico, il cui laboratorio rimase per secoli l'orto botanico attiguo, in età moderna, alle università, in cui le piante medicinali venivano coltivate e trattate come fondamento delle terapie. Erborista e farmacista erano gli intermediari, l'uno raccogli-tore l'altro preparatore e dispensatore, tra mondo vegetale e medico, guidati nel riconoscimento e nella scelta dall'occhio per il colore, dall'olfatto per l'odore ma soprattutto dal gusto per il sapore.

Esemplare al riguardo è il *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* di Galeno, un trattato sui medicamenti semplici il cui quarto libro, interamente dedicato ai sapori vegetali e della loro virtù (*facultas saporum*), sconfinava in un vero e proprio trattato di botanica e di scienza agraria. Se compito principale di chi prepara un farmaco è individuare il sapore *sincerus* e *simplex* di un vegetale⁹⁰ l'indagine conseguente finisce per allargarsi agli innumerevoli aspetti di quel mondo, dalla natura e qualità del terreno a tutto ciò che su di esso nasce e cresce, come alberi, arbusti, rovi, erbe selvatiche, bacche, oppure colture e prodotti quali vite, uva, succo d'uva, vino, mosto, aceto, frutta, ortaggi, spezie, miele, olio ecc.

Alcuni passi di quest'opera bastano a documentare quanto fosse stretto il nesso tra varietà vegetali e varietà dei sapori e quanto ogni sapore stesse in luogo di una sostanza e non di una sensazione:

Arborum fructus quotquot nobis, ubi maturuerint, dulces apparent, nuper enati acerbi sicque sunt consistentia, pro generantis arboris quisque natura [...] olivae, mala punica, mora, palmulae, pyra, at progressu temporis humidiores redduntur, adjiciunt acerbitati aciditatem, quam sensim exuentes, postea dum maturescunt ac perficiuntur dulces evadunt. Sunt qui non in arboribus, sed postea cum decerpti conditique aliquandiu fuerint dulcedinem accipiunt. [...] Nam si gustanti tibi idem astringens et mordax appareat, id missum facias medicamentum jubeo [...]. Eodem modo de acris sumendum experimentum in caepis, allio, pipere, pyrethro, zinzibere, struthio, calce. [...] Eundem in modum contemplandum de acida qualitate, de amara, de dulci censeo [...]. Eadem ratione acida universa, tum ea quae simpliciter acida essent, sicut oxalyda et oxylapathum, tum mixtis aliis qualitatibus quaedam sive dulcibus, sive acris, sive amaris, nihilo secius refrigerantia expertus sum, qualia sunt mala punica, mala, pruna, uvae, mora, ficus, cerasa, ipsumque adeo acetum⁹¹.

90. Galeno, *De simplicium* cit., I 14 (ed. Kühn, XI, 667).

91. *Ibid.*, IV 7 (ed. Kühn, XI, 636-7, 640-645); ma v. l'intera parte dedicata ai sapori, IV 6-21 (634-96).

Ma enormi erano i rischi nel caso in cui la raccolta e l'assunzione di erbe avvenisse senza l'ispezione preventiva del gusto e la prova dei sapori. Di ciò lo stesso Galeno dà testimonianza in un opuscolo dedicato ai succhi salutari e nocivi, il *De bonis malisque sucis*⁹². Egli ricorda in apertura come le ricorrenti carestie facessero periodicamente regredire molti popoli sottomessi ai Romani a condizioni di indigenza primitiva, costretti a lasciare i luoghi abitati e a vagare per i campi, mangiando germogli e gemme e raccogliendo gran copia di ogni tipo di erbe selvatiche, che cuocevano e mangiavano e che prima non avrebbero neppure assaggiato per prova⁹³. L'effetto, in moltissimi casi, era l'insorgere di malattie intestinali e della pelle, seguite da numerosi decessi. Le condizioni evocate da Galeno ci fanno comprendere quali fossero i pericoli primordiali del consenso, senza prova o senza esperienza, a un atto irreversibile come l'ingestione e, all'inverso, quale ruolo essenziale esercitasse la finalità ispettiva del gusto nell'assaggiare o sperimentare l'alimento in anticipo sull'ingestione. In tal senso Aristotele diceva che:

il gusto è in vista del nutrimento, perché è questo senso che giudica, a proposito del nutrimento, ciò che è gradevole e ciò che è molesto, di modo che l'animale fugga l'uno e ricerchi l'altro: insomma, il sapore è affezione di ciò che nutre⁹⁴.

Galeno, nel dire quale fosse questa prova in anticipo, apre un involontario spiraglio sulla doppia funzione della cottura prima che si divaricasse e specializzasse in tecnica della cucina per nutrirsi e in tecnica della medicina per curarsi⁹⁵. Egli infatti consiglia, dato che ogni specie di frutti presenta molteplici differenze, di metterli a macerare

92. Vedi l'edizione G. Helmreich, *De rebus boni malique suci libellum in Corpus Medicorum Graecorum* V 4, 2, Lipsiae et Berolini, Teubner 1923, 389-429; ed. Kühn, VI, 749-813. Una traduzione italiana a cura di A. M. Ieraci Bio con testo greco a fronte è in Galeno, *De bonis malisque sucis*, Napoli, D'Auria, 1987.

93. Galeno, *De rebus boni malique suci* cit., I, 1-3 (ed. Helmreich, 389-90; ed. Kühn, VI, 749-51).

94. Aristotele, *De sensu et sensib.*, I, 436b 13-16.

95. Un medico dotto come Isaac Israeli riassumerà così l'esperienza medica intorno alla *cognitio naturae ciborum*: «Conveniunt in hoc Antiqui, quod cognitio naturae ciborum duobus modis fiat, experimentis scilicet, et rationibus. Nulli enim dubium est, quin experimento sciantur velocitas digerendi et tarditas; bonitas cibi et malignitas, si cibus stomacho conveniat, vel non, si solvat ventrem, vel non. Sed quamvis experimentis haec sciantur, non suis tamen carent rationibus, alioqui in dubium et in insipientiam caderent» *De victus salubri ratione* I 2, lect. V, *De cognitione ciborum*.

o a cuocere prima di mangiarli, in modo di avere preventiva certificazione sui pericoli insiti nella loro natura:

Quoniam itaque in unaquaque fructus specie multiplex inest discrimen, prius macerantur quaedam et interdum decoquantur consulo eorum, quae emenda sint, ut certum fiat de ipsorum natura periculum.

e aggiunge che suo padre, da attento osservatore, per saggiare mandorle, noci, e ogni tipo di seme o legume, era solito metterli a macerare o lessare per osservare quanto si gonfiassero («maceratis prius illis aut elixis, deinde, quantum tumescerent, inspecto»)⁹⁶. Il fine è evidente, la bollitura prima che arte del cucinare si rivela tecnica di trasformazione artificiale al fine di vedere, in anticipo e senza rischio, nella cavità di una pentola d'acqua calda, ciò che irreversibilmente accadrà entro la cavità calda di un corpo pieno di umori. Si tratta con ogni evidenza di un processo che con il fuoco intende ripetere quello che il calore solare opera nella maturazione e nella fermentazione, o anticipare quello che il calore corporeo potrà operare nella digestione.

La maturazione era infatti interpretata come una cottura atta a rendere disponibile il contenuto nutritivo del secco, il *siccum nutrimentale*⁹⁷, che veniva identificato nel sapore più comunemente percepito nella frutta matura, cioè quello dolce. Il meccanismo della trasformazione da acerbo in dolce dell'umido vegetale ad opera del calore solare⁹⁸ era interpretato in modo analogo a quello che, per Aristotele, presiedeva al ciclo dell'acqua marina nell'atmosfera col passaggio

96. Galeno, *De rebus boni malique sicuti cit.*, 5, 7-8 (ed. Helmreich, 409; ed. Kühn, VI, 783-4).

97. «Che però i sapori siano un'affezione o una privazione non di qualunque secco, ma del secco nutritivo può dedursi dal fatto che né il secco senza l'umido può nutrire, né l'umido senza il secco: un elemento da solo non costituisce il cibo per gli animali ma il loro composto. E quando gli animali prendono il cibo, tra gli elementi del cibo che cadono sotto i sensi, solo quelli tattili producono crescita e consunzione: è in quanto caldo o freddo che il cibo causa i due processi perché il caldo e il freddo producono crescita e consunzione: ma è in quanto gustabile che il cibo assunto li nutre, perché tutti sono nutriti dal dolce, sia solo sia misto» Aristotele, *De sensu et sensib.*, 4, 441b 23-442a 4.

98. Una accurata spiegazione del processo di maturazione di un frutto è in Alberto Magno: «Omnium autem fructuum fere sapor primus est ponticus [cioè aspro dolciastro] vehementis frigiditatis. Sed paulatim inducta in eis humiditate aquea et aërea temperante eam, calefactio solis digerit humidum; et tunc declinant ad acetositatem, et acquirunt saporem acetosum [...]. Et tandem permutantur in dulcedinem, cum agit calor digestivus usque ad perfectam digestionem humoris naturalis; et talis permutatio saporis fit in uvis, et fere omnibus fructibus dulcibus malorum et pirorum» *De vegetabilibus*, III ii 2 (ed. Meyer e Jessen cit., § 79, 195).

dallo stato liquido a vapore e da vapore allo stato liquido per effetto alternato del caldo e del freddo. Il calore, come nella distillazione, faceva esalare in alto la parte potabile e dolce dell'acqua, di natura leggera, mentre la parte salata e amara, di natura pesante, si separava ricadendo in basso⁹⁹. Nel dolce, parte scelta perché parte dotata di leggerezza, stava il contenuto nutriente del sapore. All'opposto stava l'amaro e il salato, perché parte pesante e priva di facoltà nutritiva.

Le innumerevoli affermazioni al riguardo, per limitarci a Galeno, possono riassumersi nelle due frasi seguenti: *amarum omne esui ineptum est et quidquid nutrit ex genere est dulcium*¹⁰⁰ ma altre frasi non mancano:

omnium quae nutriunt communis dulcedo est; nam quidquid nutrit, aut plus aut minus est dulce. His vero quae non nutriunt commune est id quod per negationem dulcis aut privationem dicitur velut non dulce et indulce¹⁰¹;
dulcedo quaedam sincera, suavis et propria ipsius succi naturae¹⁰²;

quod est summe dulce aptum esui est, quod vero sincere amarum esui ineptum, sic quae in medio sunt eorum nutriunt quidem etiam, verum minus quam dulce. Eadem ratio est in aliis qualitibus, nam nutrire praeter dulcem nullae omnino possunt. At elementa multo sane etiam minus nutriunt, nullamque gustui qualitatem offerunt, proinde et terra et aqua, sunt enim ambo gustui insipida, minime nutrire idonea sunt, sicut nec aër nec ignis¹⁰³.

L'associazione tra *dulce* e principio di accrescimento si chiarisce meglio considerando lo schema percettivo dei sapori, secondo cui alla coppia di opposti *dulce* e *amarum*, corrispondeva la coppia omologa ed opposta di *pingue* e *salsum*. Quindi ciò che era *dulce* era anche *pingue* e produceva perciò nutrimento, al contrario ciò che era amaro era anche salato e il salato, essendo infecundo e improduttivo, era non nutriente. Da notare che mentre per noi l'"insipido" (= senza sapore) coincide di regola con lo "sciapo" ovvero col "poco o nulla salato" per gli antichi coincideva col "poco o nulla dolce".

