DOPPIOZERO

Filosofia e cucina

Maurizio Sentieri

16 Maggio 2012

I filosofi in cucina di Michel Onfray (Ponte Alle Grazie, 2011) appartiene a quel filone letterario dove il cibo sembra ormai essere diventato “ingrediente indispensabile”.

In questi anni, nella saggistica come nella narrativa, il cibo e l’alimentazione sono stati presenti come semplice pretesto, corollario per un auspicabile aumento di interesse, ma anche come tema principale e quasi in tutte le forme possibili. Una tendenza e una “moda” di cui le società ricche sono testimonianza, a ulteriore dimostrazione di come la nostra sia una società del *cibo pensato* almeno quanto (in eccesso) del cibo consumato.

Il libro di Onfray tuttavia si colloca su di un piano diverso perché va diritto al legame tra cibo e pensiero, tra cibo e conoscenza, in una delle espressioni più feconde della nostra civiltà, vale a dire quella filosofica.

Il sottotitolo – Critica della ragione dietetica – appare peraltro più indicativo a far comprendere gli aspetti filosofici legati alla scelta del cibo che quelli appunto dietetici.

Se per definizione dell’autore il libro è anche un “saggio di autobiografia alimentare” – Onfray, colpito da infarto a 28 anni dovette forzatamente immedesimarsi nel concetto di dieta preventiva – le pagine del testo affrontano il legame tra cibo e pensiero filosofico attraverso due distinti percorsi. Il primo vede trattare le influenze e i rimandi degli autori con le loro scelte ed abitudini alimentari, il secondo centrato sul ruolo del cibo nelle loro vite non tanto come elemento aneddotico – pur presente nel testo – ma come testimonianza vitale

della coerenza – e delle contraddizioni - tra il loro pensiero e la loro vita.

In questo senso, Onfray, coerentemente con il detto di Feuerbach – “l’uomo è ciò che mangia” – è consapevole come la dietetica – ovvero il legame del corpo con gli effetti provocati dal cibo - sia forse lo strumento che più di ogni altro nega di fatto la tradizione filosofica riconducibile all’idealismo, vale a dire il primato del mondo delle idee sulle leggi della materia.

La scelta del cibo e la dietetica, ma non solo come mera razionalità, o come espressione dell’azione chimica delle sostanze nutritive sull’organismo; per Onfray , in linea con la tradizione da Schopenhauer in poi, soprattutto vale l’idea che “il corpo è l’unica via d’accesso alla conoscenza”, e che non può esserci conoscenza solo con la mente. E allora il cibo diventa mediatore di significati intimamente legati alla vita e alla vita immaginata o voluta – ancora la dietetica – ma anche via d’accesso preferenziale al corpo e alla conoscenza offrendo quindi la possibilità di inoltrarsi in un percorso nella vita e nel pensiero di alcuni autori, in particolare: Diogene, Rousseau, Kant, Fourier, Nietzsche, Marinetti, Sartre. Sono questi i filosofi in cui Onfray guarda “nel piatto” e da lì verso le loro idee e i loro sistemi di conoscenze.

Un excursus fatto anche di curiosità culinarie e di aneddoti ma in cui le scelte alimentari dei diversi autori trovano conferma e coerenza con il loro pensiero. Così per il cinico Diogene, è l’inselvatichimento verso la condizione primordiale un obiettivo da raggiungere e la nutrizione un elemento necessario in cui rifiutare ogni piacere; il cibo è quello fornito direttamente dalla natura senza alcuna intermediazione, il crudo la condizione di ogni alimento, compresa la carne.

In Roussau, la scelta di un alimentazione semplice e naturale, lontana dagli artifici della gastronomia è la conferma di alcune delle sue intuizioni che oggi chiameremmo antropologiche. La scelta di un cibo fatto di frutta e verdura, di alimenti spontanei, di latte e latticini, prima che l’invenzione dell’agricoltura porti gli esseri umani al consumo preferenziali delle farine, alla vita sedentaria e all’invenzione della vituperata cucina, agli eccessi e alla corruzione delle culture sedentarie.

O come in Nietzsche, dove la dietetica si fa “arte di vivere”. Il filosofo che più di ogni altro ha affermato il “ruolo determinante del corpo nell’elaborazione di un pensiero” interpreta la dieta non solo come fonte di benessere ma anche come “realizzazione del sé ”. In questo senso è sospettoso verso i cibo troppo elaborati come verso la cucina vegetariana, rifiuta la birra, mentre è curioso conoscere che Nietzsche trovasse nella densa cucina piemontese uno degli esempi migliori.

Al contrario, Sartre vede proprio nella mediazione della cultura e dell’opera dell’uomo lo strumento d’elezione verso la scelta del cibo così come per vincere il sospetto e l’avversione di alimenti troppo vicino al primordiale, come per lui erano ad esempio i crostacei, i molluschi o i pomodori e in genere i vegetali. Le categorie del freddo e del molle legati a questi alimenti lo allontanavano e solo una mediazione culinaria – il lavoro umano – poteva riconciliarlo con le sue scelte alimentari, come nel caso della frutta inserita come ingrediente dei dolci.

