DOPPIOZERO

Le voci della carne

Gianfranco Marrone

14 Giugno 2026

Nel monumentale *Dictionnaire du corps* diretto da Michela Marzano per PUF (2007) è presente la voce “Chair” ed è assente la voce “Viande”. L’opposto accade nell’altrettanto voluminoso *Dictionnaire des cultures alimentaires* diretto da Jean-Pierre Poulain per il medesimo editore (2012): c’è “Viande” e manca “Chair”. Ma a indagare un po’ più da vicino ci si accorge che questa suddivisione lessicale è meno evidente del previsto. C’è qualcosa nel *corps* che ha a che vedere con la *viande* e, soprattutto, c’è molta *chair* nel mondo della cucina e del cibo.

Nel primo dizionario si mette a fuoco il peso concettuale che il termine *chair* ha assunto nella filosofia contemporanea, da Husserl in poi, nella sua contrapposizione a *corps*: laddove quest’ultimo indica un oggetto, una cosa del mondo che si possiede (“io ho un corpo”), la prima mette a fuoco piuttosto una condizione, una maniera d’esistere (“io sono carne”). Carne che, assente nella tradizione sostanzialista greca e nel cognitivismo cartesiano, è presente in quella ebraico-cristiana. Ma è con la filosofia fenomenologica (che da Husserl, via Sartre, Merleau-Ponty, Ricoeur, Henry arriva almeno a Levinas) che emerge una nuova forma di soggettività, centrata sulla vita e non su un qualche progetto di conoscenza. Nel *Dictionnaire* delle culture alimentari diretto da Poulain alla *viande* si dedicano due voci: la prima relativa alle pratiche di consumo e alle simbologie relative, la seconda concentrata sulla prospettiva del nutrizionismo. Entrambe finiscono per discutere il tema della *viande* a partire dai suoi detrattori, vegetariani e vegani: i quali, se pure in vario modo e con diverse motivazioni, respingono la *viande* più che altro perché in essa ritrovano della *chair*. Ragioni di (animistica) compassione nei confronti dell’animale, ragioni filosofico-religiose, ragioni di disgusto (la viande è “un cadavere nel piatto”), ragioni (analogiste) che rifiutano la *viande* per non correre il rischio di assorbirne le proprietà animali, per non dire caratteristiche bestiali… e potremmo continuare (non manca chi parla di ‘assassinio’ e perfino di ‘olocausto’).

Da cui le diverse strategie per prendere congedo dalla *viande*. Per esempio adoperando sottili eufemismi: parlare di ‘abbattimento’ piuttosto che di ‘uccisione’ è accostare il destino dell’animale al mondo vegetale (generalmente si abbattono alberi), così come, nella terminologia culinaria inglese, *sheep* diviene *mutton* e *calf* è sostituito con *veal*. Forse – ed ecco il fulcro della questione – il termine stesso di *viande* è un eufemismo in se stesso. Un’altra strategia è quella di prendere le decorose distanze dall’idea di messa a morte dell’animale ora grazie al (quasi) universale rituale del sacrificio, ora ripiegando verso quella sua versione secolarizzata e igienista che è il mattatoio. Nel recente *Vegetarianismo* (a cura di Cecilia Muratori, Michele Merlicco e Sergio Filippo Magni, Carocci) si fornisce una disamina accurata di queste diverse problematiche.

Lo sfondo di questo genere di attitudini alimentari, e di relativi rifiuti, è insomma molto legato alle differenti parole adoperate per dirlo. *Viande* viene da *vivenda*, termine basso latino che indica ciò che, per es., in italiano indichiamo oggi con *vivanda*: una qualsiasi cosa da mangiare selezionata nell’insieme degli alimenti possibili (ecco tornare il riferimento alla vita, alla vitalità, alla vivacità…). Geneviève Cazes-Valette (in Poulain) ricorda come solo all’inizio del XVII secolo il termine abbia acquisito il significato attuale di “carne dei mammiferi e degli uccelli che l’uomo usa come cibo” (definizione del *Grand Robert* del 2001), andando a opporsi all’altrettanto generico termine *poisson* (“tutti gli animali acquatici”). Ma questa opposizione fra *viande* e *poisson* così definiti, a prima vista condivisibile, è tutt’altro che soddisfacente, dato che lascia fuori, nota l’autrice, per es. le lumache, le rane, le tartarughe, i serpenti e gli insetti. Scatta così il problema dell’etnocentrismo implicito nelle classificazioni attestate nel dizionario. Certo, nell’uso comune di *viande* si comprendono spesso tutte le carni di animali non acquatici, ivi comprese le frattaglie o il midollo. Epperò si parla anche di bistecche di tonno e di tartaruga. In altri casi *viande* si usa per designare la carne animale servita calda come piatto principale, in opposizione ai salumi, che si portano in tavola freddi e raramente costituiscono la portata centrale di un pasto. In altri casi ancora l’opposizione è fra mammiferi (che sono *viande*) e uccelli (che non lo sono). Per non parlare dei casi in cui *viande* diviene un iponimo di se stesso, una specie di antonomasia, quando per es. si usa per indicare soltanto la bistecca al sangue… Insomma le tassonomie, per quanto implicite, si costituiscono a partire da opinioni sociali o da convinzioni personali – ivi comprese quelle sedicenti scientifiche, per es., del nutrizionismo. Così, si sa, molti vegetariani non mangiano la carne ma mangiano il pesce, forse anche perché, tramite la differenza lessicale, scatta un’opposizione semantica, e poi ideologica. Se *viande* includesse il pesce, possiamo ipotizzare che le cose andrebbero diversamente. Controfattualità?