99. Cfr. Aristotele, *Meteorologica*, II 2, 355a 32-34.

100. Galeno, *De simplicium* cit., IV 9, 10 (ed. Kühn, XI, 649, 651); Henricus Stephanus, *Thesaurus graecae linguae*, VI Parisiis s.d., voce πέπανος, col. 745, segnala, senza citare il luogo, che per Teofrasto tutte le cose dolci hanno tempi di maturazione più brevi.

101. Galeno, *De simplicium* cit., IV 15 (ed. Kühn, XI, 669-70).

102. *Ibid.*, IV 11 (ed. Kühn, XI, 655).

103. *Ibid.*, IV 15 (ed. Kühn, XI, 671).

4. *L'assimilazione del sapor e la fisiologia dell'alimentazione.*

Fin qui abbiamo seguito la formazione in natura del *sapor* come succo esterno al corpo, il cui contenuto nutriente è il dolce, pingue e leggero. Ora occorre comprendere quali processi presiedono alla sua assunzione e assimilazione all'interno del corpo. Un principio fondamentale è che tra assimilato e assimilante esista una *somiglianza* cioè, come ricorda Galeno, una "comunanza" (*κοινωνία*) e "cognazione" (*συγγένεια*) di natura¹⁰⁴. Per ottenere tale comunanza occorre eliminare dall'alimento ciò che è contrario alla natura dell'assimilante e selezionare ciò che è simile alla sua natura. La digestione consiste in questa opera di selezione, ed è concepita appunto come una *dis-gestio* una *gestione differenziata* che comprende le fasi della scelta del contenuto nutriente e dello smaltimento del residuo nocivo o superfluo. Galeno spiega che il processo di nutrizione è "un'assimilazione del nutrimento a ciò che viene nutrito"¹⁰⁵ e, nei fatti, una trasformazione dei succhi esterni in succhi simili a quelli interni attraverso selezione ed espulsione. Finché non è digerito, cioè finché non è soggetto a questa selezione ed espulsione, l'alimento conserva sia ciò che è contrario e sia ciò che è simile all'alimentato¹⁰⁶.

La digestione corporea, così come la maturazione di un frutto o di un succo, erano concepite come processi di cottura (*coctio*) in cui la qualità attiva del caldo entrava in combinazione con le altre tre qualità primarie cioè freddo, secco e umido da cui dipendevano generazione, crescita e deperimento sia delle piante che degli animali¹⁰⁷. L'importanza delle quattro qualità risultano evidenti considerando le quattro operazioni che ne scaturiscono, cioè riscaldamento, raffreddamento, essiccazione e umidificazione, operazioni fondamentali nei processi sia di maturazione dei vegetali sia di nutrizione degli animali, sia di cottura degli alimenti di cui abbiamo visto sopra un esempio significativo in Galeno¹⁰⁸. A seconda che prevalga il caldo o il freddo,

104. Galeno, *De naturalibus facultatibus*, I 10 (ed. Kühn, II, 20).

105. *Ibid.*, I 11, III 1 (ed. Kühn, II, 24-6, 143-5).

106. Per questo, dice Aristotele, «in quanto non digerito si può dire che il contrario si nutre del contrario; e in quanto digerito si può dire che il simile si nutre del simile» *De anima*, II 4, 416b 6-7.

107. Aristotele, *Meteorologica*, IV 1, 378b 10-379a 11, v. in particolare 378b 31-32 e *De generatione et corruptione*, II 2, 329b 18 ss.; 3-4, 329b 30-331b 4.

108. Ma vedi altri esempi in *De simplicium* cit., IV 16 (ed. Kühn, XI, 673-5); una «alterazione degli alimenti in qualità familiare all'animale» definisce la *concoctio* in

il secco o l'umido, si dà luogo a tre diversi tipi di *coctiones*: cottura propriamente detta ovvero maturazione (*concoctio / maturatio*), lessatura (*elixatio*), e arrostitura (*assatio*)¹⁰⁹. Tre tipi di cottura consueti nel rendere commestibili gli alimenti e tre modelli di trasformazione in natura. I processi provocati nella cucina dall'acqua e dal fuoco divengono infatti modelli per interpretare la maturazione dei succhi vegetali sotto l'azione del sole, e la formazione delle membra per l'azione sugli umori del corpo da parte del *calor animalis*.

Il processo di assimilazione di un alimento e di nutrizione non è altro che un susseguirsi di tali *coctiones* o *digestiones* all'interno del corpo. Secondo la dottrina galenica, l'alimento ingoiato come cibo solido e secco viene inumidito e ingerito iniziando un itinerario nell'organismo che diviene obbligato. Quanto più l'alimento si inoltra, tanto più subisce umidificazioni e cotture che lo trasformano dapprima in miscuglio, poi in "umido succoso" (*ὕγρὸς χυμὸς*)¹¹⁰ e infine in sangue destinato ad alimentare le membra. Galeno paragona le fasi della ingestione e della nutrizione all'affluire di una massa di popolo attraverso l'unica porta di una città, attraversata la quale non può che incolonnarsi lungo la via principale e proseguire per poi suddividersi in strade e in vicoli sempre più ramificati e più stretti¹¹¹. Poiché la bocca è la sola porta di entrata per gli tutti gli alimenti e poiché molte e diverse sono le membra che devono essere nutrite, diversi sono le vie e gli ambienti in cui l'alimento viene successivamente introdotto e diversi i guardiani cui spetta scegliere e assimilare le sostanze congeneri e smaltire le estranee (*purificatio* o *purgatio*). Gli ambienti entro i quali l'alimento, attraverso le vie della gola, dell'esofago, delle vene, dell'intestino, viene introdotto sono i vari organi mentre i guardiani sono le facoltà delegate in ogni organo ai rispettivi trattamenti¹¹².

De symptomatum differentiis, 4 (ed. Kühn, VII, 64), v. ancora *In Hippocratis libro de alimento commentarius*, III e VII (ed. Kühn, XV, 235-8, 245-9); *Hippocratis de humoribus [...] commentarii*, I III (ed. Kühn, XVI, 68-75). Nella medicina lo stato di salute o di malattia dipende se gli umori sono 'cotti' da giusto calore oppure 'mal cotti' o 'crudi' per il prevalere del freddo oppure 'consumati' da calore eccessivo.

109. Aristotele, *Meteorologica*, IV 2-3, 379b 10-381a 23.

110. Galeno, *De usu cit.*, IV 3 (ed. Kühn, III, 269).

111. *Ibid.*, IV 1-3 (ed. Kühn, III, 266-70) la metafora è di grande importanza e fortuna per la concezione antica della città come organismo.

112. Nel processo di nutrizione interviene la "facoltà attrattiva" che ha il compito di attrarre la sostanza conforme a ciascun membro. Il processo avviene mediante la facoltà alterativa da cui dipendono le facoltà assimilativa e nutritiva, la facoltà assimilativa presiede a tre fasi: dapprima l'adesione, o giustapposizione, della sostanza nutriente al membro da nutrire, poi il suo "crescere" o "germogliare"

Seguendo questo itinerario della nutrizione si può capire come il *sapor* esterno al corpo divenga sangue e carne nel corpo.

Entrato nella cavità della bocca il cibo viene infatti triturato e intriso di saliva e, pronto per la deglutizione, viene immesso lungo il canale dell'esofago che, come un "istmo", congiunge l'insenatura della gola alla cavità dello stomaco. Accolto nello stomaco, il miscuglio della masticazione viene sottoposto a una prima cottura che ha lo scopo di separare le parti più grossolane (analoghe alla terra, ai sassi e ai semi selvatici nel primo setacciamento del grano) per avviarle verso l'intestino, e di trattenere ed elaborare le parti più fini e migliori per ridurle a miscela liquida, detta per questo *chimo* (χυμός "umore"). Il chimo bollendo evapora e i suoi vapori vengono dapprima assorbiti dalle pareti dello stomaco e poi attratti dalle vene gastriche che indirizzano il chimo verso il fegato e, nel recarlo, iniziano una seconda e più raffinata cottura che lo trasformerà da *chimo* in *chilo* (χυλός). Il chilo è un succo-sugo che scorrendo nelle vene inizia ad assumere un pallido aspetto di sangue e la cui trasformazione definitiva (emopoiesi) è delegata al fegato che, ricevuto il chilo già preparato dalle vene, ne perfeziona la cottura mediante un secondo e più accurato scarto delle impurità, analogo alla separazione per setacciamento di pula e crusca dal grano. Il sangue elaborato e cotto dal fegato viene indirizzato al cuore¹¹³ che, dotato di un potente calore, lo sottopone a una definitiva *digestio perfecta* per destinarlo in gran parte nelle vene per nutrire le membra e destinare una piccola parte, distillata ed evaporata, alle arterie per mescolarsi allo spirito-*pneuma* ed assolvere le più alte funzioni della sensibilità e del moto vitale.

È opportuno notare che per spiegare i processi di cottura prima nello stomaco e poi nel fegato Galeno sceglie i modelli di due tecniche agrarie basilari per il trattamento di cibo e bevande: il setacciamento, ripulitura e riduzione in farina del grano per cuocerlo in pane e la spremitura, sgrondatura e fermentazione dell'uva per cuocerla in vino. Nel corpo umano cibi e bevande soggiacciono cioè agli stessi processi che, sull'aia e nella grotta vinaria, precedono la cottura del pane e la fermentazione del vino. Cerere e Bacco, pane e vino, si scoprono equivalenti alla formazione di carne e sangue. Ai nostri fini è bene analizzare questi processi nel dettaglio.

sopra" il membro e infine la sua assimilazione nella forma di una fusione indistinta, cfr. Galeno, *De naturalibus fac. cit.*, I 8-10, II 1, III 1 (ed. Kühn, II, 18-24, 74-7, 143-5).

¹¹³. Galeno, *De usu cit.*, IV 1-4, in partic. cap. 3 (ed. Kühn, III, 265-70).

Quanto al trattamento del grano Galeno afferma che:

come nelle città i facchini portano il grano, già mondato nel deposito, in un laboratorio pubblico della città perchè sia cotto e diventi impiegabile per nutrire, così anche le vene portano il nutrimento preelaborato [chimo = grano mondato] nello stomaco [= il deposito] in un luogo di cottura [= il laboratorio] comune per tutto il corpo [= la città] che noi chiamiamo fegato [...]. Il fegato dopo aver ricevuto il nutrimento già preparato dalle ancelle [= le vene gastriche] e avente un certo qual abbozzo e indistinta forma di sangue, gli conferisce il completamento finale per la precisa formazione di sangue. Ma dopo aver scartato dallo stomaco le parti cattive, che nel grano corrispondono a terra, pietre e semi di piante selvatiche, un'altra pulitura occorre per scartare dal nutrimento l'equivalente della pula e della crusca: a operare questa ulteriore pulitura è il fegato¹¹⁴.