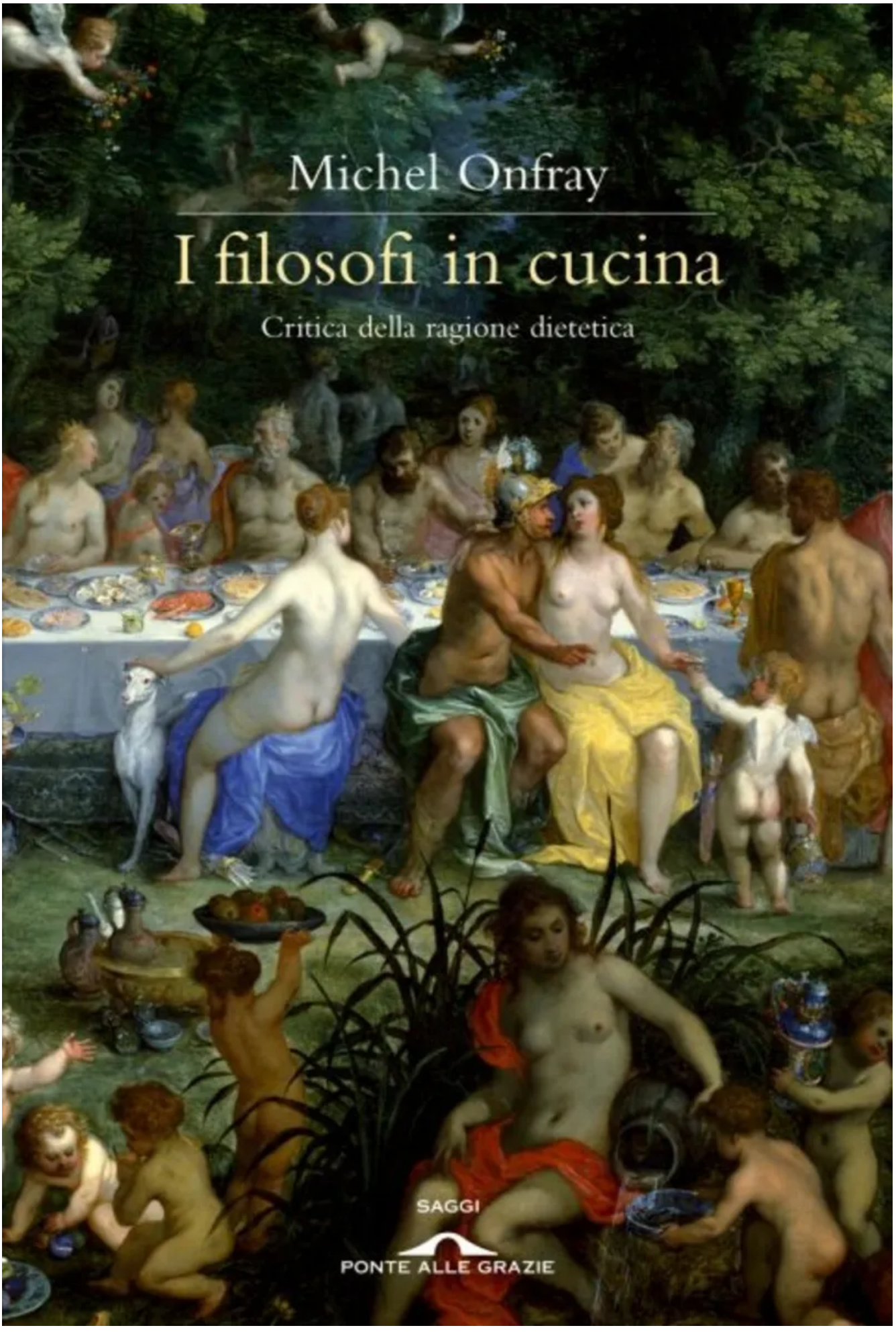
Più in generale, le scelte alimentari dei filosofi citati da Onfray paiono oscillare tra due estremi, che potrebbero essere sintetizzabili come la natura e la cultura. Da una parte il cibo come scelta e espressione quasi casuale del mondo vivente cui l’uomo attinge, parte consapevole o meno di quello stesso mondo, dall’altra il cibo come espressione voluta e ricercata del lavoro dell’uomo: il cibo come cucina, come cultura, come manufatto, come progetto che allontana dallo stato naturale e primitivo.

Se queste due polarità sono quelle che si ritrovano ne *I filosofi in cucina*, alle stesse appartiene la storia alimentare della nostra specie. Milioni di anni come elementi di una natura in cui scegliere, poche migliaia di anni dentro una cultura che non solo sceglie – la dietetica - nella natura ma che la natura la modifica, la trasforma secondo desideri e bisogni diversi.

È forse questo l’elemento più interessante del libro; una manciata di filosofi, le loro scelte e idiosincrasie alimentari, come elemento rivelatore di una storia a cui tutti apparteniamo.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO




Michel Onfray
I filosofi in cucina
Critica della ragione dietetica
SAGGI
PONTE ALLE GRAZIE