Galeno qui si interrompe e si premunisce con un mutamento di modello. Proseguendo nel paragone della seconda pulitura del grano dalla pula e della crusca, il successivo passaggio che il paragone esige era il trattamento per via secca del grano in macinato per la cottura in pane nel laboratorio-forno del fegato. Ma siccome dallo stomaco giunge al fegato non un macinato secco da cuocere in pane ma un succo farinoso (il chilo) già cotto e da cuocere di nuovo per raffinarlo in sangue, era obbligo cambiare modello e passare a un trattamento per via umida di una sostanza liquida che spiegasse tale trasformazione. Di qui la scelta della cottura per fermentazione di un succo che tradizionalmente presentava analogie naturali col sangue, cioè il vino. Galeno infatti prosegue:

Conferirebbe miglior forza alla similitudine assimilare il chilo, che viene trasportato tramite le vene dallo stomaco al fegato, non a granaglie secche, ma a un succo umido già cotto ed elaborato, che tuttavia richiede una più perfetta cottura. Si immagini pertanto un vino da poco spremuto dai grappoli e versato dentro tini che, sotto l'azione del calore innato, viene elaborato e filtrato e cotto e posto in fermento, e che dei suoi residui, quello pesante e terroso, che ritengo si chiami feccia, sedimenta nel fondo dei vasi, mentre l'altro, il leggero e aereo, galleggia: questo è chiamato fiore ed emerge in maggiore quantità nei vini sottili, così come l'altro sedimenta in grande quantità in quelli più densi. Rispettando la similitudine di questo modello pensa il chilo consegnato dallo stomaco al fegato che, per effetto del calore interno al viscere, fermenta, cuoce e si altera come il vino, quello di mosto, fino alla formazione di sangue

114. *Ibid.*, IV 2 e 3 (ed. Kühn, III, 267-9).

buono, e che in questo tipo di fermentazione ciò che sedimenta dei suoi residui è quello melmoso e denso, mentre quello che galleggia, cioè il sottile e il leggero, scorre come una schiuma sulla superficie del sangue¹¹⁵.

L'analogia tra l'alterazione del chilo in sangue e l'alterazione del succo d'uva non in un generico vino ma, specifica Galeno, in "quello di mosto" è volutamente mirata. In ambedue i casi l'umore si altera sotto l'azione del calore innato, che lo elabora, depura, cuoce e fa fermentare, mentre i residui pesanti e terrosi, sedimentano come feccia al fondo e la parte leggera e aerea galleggia come "fiore" spumoso. Questa parte è quella scelta e che ancora oggi è chiamata "mosto fiore" derivante dalla prima spremitura e sgrondatura delle uve, ovvero "vino fiore" nel caso di mosto fermentato da poco. Poiché per Galeno i due processi sono immagine, o copia, di uno stesso "paradigma", l'analogia va presa in senso tecnico, cioè come equivalenza tra due rapporti del tipo $a : b = b : c$, in cui (b) è l'elemento comune che garantisce la simiglianza tra i due rapporti. Per Galeno tale elemento (b) di somiglianza tra vino e sangue è il fermento *zuccherino*, il γλεύκιος (*musteum* o "dolcetto") che in greco dà nome al vino di mosto (τὸν οἶνον τὸν γλεύκιον, in latino *vinum musteum*)¹¹⁶ così detto perché contiene γλεῦκος ("mosto") a sua volta detto così perché contiene γλυκύ, il dolce. Dice infatti un lessico greco che «mosto si chiama ciò che gocciola dal tino e che scorre spontaneamente dal grappolo ed è la parte più dolce e più pingue»¹¹⁷. Vino di mosto e sangue condividono dunque non per metafora ma per identità naturale questo fermento leggero e schiumoso (o 'spumante'), che ne è il 'fiore' e ha il medesimo contenuto nutriente: cioè il dolce e il pingue.

Un dato, questo, che si riflette in una importante conclusione per la fisiologia del sapore. Attraverso le *coctiones* il *sapor-χυμός* di erbe, frutta, cereali, carne animale, vino, diviene dapprima fluido di masticazione e poi succo-χυμός e sugo-χυλός interno al corpo per terminare in fermento nutriente del *sanguis* e infine in carne. Dunque l'*humor* della terra assorbito dalla radice-bocca dell'albero¹¹⁸ transita nel-

115. *Ibid.* IV 3 (ed. Kühn, III, 269-70).

116. *Ibid.* (ed. Kühn, III, 270 dove è anche la locuzione latina).

117. La citazione è in Henricus Stephanus, *Thesaurus* cit., voce γλεῦκος, II, col. 612, l'importanza del mosto è tale in quanto, insieme al miele, è stato per secoli il dolcificante disponibile in natura; il *mulsum* (vino con aggiunta di miele) era bevanda consueta nel mondo romano, come l'οἶνόμελι presso i Greci.

118. «le radici corrispondono alla bocca, in quanto l'una e le altre prendono il nutrimento» dice Aristotele, *De anima*, II 1, 412b 3, cfr. 4, 416a 3-4 e *De partibus animalium*, IV 10, 686b 35-687a 1.

l'uomo, attraverso la bocca, divenendo *humor* corporeo. Gli *humores* esterni si congiungono, mescolano e *incorporano* a quelli interni perché *χυμοί-humores* sono i liquidi organici come *χυμοί-sapores* sono i succhi che li alimentano. Un'affinità di natura che il greco palesa nell'identità dei due termini ma che il latino nasconde divaricandoli in *sapor* e *humor*. Un'affinità di natura che la dottrina medica sanzionava affermando che l'organismo è costituito da un mescolamento di quattro *χυμοί-humores*: sangue, flegma, bile gialla e bile nera¹¹⁹.

5. *Le vie corporee del sapor e la sapientia come stato fisico e mentale.*

Fin qui ciò che abbiamo documentato è l'esistenza di un nesso fisiologico e non metaforico tra "sapore", "gusto", "sangue" e "cuore", ma a più stringente conferma va aggiunto che la medicina antica aveva individuato tra sapore e cuore un nesso ancor più diretto e concreto, quello anatomico tra lingua e cuore. Di questo nesso Galeno documenta l'origine quantomeno in età ippocratica riportando un passo del *Timeo* di Platone dedicato ai sapori, un passo mancante nella traduzione latina di Calcidio e in cui si dice che il trasporto dei sapori dalla lingua al cuore avviene attraverso la comunicazione diretta di alcune piccole vene¹²⁰. Secondo Platone, infatti:

Tenduntur [τεταμέναι] a lingua venulae ad cor saporum nunciae in quas, si quae ita inciderint, ut humidum mollemque carnis partem penetrantia, terre-

119. Il testo classico al riguardo è Galeno, *De humoribus* [Περὶ χυμῶν] (ed. Kühn, XIX, 485-96) il quale afferma che i quattro umori differiscono per luogo, colore, virtù, consistenza e qualità (487) e va ricordato che il sangue è caldo e umido, dolce, rosso e temperato; la pituita, o flegma, è freddo e umido, bianco e lattiginoso, che si genera nel fegato dalla parte fredda del chilo; la bile gialla è calda e secca ed è generata dalle parti più calde del chilo e, raccolta nella cistifellea, aiuta il calore naturale e i sensi, e serve ad espellere gli escrementi; l'atrabile, fredda e secca, spessa, nera e amara, è generata dalla parte più fetida del nutrimento ed è depurata dalla milza. Proprio in quanto 'umori' i liquidi organici hanno sapori, odori, colori analoghi a quelli dei succhi vegetali e animali, perché di essi si alimentano, ristorano e correggono attraendo dall'esterno all'interno le qualità conformi. Dall'equilibrio o squilibrio degli umori dipende la salute o la malattia, e una malattia si risana ricorrendo alla già citata medicina dei semplici, cioè a succhi ed estratti vegetali che integrino, correggano o contrastino i succhi corporei. Il prevalere di un umore rispetto agli altri produce il corrispondente *temperamento* (o 'mescolamento') dell'organismo cioè: sanguigno, flemmatico, bilioso, melanconico.

120. Galeno, *De simplicium* cit., I 37 (ed. Kühn, XI, 446-8).

stri sua natura liquefacta venulas contrahant atque desiccant siquidem asperiora sint, acerba, si minus aspera, austera, nuncupantur¹²¹

e il passo prosegue lungamente spiegando il meccanismo degli *amara, salsa, acria*, e infine del *dulce*. È evidente che la vascolarizzazione alla base della lingua venne interpretata come via diretta dal gusto al cuore e la funzione delle vene come quella di “messaggere dei sapori” a seconda del loro contrarsi o rilassarsi. Tale funzione trovo tradotta in latino con *nunciae saporum* mentre il greco usa l’espressione più tecnica *δοκίμια τῆς γλώττης* cioè «strumenti di valutazione della lingua», espressione già discussa a proposito di Diadoco di Fotica, e che Taylor rende efficacemente con il termine di *test-tubes* cioè di “provette” di laboratorio¹²². Tale connessione anatomica spiega bene peraltro la singolare affermazione di Aristotele secondo cui gusto e tatto «si vede manifestamente» che si protendono (come ‘tendini’ o ‘funi’) verso il cuore, e che di conseguenza è necessario che vi terminino anche gli altri tre sensi per i quali non c’è prova altrettanto visibile:

Il principio della sensazione è la zona intorno al cuore [ὁ περὶ τὴν καρδίαν τόπος cioè il *pericardium* dei latini] [...] e tra i sensi due sono *manifestamente protesi verso il cuore* [φανερῶς ἡρημέναι¹²³ πρὸς τὴν καρδίαν], quello dei tangibili e quello dei sapori¹²⁴.

È necessario che per gli animali sanguigni il principio dell’anima sensitiva e nutritiva sia nel cuore [...]. In verità è in esso il *principale* [κύριον] delle sensazioni in tutti gli animali sanguigni, perché di necessità in esso risiede il senso-

121. «dalla lingua si protendono verso il cuore delle venuzze come strumenti per saggiare i sapori e se vi entrano, penetrando l’umido e molle della carne, liquidi di natura terrosa, in quanto ruvidi essi disseccano e contraggono le venuzze provocando ciò che si dice sapore acerbo, e se meno ruvide, ciò che si dice sapore austero» Platone, *Timaeus*, 65c-66d, la traduzione latina è quella dell’edizione Kühn che accompagna l’esatta citazione greca di Galeno.

122. Per Diadoco v. sopra in riferimento a n. 54 e per Platone A. E. Taylor, *A Commentary on Plato’s Timaeus*, Oxford 1929, 465.

123. ἡρημέναι deriva da ἄρτάω “pendo”, “appendo”, e indica lo stato di ‘funi in tensione’ o ‘legamenti’ (ἀρτήματα) ‘di-pendenti’ dal cuore.

124. Aristotele, *De partibus animalium*, II 10, 656a 29 ss, in II 1, 647b 4-7 il cuore è fonte delle vene e possiede la potenza di elaborare il sangue ed esso stesso è fornito di natura nutritiva; sul cuore vedi ancora III 4, 665b 9-667a 10; si noti che nel passo citato il cuore è definito κύριον da cui il latino *principale* di cui abbiamo detto in precedenza. Alberto Magno parafrasando Aristotele afferma: «Amplius autem omne animal habens cerebrum habet ipsum in anteriori parte capitis sui. Quoniam sensus omnis est ex corde, cor autem est in anteriori corporis [...] principium enim sensuum sicut iam diximus, est per membra infusa sanguine in habentibus sanguinem, quia sine sanguine stupet membrum omne in animali quod habet sanguinem» *De animalibus*, XII iii 1, 171 (ediz. Stadler I 866-7).

rio comune dei sensi. Ora *vediamo manifestamente* che è là che due di questi *tendono assieme* [συντείνουσας], cioè il gusto e il tatto; sicché anche gli altri è necessario [che vi tendano]. In esso infatti è possibile agli altri sensi produrre il movimento, mentre tatto e gusto non terminano nel luogo in alto del corpo¹²⁵.

La facoltà tattile si riporta alla terra: quella del gusto è una forma particolare di tatto. Perciò gli organi di questi due sensi, del gusto e del tatto, *stanno presso il cuore* – il cuore, infatti, è il contrario del cervello, in quanto è la più calda delle parti del corpo¹²⁶.

La connessione tra lingua e cuore implica come ovvio la teoria cardiocentrica, di cui abbiamo parlato, che vedeva nel cuore il centro delle sensibilità, della coscienza e del pensiero. Teoria legittimata dal fatto che quanto più forti sono le impressioni e le emozioni, specie se improvvise e violente, tanto più il battito cardiaco, il polso e il respiro divengono frequenti, e più angosciose, se non anginose, divengono le sensazioni a carico del plesso solare. Così pure l'insorgere di effetti psicotropi, come l'ubriachezza o altre forme di alterazione mentale, a breve distanza dalla assunzione di vino, bevande o altre pozioni, non potevano che essere attribuiti a un loro influsso sul centro del pensiero e che quindi succhi e bevande dovevano raggiungere direttamente e velocemente il cuore attraverso le vene e i polmoni.

A suffragare questa idea, per noi incomprensibile, soccorreva un'errata interpretazione fisiologica di un corretto riscontro anatomico cioè il dipartirsi dal cuore della circolazione polmonare, o piccola circolazione, che iniziando dal ventricolo destro si capillarizza a livello degli alveoli polmonari e torna al cuore nell'atrio sinistro tramite le vene polmonari. Poiché vene e arterie appaiono fuoriuscire dal sacco pericardico per innestarsi, ramificarsi e capillarizzarsi direttamente nei polmoni, non era illegittimo concepire le ramificazioni dell'albero bronchiale come radici che suggeressero attraverso la struttura spugnosa dei polmoni i succhi delle bevande per recarli al cuore, succhi che era giocoforza ritenere giungessero nella cavità del torace attraverso l'unico condotto diretto tra gola e polmoni cioè la trachea¹²⁷.

125. Aristotele, *De juventute et senectute*, 3, 469a 5 ss.

126. Aristotele, *De sensu et sensib.*, 2, 438b 30-439a 4.

127. Platone, *Timaeus*, 70c, afferma che i polmoni sono un cuscino per attutire i trasalimenti del cuore e una spugna per assorbire le bevande; 91a, parlando dell'origine del liquido seminale afferma che esso proviene dalle bevande che attraverso i polmoni passano alla vescica per essere espulsi mentre, attraverso un altro passaggio, finiscono nel midollo spinale che scende dalla testa ai testicoli attraverso la nuca e la spina dorsale (sull'antica teoria dell'assunzione dei liquidi attraverso i polmoni v. il commento di Taylor, *A Commentary cit.*, 503-4, 637-8); Aristotele, *De*

L'origine e gli sviluppi di questa teoria che vedeva nei polmoni e nel cuore il centro di sensazioni, emozioni e pensieri, Onians ha indagato con sagacia e persuasività risalendo ai poemi omerici e alla grecoità arcaica per mostrare come alle origini il termine φρένες, *phrènes* cioè il plurale di φρήν, *phrèn*, avesse come significato i "polmoni" cioè la coppia di organi che attorniano il cuore e non il "diaframma", come accadde in seguito con scuola ippocratica, cioè un organo *singolo* a forma di spessa membrana divisoria tra torace e intestini¹²⁸. Il fatto che termini derivati da φρήν (*phrèn*) come φρονεῖν (*phronèin*) e φρόνησις (*phrònesis*) continuassero a significare "aver senno" e "pensare" ovvero "prudenza" e "sapienza" è argomento decisivo per considerare derivato e secondario il significato di diaframma e primario quello di 'polmoni' o 'precordi' perché sarebbe stato davvero illogico attribuire la sede del "senno" e del "pensiero" a una struttura indifferenziata, periferica e servile come il diaframma e non ad organi morfologicamente complessi e d'importanza vitale come polmoni, pericardio e cuore¹²⁹.

Questa primitiva concezione anatomica e fisiologica greca si trasferì e proseguì nella prima civiltà latina con la trasposizione della famiglia di φρονέω, φρόνησις, φρόνιμος in quella romana e rurale di *sapio*, *sapientia*, *sapiens*, trasposizione di cui la coscienza linguistica dei latini rimase durevolmente consapevole¹³⁰.

part. animal., III 3, 664b 7, testimonia il persistere di questa teoria polemizzando contro coloro che pur constatando il rigetto della trachea a ricevere corpi estranei ritengono che attraverso di essa si assumono bevande; più accorta l'interpretazione che documenta Galeno (*De Hippocratis et Plat. Plac. cit.*, VIII 9; ed. Mueller, 723; ed. Kühn, V, 715) secondo la quale la bevanda non affluisce nella trachea ma trasuda nei polmoni attraverso l'interstizio della tunica che la circonda: «e potu aliquid in pulmonem per fauces ad asperam arteriam influere, non totum neque ita, ut per mediam instrumenti laxitatem feratur, sed circa tunicam earum tamquam roret»; cfr. Onians, *The Origins cit.*, 13-66 (trad. ital., 35-89).

128. Onians, *The Origins cit.*, 13-65, 505-6 (trad. ital., 35-89).

129. Diversamente da Onians, condivido la opinione di coloro che non restringono il significato di φρένες ai soli "polmoni" ma a tutto il complesso degli organi contenuti nel torace.

130. Plauto «suom nomen omne ex pectore exmovit meo / Phronesis: nam phronesis est sapientia» (*Truculentus*, 76-7); Carisio «sapientia φρόνησις item ex eo quod est sapio sapiens fit et nomen sapiens; hinc fit ex nomine dumtaxat pluraliter sapientia φρόνιμα et singulariter sapientia ἡ φρόνησις» (*Artis grammaticae libri*, I xi e xiv; ed. C. Barwick - F. Kühnert, 1964, 39 e 59; ed. H. Kiel, 35 e 48); Cicerone testimonia di una posteriore specializzazione dei termini con le equivalenze *sapientia*-σοφία, più dotta e con riferimento a capacità speculative, e *prudencia*-φρόνησις, più bassa e con riferimento a capacità di dettare massime desunte da ripetute esperienze: «princepsque omnium uirtutum illa *sapientia* quam σοφίαν Graeci vocant *prudenciam* enim quam Graeci φρόνησιν dicunt aliam quandam intellegimus quae est rerum expetendarum fugiendarum que scientia illa autem

In questa trasposizione avvenne uno spostamento semantico assai importante, φρόνησις *phrònesis* che in greco significava “saggezza”, “prudenza” con riferimento alla *sede* organica (φρήν/*phrèn* o φρένες/*phrènes*) del ‘pensare’ e da cui si riteneva emanare, in latino divenne *sapientia*, con riferimento al contenuto del pensiero, cioè il *sapor* in quanto *umore* che nutre, si incorpora e impregna la sede del pensare. Sede del pensare che rimase il *cor*, il *pectus*, i *pulmones* e, nel loro insieme, i *praecordia*. L’associazione primitiva tra contenuto umorale e sede del pensiero, tra *sapio* e *pectus*, è già evidente in Plauto con espressioni come, *frugi convenit esse hominem pectus quoi sapit*¹³¹ o come *Neque te quicquam sapere corde neque oculis uti?* mentre, con accentuata misoginia, commenta *cuique sapiat pectus: nam cor non potest, quod nulla [scil. foemina] habet*¹³². Notevole per il riferimento alla sostanza corporea e umorale del pensiero è la serie *valere-sentire-sapere*, che Plauto instaura tra pienezza del corpo e dei sensi e pienezza del pensiero, confermata per opposizione dall’esempio del fungo imputridito che, insieme alla vigoria vegetale, perde sia il profumo che il sapore: *Adulescens moritur, dum valet, sentit, sapit. / [...] iam nihil sapit / nec sentit tantist quantist fungus putidus*¹³³. Ancora in Plauto, una battuta di Apecide (*Sapit hic pleno pectore*) a commento della precedente di Epidico (*Scibis, audi*), rende ben chiaro in che senso *scire* fosse avvertita come condizione non concorrente ma dipendente da *sapere*, in quanto *scire* è un “venire

sapientia quam principem dixi rerum est diuinarum et humanarum scientia» (*De officiis*, I 43, § 153) e che si ritrova in Remigio di Auxerre: «Phronesis Graece prudentia, inde Phronesium dicitur prudenticula» (*Commentum Einsidlense in Donati Artem maiorem*, ed. Hagen 236); Giovanni di Salisbury afferma: «Nam *frono* [= gr. φρονέω] Graece dicitur *sapio*, quod quidem saporem appetitus potius exprimit, quam sapientiam quae in diuinorum contemplatione consistit» (*Metalogicon*, IV 29; ed. Webb, 196; ed. Hall, *Corpus Christianorum*, CM 98, 165-6); in Marziano Capella madonna Philologia significativamente si orna il “petto” come quello di Phronesis (*De nuptiis Philologiae et Mercurii liber*, II, § 115; IX, § 893; ed. Willis, 33, 339). A conferma della corrispondenza tra φρήν e *mens* vanno ricordati i grecismi *phrenesis*, *phreneticus*, *phrenitis*, *phrenitizo*, per designare stati di alterazione mentale, cfr. Seneca, *De ira*, I xiii 3; Celso, *De medicina*, III 18; Cicerone, *De divinatione*, I xxxviii 81; Frontone, *Epist. ad Verum*, II § 9 (ed. M. P. J. Van Den Hout, 123, 15); Celio Aureliano, *Acut.*, Proem.

131. *Bacch.*, 660.

132. *Miles*, 336 e 786; Cicerone, in altro e più maturo contesto culturale, testimonianza del dibattito tra cuore e cervello come centri della coscienza: «Quid sit porro ipse animus aut ubi aut unde, magna dissensio est. Aliis cor ipsum animus videtur, ex quo excordes, vecordes concordesque dicuntur [...]. Empedocles animus esse censet cordi soffusum sanguinem; aliis pars quaedam cerebri [...] alii in corde, alii in cerebro dixerunt animi esse sedem et iocum» *Tusc.*, I 9, 18-19.

133. *Bacch.*, 816, 819-20.

a conoscere” tramite l’udito ciò che la *sapientia*, come dote nativa, detta spontaneamente dall’altrui petto¹³⁴. Lo *scire* non si possiede se prima non si ascolta, mentre il *sapere*, come il *sapor*, lo si possiede conaturato e perciò non lo si impara ma si detta e si insegna.

Per renderci meglio ragione di cosa implichi questo spostamento semantico occorre ancora una volta ricordare che *sapor* ha il valore di «linfa, succo» e «sapore, aroma» (= *humor χυμός - χυλός*) che affluisce dal mondo vegetale o animale alla lingua e dalla lingua al cuore, facendosi sangue nelle vene e carne nelle membra. In virtù di questo valore, come giustamente rileva Onians¹³⁵, *sapere* assume il significato originario non di “conoscere” ma di “avere sapore” e se dunque significa “avere *sapor*”, “avere un certo aroma”, “sapere *di* qualcosa” e non “qualcosa”, il sostantivo *sapientia* indicherà uno stato di *durevole incorporazione* di *sapores*. Il concetto per noi immediato di *sapere* come “possedere la facoltà del gusto”, “avere capacità di discernimento”, “essere sapiente” è solo il risultato di un successivo passaggio dall’oggetto di gusto al soggetto che gusta, da ciò che si gusta a colui che gusta. Dietro espressioni oggettive come *occisam saepe sapere plus multo suem*¹³⁶, ovvero *oleum male sapiet*¹³⁷, proprie del degustare e valutare rurale romano, traspare un’attenzione sensoria alla qualità gustativa *intrinsicamente* all’alimento che, una volta ingoiata, transita nell’alimentato o, meglio, nell’*alumnus*.

Per questo di grande importanza è che alla famiglia di *sapor* e *sapientia* appartenga *sapa*, che in latino, specie nel lessico agricolo, indicava il mosto cotto o lo sciroppo di mosto¹³⁸ cioè un succo di

134. *Epid.*, 285-6; il senso si coglie meglio seguendo le battute dei vv. 283-286: Perifane dice ad Epidico, cui è venuta un’idea, *Vive sapis et placet*, «l’idea è succosa e mi piace» [equivalente a un «ne sai moltissimo» nel senso di “sei di vivace sapore”]; Epidico risponde che il da farsi va fatto «a caldo»: *Tum igitur calide quidquid acturum est age*; e a Perifane che lo sollecita a dire cosa va fatto: *Rem hercle loquere*; Epidico risponde che la sua “trovata” lo toglierà da ogni esitazione: *Et reperi haec te qui abscedat suspicio*; al che Perifane si rammarica che l’abbia trovata a sua insaputa («senza che la conoscessi»), *Sine me scire*; e di qui le due battute finali, quella di Epidico *Scibus, audi* che afferma «la conoscerai, basta che ascolti» e quella di Apeceide *Sapit hic pleno pectore* «costui ha il petto ricolmo di sapore/sapienza» con cui pomposamente sottolinea la interna ricchezza della mente (quanto dire “ha la testa piena di idee”).

135. Onians, *The Origins* cit., 61-5 (trad. ital., 86-9).

136. Plauto, *Miles*, 587.

137. Catone, *De agricultura*, 66, 1.

138. M. L. Bruno, *Il lessico agricolo latino*, Amsterdam 1969², 210, n. 1148; la *sapa* come sciroppo di mosto era comunemente usato anche in medicina cfr. Marcellus, *De medicamentis liber*, IV 16, VIII 16, XVI 36, XXVII 2, XXVIII 13 (ed. M. Niedermann: Marcellus, *Über Heilmittel*, in *Corpus Medicorum Latinorum*, V, Berlin 1968, I, 94, 140, II, 436, 456, 490).

sapore dolce, di odore aromatico e, in genere, di color rosso, che se fatto ulteriormente sobbollire dava luogo al *defrutum* cioè a una miscela densa simile a 'sangue rappreso'. Il fatto è importante perché abbiamo visto poco fa Galeno paragonare la trasformazione del chimo in sangue alla trasformazione del succo d'uva in mosto. Tanto più che, mediato dalla cultura agraria, *sapa* è termine che ha corrispondenze in un'estesissima area linguistica: in area romanza, con l'italiano *sapa*, il francese *sève* o il catalano/castigliano *sapa*, *saba*, *savia* dove indica il mosto cotto, il sentore o sapore di vino e olio oppure il succo vitale di una pianta (*estar en saba* o *savia* vale "stare in fase di crescita vegetativa")¹³⁹; in area germanica con *Saft*, o anglosassone con *sæp* o *sap*, che non a caso indica "linfa vitale delle piante" e fluido in genere, fino all'antico islandese *safi* succo e *sefi* mente¹⁴⁰. Alla condivisione di questo termine corrisponde la condivisione di un concetto importante cioè che è nella *sapa*, nella *sève*, nella *saba*, nel *Saft*, nel *sap* o *sæp*¹⁴¹, cioè nella parte succosa e non fibrosa che risiede il contenuto aromatico e nutriente del vegetale o dell'animale. Contenuto che confluisce nel sangue (*sive* carne) e impregna il pensiero e la mente. Non diversamente Greci e Romani collocavano la coscienza nel sangue e quindi nelle vene, nel cuore e nei polmoni da cui il vapore dell'*animus* esalava sotto forma di respiro; di qui il valore di *sapere* come «avere viva coscienza, intelligenza»¹⁴². Si tratta, come ricorda Onians¹⁴³, di nozioni comuni anche a popoli non mediterranei come quelli anglosassoni che stabilivano un'intima relazione tra anima *sawol* [ingl. *soul*] e sangue. Anche in antico islandese, come nella fisiologia greca e romana, 'bagnato' e 'umido' è sinonimo di uno stato di saggezza, mentre 'secco' e 'asciutto' connotano 'aridità di mente' o ignoranza. Non diversamente in latino *insipiens* indica colui che "non ha succo", cioè non ha né sapore né sapere, così come *desipere* indica lo stato mentale di chi quel succo ha perso o alterato,

139. A. Alcover, *Diccionari Català-Velencià-Baleàr*, IX, Palma de Maiorca 1959, s. v. *saba*, *sapa*, *savia*.

140. Cfr. A. Walde, J. B. Hoffmann, *Lateinisches Etymologisches Wörterbuch*, II, Heidelberg 1954, 476-7; A. Ernout, E. Meillet, *Dictionnaire Étymologique de la Langue Latine* cit., 594; W. Meyer-Lübke, *Romanisches etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg 1935³, 628-9, nn. 7585-7590; Onians, *The Origins* cit., 63 e n. 6 (trad. ital., 87-8 e n. 2).

141. Vedi a questo proposito la considerazione fatta sopra alla n. 88.

142. Properzio, ad esempio, dice a Crasso sotterrato sotto la rena d'Etiopia: *gaude, Crasse, si quid sapis inter harenas* (IV [V] 6, 83).

143. *The Origins* cit., 38-9 e 38 n. 8, 209 e n. 3 (trad. it., 62-3 e 62 n. 8, 252 e n. 1).

e *resipiscere* di chi lo ha recuperato e ritorna in sé riprendendo la consapevolezza e la coscienza precedente.

Se la sapienza è dunque *sapor* ingerito e assimilato, *sapere* e *sapientia* indicheranno uno stato di succulenza nativa e interna. Uno stato congenito il cui *sapor*, come nella preparazione di una vivanda, non si può variare se non arricchendolo di un sapore accessorio, di un *condimentum*. In un contesto che ancora una volta intreccia mangiare, cibo e sapienza Plauto fa dire a un suo personaggio, con formula gnomica, che «sapiens aetas condimentum, sapiens aetati cibum est»¹⁴⁴. Il sapiente con l'età può arricchirsi solo di sapori accessori, di *condimenta*, e perciò con l'età diviene cibo più saporito e più appetibile. Testimoniando origine corporea ed evoluzione colta del concetto, Cicerone nel *sapiens* fa coincidere sapere e sapore, *cor* e *palatum*, il *sapere* sia come degustazione intellettuale (*intelligeret*) sia come degustazione corporea del più dolce dei sapori (*suavissimum*):

nec [...] Laelius eo dictu est sapiens quod non intelligeret quid suavissimum esset; nec enim sequitur ut cui cor sapiat ei non sapiat palatus

concetto ripetuto al negativo più oltre:

non modo cor non habere, sed ne palatum quidem¹⁴⁵.

Un tema logicamente connesso con il *sapere* è quello del *sucus ingenii* e dell'*ingenii vena* come *sapor* / *sucus* che circola nel sangue e nelle vene. Orazio pone l'ingestione del vino in connessione diretta con i precordi e le vene¹⁴⁶ che lasciano scorrere con benevola abbondanza il succo dell'ingegno («ingenii benigna vena est»¹⁴⁷, «ego nec studium sine divite vena / nec rude quid prosit video ingenium»¹⁴⁸). Esempio

144. *Trinummus* 367-8, cfr. Onians, *The Origins* cit., 63 n. 1 (trad. it., 87 n. 4).

145. *De finibus bonorum et malorum*, II 8, 24 e 28, 91.

146. «Praeter eum qui praebet aquam; post hunc quoque potus / condita cum verax aperit praecordia Liber» (*Sat.*, I 4, 89); «generosum et lene requiro [vinum] / quod curas abigat, quod cum spe divite manet / in venas animumque meum, quod verba ministret» (*Epist.*, I 15, 18-20); va ricordato che il latino *lymphatus* più che impossessato dallo spirito di una fonte o da una Ninfa (che è una paretimologia inutilmente dotta [*lympa* da *nympha*]), vale piuttosto il nostro "bevuto", ingl. *drunk* "ubriaco" o, più genericamente, imbevuto da una *lympa*, succo vegetale o misto di succo e acqua (pozione) capace di effetti psicotropi come squilibrio mentale, furore o pazzia.

147. *Od.*, II 18, 9.

148. *Ars* [= *Epist.*, II 3], 409-10; per Lucilio e Orazio cfr. Onians, *The Origins* cit., 42 n. 12, 64-5 (trad. it., 66 n. 9, 88-9).

plare è la metafora della creta imbevuta con cui lo stesso Orazio lascia capire in che modo i latini concepissero l'incorporazione del *sapere*, in questo caso quello oratorio e grammaticale (*verba*), nel *pectus* di un fanciullo: la creta di un *vas* (vaso) o di una *testa* (anfora), se nuova, si imbibisce del primo liquido versato serbandone a lungo l'odore, mentre se già impregnata e non monda, guasterà ogni altro liquido che vi si versi¹⁴⁹. Da una simile concezione deriva l'uso di *madidus*, *madere* nel senso di "trasudante" o "trasudare" da tutti i pori il sapere come secrezione proveniente dal petto¹⁵⁰. Rapporto tra succulenza dell'ingegno e floridezza della carne cui Quintiliano allude quando afferma che la eccessiva sottigliezza tecnica sottrae vigore a ciò che l'oratoria ha di più generoso, bevendone il *sucus ingenii* e lasciandone scoperte le ossa o, all'inverso, che la *vis orandi*, il cui compito è far appello agli *adfecta*, talvolta riesce a indurre anche una *tenuis et angusta ingenii vena*, con l'insegnamento e la pratica, a generare e a produrre un qualche frutto, *frugem aliquam*¹⁵¹.

Espressione dei penetranti del petto è la *vox*, alito articolato dalla lingua che nasce da dove sembra esalare anche il pensiero e l'ingegno: dai polmoni e dal cuore¹⁵². Alberto Magno parafrasando Aristotele afferma che «lingua [...] duplex: unum quidem necessitatis est, quod est ad gustum, alterum autem est ad bene esse: et hoc est ad interpre-

149. Orazio, *Epist.*, I 2, 54, 67-70 «Sincerum est nisi vas, quodcumque infundis aescit» e, all'opposto, «Nunc adhibe puro / pectore verba puer, nunc te melioribus offer; / quo semel imbuta recens, servabit odorem / testa diu». Orazio esprime al meglio la fusione di elementi greci ed elementi autoctoni del mondo rurale italico.

150. Marziale dice «si quis Cecropiae madidus Latiaeque Minervae / artibus» (I 39, 3) oppure «cuius Cecropia pectora dote madent» (VII 69, 2), vedi ancora Orazio, «Socraticis madet / sermonibus» (*Od.*, III 21 9-10).

151. «Nam plerumque nuda illae artes, nimiae subtilitatis adfectione, frangunt et concidunt quidquid est in oratione generosius, et omnem sucum ingenii bibunt, et ossa detegunt, quae, ut esse et adstringi nervis suis debent, sic corpore operienda sunt» [...] «Nam et per totam, ut diximus, causam locus est adfectibus, et eorum non simplex natura nec in transitu tractanda. Quo nihil afferre maius vis orandi potest. Nam cetera forsitan tenuis quoque et angusta ingenii vena, si modo vel doctrina vel usu sit adiuta, generare atque ad frugem aliquam perducere queat» *Institutiones oratoriae*, I Proem. 24; VI 2 [*De divisione adfectuum et quomodo movendi sint*], § 3.

152. Calcidio ricorda a proposito degli Stoici e di Crisippo che: «Vocem quoque dicunt a penetranti pectoris, id est corde, mitti, gremio cordis nitente spiritu, qua nervis obsitus limes interiectus cor a pulmone secernit utroque et vitalibus ceteris, quo faucium angustias arietante formanteque lingua et ceteris vocalibus organis articulatos edi sonos, sermonis elementa, quo quidem interprete mentis arcani motus aperiantur. Id porro principale animae vocat.» *Timaeus a Calcidio translatus* cit., 220 (ed. Waszink, 233-4 e cfr. apparato di rinvii = SVF I 41, n. 150; II 236, n. 879); cfr. anche Onians, *The Origins* cit., 14-5, 67-71 (trad. it., 36-7, 92-6).

tationem sermonis et vociferationis in aliis animalibus ab homine»¹⁵³. Il privilegio della lingua umana è quello di svolgere simultaneamente due importanti funzioni, il *gustus* come introiezione di sapore nella bocca e la *vox* come proiezione di sapere dalla bocca. In tale contesto il *profundere ex ore* è concetto più forte che non ‘emettere voce dalla bocca’, esso implica che mescolati all’alito si espandano i vapori del *sucus ingenii* che, connaturato al corpo, scorre nelle vene ed esala dal petto. Che il *sapiens* emetta come *fons* i propri succhi approfondendo *sapientia*, è concetto ritornante di cui riportiamo alcuni esempi. Famoso quello di Lucrezio che ripete il motivo già visto in Plauto dell’emissione di *sapientia* nativa dal petto che si traduce in *scientia* in chi la riceve attraverso l’udito: «hoc tibi de plano possum promittere Memmi: / usque adeo largos haustus e fontibus magnis / lingua meo suavis diti de pectore fundet, / [...] tibi de quavis una re versibus omnis / argumentorum sit copia missa per auris»¹⁵⁴. Eliano riporta il detto che «Omero vomitava, gli altri poeti attingevano a quello che lui aveva vomitato»¹⁵⁵, mentre Orazio distingue tra l’arduo abbeverarsi di Tizio alla fonte-bocca di Pindaro, e il facile attingere all’acqua non sorgiva di fiumi e laghi che ampiamente ne derivano: «Titius [...] / Pindarici fontis qui non expalluit haustus, / fastidire lacus et rivos ausus apertos»¹⁵⁶, e Giovenale, a proposito di Demostene e Cicerone, amaramente dichiara «largus et exundans leto dedit ingenii fons»¹⁵⁷. Tanto radicata era la concezione del *fons* (non a caso detto *caput dei* fiumi) e del *profundere* come lo sgorgare di succo vitale da una cavità organica che si tradusse nell’uso di rivestire la “bocchetta” di una fontana, o la cavola di una botte, con la maschera di un animale o di un uomo che riversa liquido dalla bocca, un tema questo connesso alla ulteriore interpretazione del gorgoglio delle acque come *vox* emessa da fonti, ruscelli e fiumi e un cui celebre esempio è in *Ps.* 92, 3-4: *Elevaverunt flumina, Domine / elevaverunt flumina vocem suam. / Elevaverunt flumina fluctus suos / a vocibus aquarum multarum*¹⁵⁸. Un ultimo esem-

153. *De animalibus*, I 8 ii 10, 234-5 (ediz. Stadler, I 84-5).

154. *De rerum natura*, I 411-3, 416-7.

155. *Varia historia*, XIII 22.

156. *Epist.*, I 3, 9-11.

157. *Sat.*, X 118 la frase è rivolta al fanciullo che studia grammatica e desidera raggiungere l’eloquio dei due grandi oratori senza sapere che fu proprio l’ampia e copiosa effusione del loro ingegno che li condusse a morte: «Eloquium ac famam Demosthenis aut Ciceronis / incipit optare [...] eloquio sed uterque perit orator, utrumque / largus et exundans leto dedit ingenii fons» (114-9).

158. Si chiede Agostino: «quae sunt ista flumina quae locuta sunt? [...] quaeramus quae sunt flumina quae elevaverunt voces suas. Stabat Iesus, et clamabat, dic-

pio di area medievale è la glossa di Beda il Venerabile a Marco, 7, 32-35 (*misit digitos suos in auribus eius: et expuens, tetigit linguam eius*) a proposito di Cristo che restituisce l'uso dell'udito e della parola a un sordomuto toccandogli con le dita gli orecchi e con lo sputo la lingua. Beda per via non solo allegorica ma fisiologica può riconoscere nella saliva di Cristo un umore che incorporando *sapor* può trasferire *sapientia*:

Sputum namque domini saporem designat sapientiae quae teste viro sapiente loquitur, 'Ego ex ore altissimi prodivi primogenita' [Eccli. 24,5] [...]. Sputum etenim quod de capite Domini descendit divinam eius naturam [...] designat¹⁵⁹.

6. *Sapor e sapientia tra fisiologia e civiltà monastica.*

Se a conclusione di questa ricerca consideriamo la serie di termini analizzati in associazione a *sapor* e *sapientia*, come *gustus*, *lingua*, *palatum*, *humor*, *humidum*, *sucus*, *dulce*, *suave*, *alimentum*, *condimentum*, *digestio*, *assimilatio*, *venae*, *sanguis*, *cor*, ecc., si vedrà, come premettevamo in apertura, che non sono immagini sorte per inclinazione letteraria o fervore mistico ma che costituiscono una compatta filiera di nozioni tratte dalle dottrine mediche o dal quotidiano rurale e spontaneamente trasposte in una filiera altrettanto coerente di analogie spirituali. Un esempio valga per tutti: una locuzione come *palatum cordis* da ardita metafora della retorica sacra si rivela, a una analisi attenta, nozione derivata *ab antiquo* dalla medicina e passata poi nel linguaggio comune.

È significativo che i temi del *sapor* e della *sapientia* siano associati a gratificanti contenuti gustativi e alla 'fruizione' (*fruitio* o *frui*) di un *fructus*¹⁶⁰, di un *arbor*, di un *lignum*, di una *radix*¹⁶¹. Il notissimo con-

tum est in Evangelio. Quid clamabat? ecce iam ipsum caput fluminum clamant; ipse fons vitae unde sunt flumina cursura, levavit prior vocem suam. Et quid stabat Iesus et clamabat? qui credit in me, sicut scriptura dicit, flumina aquae vivae de ventre eius fluent.» (*Enarrationes in Psalmos, Psalmus 92, 7*; ed. E. Dekkers - J. Fraipont, Corpus Christianorum, SL 39); per il *caput fluminum* interessante è quanto dice Tommaso d'Aquino, *In III Sententiarum*, dist. 13, qu. 2, a. 1.

¹⁵⁹. *In Marci evangelium expositio*, II 7, 33 (ed. D. Hurst, Corpus Christianorum, SL 120, 526).

¹⁶⁰. «fructus bonae arboris», «fructus bonus dicendus est opus bonum, [...] illud solum quod procedit ex radice caritatis» dice Gualtiero di San Vittore, *Sermones XXI*, Sermo 17, 6 (ed. J. Châtillon, Corpus Christianorum, CM 30, 147).

¹⁶¹. Cfr. ad es. il modo in cui Girolamo riprende e sviluppa le metafore agrarie bibliche: «Huius fructus comeduntur et bibuntur, et laetificant cor hominis, et

trasto tra *scientia* e *sapientia* postulato da Agostino come contrasto tra *uti* e *frui*, tra *usus* e *fructus*, si lascia ben spiegare dall'originario significato alimentare e agrario di *fructus* che trovo spesso o ignorato o posto in subordine da vocabolaristi e linguisti, indifferenti o ignari del ruolo dalla cultura materiale nella formazione di moltissime famiglie lessicali. In un regime di economia chiusa e di autosostentamento il *fructus* è prodotto di immediato consumo il cui fine e guadagno (*frui*) è già tutto in se stesso, cioè nel godimento immediato del *sapor* e nel nutrimento che se ne trae. In un regime mercantile e di scambio il contenuto di godimento e nutritivo del *fructus* non viene *fruitus* come fine ma usato (*uti*) come mezzo, cioè come merce e strumento di compravendita moneta / sapore. Nel primo caso *propter se fruimur* nel secondo caso *propter aliud utimur*. In tal senso il sapore della sapienza *fruitur* e non *utitur*¹⁶².

Questo complesso di nozioni spiega perché il tema del *sapor-sapientia* abbia avuto vasta diffusione in ambiente monastico, specie di tradizione agostiniana e vittorina, nel contesto di una civiltà di contado e di grandi insediamenti agrari, preurbana e prescolastica nella

inebriant amicos sponsi, et in regno dei bibuntur cotidie. Sub ficu autem requiescit [*Mich.* 4. 4] [...] qui dulcedine sancti Spiritus fruitur, et illius fructibus saturatur [...]. De huiusmodi dicitur plantatore: *Qui plantaverit ficum, comedet fructus eius* [*Am.* 9, 14]. Qui tales aedificaverit domos et plantaverit vineas, de quibus et apostolus loquitur: *Ego plantavi, Apollo rigavit, Deus incrementum dedit* [*I Cor.* 3, 6], comedet labores manuum suarum. et seminans in spiritu, de spiritu metet vitam aeternam; nec diaboli et satellitum eius fraudibus supplantabitur.» *Commentarii in Isaiam*, 18, 65 § 22 (ed. M. Adriaen, Corpus Christianorum, SL 73A, 764).

162. Uso qui, declassandolo consapevolmente ai *temporalia*, ciò che Agostino dice con riferimento agli *spiritualia*: «nos itaque, qui fruimur et utimur aliis rebus, res aliquae sumus. Magna enim quaedam res est homo, factus ad imaginem et similitudinem dei, non in quantum mortali corpore includitur, sed in quantum bestias rationalis animae honore praecedit. Itaque magna quaestio est, utrum frui se homines debeant an uti an utrumque. Praeceptum est enim nobis ut diligamus inuicem; sed quaeritur utrum propter se homo ab homine diligendus sit an propter aliud. Si enim propter se, fruimur eo; si propter aliud, utimur eo.» *De doctrina christiana*, I 22 (ed. J. Martin, Corpus Christianorum, SL 32, 16-7); «Non superbe sapere, neque sperare in incerto divitiarum [...] uidetur enim aliud esse uti, aliud frui. Utimur enim pro necessitate, fruimur pro iocunditate. Ergo ista temporalia [Deus] dedit ad utendum, se ad fruendum» *Sermones*, Sermo 177, 8 (PL 38, 958); «Tria etiam sunt, quae in unoquoque homine artifice spectantur, ut aliquid efficiat: natura, doctrina, usus; natura ingenio, doctrina scientia, usus fructu diiudicandus est nec ignoro, quod proprie fructus fruētis, usus utentis sit, atque hoc interesse uideatur, quod ea re frui dicimur, quae nos non ad aliud referenda per se ipsa delectat; uti vero ea re, quam propter aliud quaerimus [...]; verum tamen eo loquendi modo, quem plus obtinuit consuetudo, et fructibus utimur et usibus fruimur; nam et fructus iam proprie dicuntur agrorum, quibus utique omnes temporaliter utimur.» *De civitate Dei*, XI 25 (ed. B. Dombart, Corpus Christianorum, SL 48, 344-5).

concezione del mondo, immersa nello scambio tra sostanza vegetale e animale, tra *suci*, *humores* e *sapores* da un lato e *gustus/cor* dall'altro, e per la quale l'energia vegetativa nelle piante è l'antefatto dell'anima vegetativa nell'uomo e l'anima sensitiva degli animali l'antefatto di quella sensitiva nell'uomo.

Una emblematica rappresentazione di tutto ciò è il richiamo di Bernardo di Chiaravalle al trapasso di *vis vitalis* che, mescolata nell'atto della creazione al *limum* terreno, si sviluppa via via nei vegetali, nei fiori, nel *sapor* della frutta e della medicina, per giungere alla sensorialità animale (non a caso degli ovini) culminando infine nella capacità discriminante dei cinque sensi dell'uomo, cui dall'esterno sarà immessa la facoltà razionale:

In creatione vide quam multa et quam magna potenter creata sunt; in positione quam sapienter cuncta locata sunt; in bonitate quam benigne suprema et infima connexa sunt, tam amabili quam admirabili caritate. Huic enim limo terreno vim vitalem miscuit [Deus], ut in arboribus, unde surgit venustas in foliis, in floribus pulchritudo, sapor in fructibus et medicina. Nec hoc contentus, adiecit etiam sensibilem limo nostro, ut in pecoribus, quae non solum vitam habeant, sed et sentiant quinquepertita sensualitate vigentes. Addidit adhuc honorare limum nostrum, et ei vim rationalem immisit, ut in hominibus, qui iam non solum vivunt, sentiunt, sed et discernunt inter commodum et incommodum, inter bonum et malum, inter verum et falsum¹⁶³.

Contaminato di sensorialità, il linguaggio di monaci e mistici è intessuto dei piaceri gustativi dell'assaporamento (*cibus spiritualis, gula spiritualis, gustus mentis, palatum cordis, potus sapientiae, condimentum sapientiae, suavitatis sapor*), un assaporamento che sublima in desiderio appagato la quotidiana indigenza che attende l'entrata nell'*agrum aeternae hereditatis*¹⁶⁴ come compenso del digiuno ascetico e della mortificazione dei sensi.

163. *Sermones in vigilia nativitatis Domini*, Sermo 3, 8 (*Opera*, ed. J. Leclercq, 4, 217).

164. «*Agrum aeternae hereditatis, agrum cui benedixit Dominus, agrum omnibus deliciis plenum, agrum de quo scriptum est: Ecce odor filii mei sicut odor agri pleni, cui benedixit Dominus. Hunc agrum Augustinus emit, quia quicquid habuit ut eum comparet dedit, immo quicquid potuit ut hunc agrum in hereditatem acciperet operatus est. In hoc agro enim nascitur illud granum de quo efficitur panis vivus, panis candidus, panis miri saporis, panis coelestis. In hoc agro oritur lignum vitae, cuius fructu fruemur in patria. In hoc agro invenitur vitis illa, cuius vino inebriamur tanquam ab ubertate domus Dei. Huius agri primi et purissimi fructus. Qui sunt fructus huius agri? Fruitio summi boni» Gualtiero di San Vittore e altri, *Sermones anonymi VIII*, Sermo, 7, 9 (ed. Châtillon cit., 281-2) i corsivi sono miei.*

Le testimonianze al riguardo sono tali e tante da rendere ogni scelta significativa e insieme arbitraria. Significativo è comunque il costante abbinamento di *sapere*, *sapor* e *sapientia* a contenuti gratificanti e la ragione è che ad ogni assimilazione conoscitiva deve associarsi, come nel gusto, il gradimento affettivo e l'assenso del *palatum cordis*. Come dice Andrea di San Vittore: «quoniam suaviter et dulciter palato cordis sapit, a sapore sapientia dicitur»¹⁶⁵. Abbiamo letto poco sopra come Bernardo consideri fondamentale la capacità dei sensi di *discernere*: «inter commodum et incommodum, inter bonum et malum, inter verum et falsum». Il *sapere* è risultato dell'assenso fisiologicamente spontaneo che il palato accorda a un *sapor* per il fatto che 'sa di buono' e siccome è buono si appetisce e si ama, ed è proprio da questa fisiologia del gusto che discende l'affermazione che la *sapientia* è di per sé *sapor boni* e *amor boni*.

Il *De spiritu et anima* diceva a proposito di *intelligentia* e *sapientia*:

Mens enim ex eo dicta est quod emineat in anima: praestantior siquidem vis animae est, a qua procedit intelligentia. Per intelligentiam utique ipsam veritatem intelligit, per sapientiam diligit. Sapientia namque est amor boni sive sapor boni, a sapore siquidem dicitur¹⁶⁶.

Bernardo di Chiaravalle ripete che «sapientia dicitur a sapore, et ubi sapor, ibi devotio»¹⁶⁷, o ancora «Septimum donum est Spiritus sapientiae, scilicet quidam internus sapor, ac suavissimus gustus»¹⁶⁸; la frase «Cibus iste sapientia dicitur a sapore et quia parit dulcedinem»¹⁶⁹ ha del gratuito se non connessa alla dottrina del *cibus* e della *dulcedo* come contenuto nutritivo del *sapor*. Un testo di Ugo di San Vittore nella sua brevità è un microcosmo delle nozioni fin qui analizzate: «sapientia namque a sapore dicitur, cum mens gustu interne dulcedinis tacta totam se per desiderium intus colligit nec foris iam

165. Precisa infatti: «Inter sapientiam, scientiam et prudentiam, licet pro sese invicem ponantur et quandoque pro eodem accipiantur, sic tamen distingui possunt, ut sapientia sit, si proprie accipiat, cognitio illa, quae de divina tantum et quae ad illam spectant natura habetur, quae – quoniam suaviter et dulciter palato cordis sapit – a sapore sapientia dicitur» Andrea di San Vittore, *Expositiones historicae in libros Salomonis. Expositio historica in Parabolis*, 1, 2 (ed. R. Berndt, Corpus Christianorum, CM 53B, 9).

166. Ps. Agostino, *De spiritu et anima*, cap. 11 (PL 40, 786).

167. *Sermo de epiphania Domini*, par. 6 (*Opera*, VI, 1, 260).

168. *Sententiae*, series 3, *Sententia* 126 (*Opera*, VI, 2, 245).

169. *Sententiae*, series 3, *Sententia* 96 (*Opera*, VI 2, 154).

enerviter in carnis voluptatem dissolvitur, quia totum intus possidet in quo delectatur»¹⁷⁰.

Sapientia a sapore dicitur: in questo ripetutissimo detto l'ablativo di agente o di origine intende sottolineare che la derivazione etimologica è tale perché fondata sulla derivazione fisiologica del *sapere* e della *sapientia* dal *sapor*. Convinzione arcaica ma convinzione facilmente desumibile da parte di un qualsiasi allevatore che osservando il ciclo di scambio tra regno vegetale e regno animale non potrà che constatare che alla varietà di vegetali ingeriti corrisponde nella carne animale variazione nella *pinguedo* e nella qualità di *sapores*; constatazione che uno scrittore di cose rustiche annotava a proposito di una delle più ricche e antiche risorser alimentari, anche dei monasteri, il maiale: «hoc pecus [il maiale] alitur maxime glande, deinde faba et hordeo et cetero frumento, quae res non modo pinguitudinem efficiunt, sed etiam carnis iucundum saporem»¹⁷¹. In tal senso *sapere* è nozione complementare di *alere* (o *alumnus*) nel doppio valore di alimentare/allevare sia nel sapore corporeo che nel sapere intellettuale, da cui espressioni come *Ecclesiae alumnus ex uberibus Sapientiae* ovvero *anima autem voluptariis, hoc est sapientiae fructibus alitur*¹⁷².

La sopra accennata diversità tra *intelligere* e *sapere*, tra *scientia* e *sapientia*, sta nel fatto che «sapientia veritatis sapore conditur»¹⁷³, quanto dire che all'*intellectio veritatis* dello *scire* la sapienza aggiunge il *sapor* come *condimentum veritatis*¹⁷⁴. La superiorità della *sapientia* sulla *scientia* sta nel contenuto affettivo del *sapor* come 'innato gusto di conoscere'. Per questo come scrive Frovino di Engelberg «Sapientia vero sapida scientia»¹⁷⁵, e Gualtiero di San Vittore: «Haec enim sola

170. *De quinque septenis*, cap. 3 (ed. R. Baron, Hugues de Saint Victor, *Six opusculi spirituels*, Paris 1969, Sources Chrétiennes 155, 116).

171. Varrone, *Res rusticae*, II 4, 6.

172. «Nam Ecclesiae alumnus ex uberibus Sapientiae, lactis melioris expertus dulcedinem, iam in eo coepit crescere in salutem» Bernardo di Chiaravalle, *Epistulae*, Ep. VII 9 (*Opera*, VII 207) la seconda citazione è in Ambrogio, *De Noe*, 23, 84 (ed. C. Schenkl, CSEL 32 1, 473).

173. Cassiodoro, *Variarum*, IX 25.

174. «At si quis semel condimento veritatis refectus ad apostasiam redierit, quo alio doctore corrigitur qui eam quam ipse gustavit sapientiae dulcedinem vel adversis saeculi perterritus vel allectus prosperis respuit?» Beda il Venerabile, *In Marci evangelium expositio*, III 9, 50 (ed. D. Hurst, Corpus Christianorum, SL 120, 556-7).

175. «Qui autem animum suum in aliquo terreno negotio partitur non utique contemplatur, sed, ut ita dicam, templatur. Non nam totus est ad hoc deditus ut Deum solum contueatur; est quippe contemplatio sapientia. Sapientia vero sapida scientia. Deus namque sine sapore numquam scitur et solus delectabiliter scitur et cum sapore.» *Explanatio dominicae orationis*, II 2 (ed. S. Beck e R. de Keghel; Corpus

recte vocatur sapientia, id est sapida scientia»¹⁷⁶. La locuzione *sapida scientia* intende dire che la *scientia* scinde ciò che la *sapientia* mantiene congiunto, cioè affettività e conoscenza.

E proprio nella connessione tra sapidità ed affetto Tommaso coglierà con la proverbiale chiarezza il contrassegno che diversifica la *sapientia* dalla inaffettività intellettuale della *scientia*:

Dicitur autem sapientia quasi sapida scientia, quod videtur ad affectum pertinere, ad quem pertinet experiri spirituales delectationes sive dulcedines; ergo sapientia non est in intellectu sed magis in affectu¹⁷⁷.

Le variazioni sul tema della *sapientia* dilatano a dismisura e con minuzia inesausta ogni minimo atto del gusto e dell'ingestione, dalla *degustatio*, alla *masticatio*, alla *devoratio*, all'*ingluvies*, al *nutrimentum*, al *vinum* e al *panis* della *mensa Christi* o al *convivium celeste*¹⁷⁸. Rilevante è il ripetersi, come già in Diadoco di Fotica e in Paolo, la trasposizione dal gusto alla morale della *discretio saporis*. Il gusto spirituale, dice Bernardo di Chiaravalle, è:

gustus quo comedit Christus vel gustat ut sciat reprobare malum et eligere bonum. Gustum autem sequitur sapor vel sapientia qui, reprobato malo et electo bono, sapit et sapidum et dulce habet bonum opus reparationis nostrae et humanitatis suae sapidumque reddit Deo Patri¹⁷⁹.

Con l'espressione *gustat ut sciat reprobare malum et eligere bonum* Bernardo, come già Diadoco, promuove a modello di scelta morale e fon-

Christianorum, CM 134, 81). Lo stesso testo tratto dal *De laude liberi arbitrii* VII 20 di Frovino e trascritto dal ms. Engelberg 46, f. 364 è riportato da Jean Leclercq nel suo *Otia monastica* cit., 120 n. 30.

176. *Sermones XXI*, Sermo 3, 3 (ed. J. Châtillon cit., 29).

177. *Summa theologica*, II II, q. 45, a. 2; v. anche il classico volume di M.-D. Chenu, *La théologie comme science au XIII^e siècle*, Paris, Vrin, 1957, in partic. 38 e ss., 93 e ss.

178. Un esempio in Tommaso [Ugo di San Caro?], *Lectura super Apocalypsim*, cap. 10: «avide ad spiritus nutrimentum. illud enim quod devoratur comedendo, avide incorporatur ad corporis nutrimentum, vel, devoravi, secundum Gregorium, idest avide inquirendo, quasi masticando pertractavi, ut sic glutirem ad reficiendum. *Et erat in ore meo* etc. [*Apoc.* 10, 10], idest dum ore cordis comederem considerando et pertractando avide, erat mihi dulce sive suave; quia dulcis est sermo dei animae bene dispositae dum devote consideratur, *Psal.* [118, 103] *Quam dulcia faucibus meis eloquia tua*, vel dum opere implem, quod est devorare, secundum unum modum, erat sermo dei dum opere implebatur, dulcis in ore cordis, ubi sentitur sapor boni operis et divini sermonis».

179. *Sententiae*, series 3, *Sententia* 22 (*Opera*, VI 2, 80).

damento naturale dell'etica la funzione ispettiva del gusto che nel rifuggire e appetire avverte, oggettivo e intrinseco al cibo, il *sapidum* e *dulce*, così come l'atto della *electio* morale deve avvertire, altrettanto intrinseco al proprio oggetto, il *bonum* come contenuto elegibile.

Ma di Bernardo ci interessa porre in risalto, prima di concludere, una frase che mostra la consapevolezza della distanza tra contenuto sensorio del *sapor* e contenuto spirituale della *sapientia*:

Bona et vera sapientia trahitur de occultis ut sapit beatus Job. Quid foris eam quaeris in corporis sensu? Sapor in palato, in corde est sapientia. Ne quaeras sapientiam in oculo carnis, quia caro et sanguis non revelat eam, sed spiritus. Non in gustu oris: nec enim invenitur in terra suaviter viventium¹⁸⁰.

Una frase che ci consente di chiarire che l'analisi del contenuto fisiologico del linguaggio mistico non intende negare la consapevolezza dei mistici nell'assoluta alterità tra linguaggio fisiologico e contenuto mistico, ma intende sottolineare che l'amplissimo, e spesso pesante, ricorso a un linguaggio *in corporis sensu* e *in oculo carnis* era la sola possibilità per *trahere de occultis* quel contenuto altrimenti inattuabile.

Un esempio di ciò è un testo di inusitata ampiezza di Guglielmo di Saint Thierry nel quale riprende temi già visti in Origene e in Diadoco, e in cui promuove il gusto a modello della funzione salvifica di Cristo nel corpo e nella storia della Chiesa. Tessendo assieme con invisibili suture allegorie scritturali e nozioni di medicina galenica, Guglielmo rappresenta il corpo dell'*universa Ecclesia* in quanto *corpus Christi* con i suoi cinque sensi dei quali gusto e gola, rimasti inerti sino all'avvento del *mediator*, tornano a svolgere la vitale funzione di confini tra *caput* e *corpus* e, dunque, come Cristo, di unici *mediatori* di alimento e di vita per l'intero organismo.

Di questo imponente testo riportiamo a conclusione una parte, mettendo in corsivo tutto ciò che, avendo attinenza con quanto si è cercato di individuare, analizzare e spiegare nel corso del saggio, riteniamo esima l'autore da ulteriori commenti e lasci al lettore, appunto, il gusto di formularli:

Primum enim ad Deum voluntas animam movet, amor promovet, charitas contemplatur, *sapientia fruitor*. *Sapientia* vero digne constituitur in *mente*. [...] Est enim mens vis quaedam animae, qua Deo inhaeremus et Deo *fruimur*. *frutio autem haec in sapore quodam divino est, unde et a sapore sapientia*. *Sapor autem*

¹⁸⁰. *Sermones super Cantica Cantorum*, Sermo 28, par. 8 (*Opera*, I, 197).

iste in gustu quodam est. Gustum autem istum digne nemo potest exprimere, nec etiam qui meretur gustare: "Gustate, inquit, et videte, quoniam suavis est Dominus" [Psal. 33, 9¹⁸¹]. Hoc gustu secundum Apostolum gustatur bonum Dei verbum, gustantur et divitiae saeculi venturi [Hebr. 6, 5]. Jam ergo de gustu isto, qui saporem habet illum, in quo sapit sapientia, subtilius inquirendum est. Primumque dicendum quia licet per gradus ad arcem sapientiae venerit qui ascendit, tamen nisi ubique in omni gradu usque ad ultimum, sapientia (sicut ipsa dicit in libro sui nominis) quaerentes se quaesisset, et occurrisset in viis, ostendens se hilariter [Sap. 6, 17]; nec voluntas movisset, nec amor promovisset; nec charitati contemplatio, nec sapienti provenisset fruitio. Itaque sicut ceperamus, prosequamur de gustu.

Corpus Christi universa est Ecclesia, tam veteris quam novi Testamenti. In huius corporis capite, id est prima et antiquiori vel superiori parte, quae est primitiva Ecclesia, quatuor sunt sensus: visus, auditus, odoratus, et tactus. Oculi sunt Angeli propter contemplationis subtilitatem: aures, Patriarchae propter obedientiae virtutem: nares vel odoratus, Prophetae, propter absentium notitiam: tactus vero communis est sensus. Omnes hi sensus ante mediatoris adventum in capite erant, sed languiebant inferiori corpore penitus emortuo propter unius sensus absentiam, id est gustus, sine cuius adminiculo nec vivere corpus poterat, nec sensus vim suae vivacitatis obtinere. Quidquid enim ad totius corporis spectat alimentum, cunctis sensibus, universo corpori appone, suppone, circumpone; si solus gustus deerit, quid proderit? Infunde auribus [scil. le bevande], intrude naribus [scil. i cibi], vel per quamvis aliam partem; obesse poterit, prodesse non poterit [scil. può ostacolare ma non giovare]. Gustum autem quaedam sequitur saporis dulcedo, quam in interiori suo sentiens anima, modo quodam singulari et caeteris sensibus incommunicabili, quae suscipit, cuncta discernit, et dijudicat: seque omnesque sensus vegetat, et confirmat.

Gustus ergo in capitis et corporis confinio, id est in gutture positus, velut utrumque connectens, eum designat qui [...] post prophetas veniens et patriarchas limes quidam legis et gratiae capitis et corporis per mysteria humanitatis suae [...] quecumque [...] salubria, quecumque corpori vitalia et utilia, quasi quoddam ipsius os degustans id est in se intelligens et per se intelligenda corpori traiciens, homo Christus interiori quodam divinitatis sapore quo sapientia nobis factus est sapientia Dei Christus [I Cor. 1, 30] sapida ea habet nobisque sapida facit et utilia. In se enim vivens et per se totum corpus vegetans et confortans gaudium sibi [...] facit [...] et gavisus est gaudium universo corpori et vitam ita ut cum quodam mentis tripudio universali illo tactu spirituali, vivificato et confortato, clamemus: "Quod vidimus et audivimus et manus nostre contrectaverunt de verbo vitae" [I Joh. 1, 1¹⁸²]. Ideoque in omnibus orationibus nostris subiicimus "per Christum dominum nostrum" vel quia omnes orationes nostras et sacrificia ad Deum patrem dirigimus per eum sicut per mediatorem nostrum vel quia quicquid

181. Vedi sopra i testi in riferimento alle nn. 51 e 55.

182. La citazione è topica per il "contatto" mistico, v. sopra n. 21 e riferimento a n. 31.

GIORGIO STABILE

speramus a patre luminum, omne datum optimum et omne donum perfectum non per aurem, non per nares, sed per ipsum nobis petimus infundi os nostrum et gustum nostrum et sapientiam nostram, ut sumentis possit esse proficuum.

Hic est *gustus*, quem in Christo facit nobis spiritus intellectus, intellectus scilicet Scripturarum et sacramentorum Dei¹⁸³.

183. Guglielmo di Saint Thierry, *De natura et dignitate amoris*, capp. 28-31, ed. P. Verdeyen, in Guillelmi a Sancto Theodorico, *Opera omnia*, III, *Opera didactica et spiritualia*, III, Turnhout 2003 (Corpus Christianorum, CM 88), 199-201; cfr. anche M. M. Davy, *Deux traités de l'amour de Dieu*, Paris 1953 [Bibliothèque des textes philologiques], 110-1; PL 184, 397C-399D.