Tutto ciò fa problema al parlante italiano (o spagnolo, o portoghese…). Per la semplice ragione che in queste lingue neolatine i due termini francesi, come del resto i due corrispondenti inglesi (*flesh*/*meat*), si traducono con uno solo – *carne* –, designando quest'ultimo sia le componenti molli del corpo sia quelle parti degli animali che, adeguatamente preparate, inseriamo nelle nostre diete – o che, per ragioni etiche, religiose o politiche, ci rifiutiamo di ingerire. Da un lato il termine *carne* designa la parte muscolare del corpo umano *e* animale, dall'altro non appena si va al significato relativo al cibo, ecco che l'uomo sparisce per lasciar spazio ai soli animali. Ne deriva la classica dicotomia corpo/carne, che a sua volta si oppone a un'altra dicotomia, quella corpo/anima, per rendere la quale si preferisce ricorrere però a *carne*, che rinvia non più alla freschezza ma anzi alla caducità, alla mortalità, includendo in questa maledizione anche la sfera sessuale.

Si ricorderà che già nei *Miti d'oggi* (1957) Roland Barthes si interrogava sul valore significativo della bistecca con le *frites*. Per lui la bistecca, come del resto il vino, è un chiaro indice di francesità, e pertanto può funzionare da alibi per possibili rivendicazioni nazionaliste. Ma questo significato non è l'unico, né tanto meno è compatto. La bistecca significa grazie a un'orchestrata risemantizzazione della materialità di cui è costituita e grazie a cui viene percepita. Non più in generale *chair*, stato molle della corporeità, ma, come il vino, quasi esclusivamente sangue. È la parte sanguigna della *viande* a significarne "lo stato puro", quello che fa scattare una subdola analogia: mangiando il sangue della *viande* se ne assimila la forza taurina. Ed è la dimensione sanguigna che, via la paletta semi-cromatica, ne indica i livelli di cottura (*saignant, bleu, au point*), finendo per divenire la sua ragion d'essere. Per quale ragione? Per la specifica consistenza di cui è dotato, che esprime al contempo naturalità e plasticità, forza originaria della bestia e sua rielaborazione culinaria antica di millenni. È così che "mangiare una bistecca al sangue rappresenta al tempo stesso una natura e una morale". D'altro canto questo segno di francesità, scrive Barthes, "figura in tutti gli scenari della vita alimentare: bassa, orlata di giallo, una specie di suola, nei ristoranti economici; alta, succosa, nelle trattorie specializzate; cubica, tutta umida all'interno sotto una leggera crosta carbonizzata, nella cucina di alta classe".

VEGETARIANISMO

Storia antologica di un'idea moderna



A cura di
Cecilia Muratori,
Michele Merlicco
e Sergio Filippo Magni

Carocci editore

Anche gli intellettuali (o sedicenti tali), spesso sospettati d'una esorbitante sensibilità, e dunque di spossatezza fisica, vedono nella bistecca il loro riscatto, al punto da ritrovarsi benissimo nella moda della *tartare*: "la moda della bistecca alla tartara è un'operazione di esorcismo contro l'associazione romantica della sensibilità e della cagionevolezza; in questo piatto si hanno tutti gli stati germinanti della materia: l'impasto sanguigno e la mucosità dell'uovo, tutto un concerto di sostanze molli e vive, una sorta di compendio significativo delle immagini della prenatalità".

E oggi? Le sensibilità nei confronti della materia sanguigna della carne sono molto, molto diverse. In un libro francese di un paio d'anni fa, *Viande. Stéréotypies sémiotiques et inquiétude culturelle* (a cura di Juan Alonso Aldama, Denis Bertrand e Michel Costantini, L'Harmattan 2024) si osserva per esempio come nello scritto di Barthes manchi qualsiasi riferimento all'animale che della *viande* è il donatore. E dunque tutta la questione – oggi assai patita – del coinvolgimento personale di chi mangia la bistecca. Questione, si sa, assente negli anni '50 in cui Barthes scriveva, ma per altri versi faccenda ben antica, che ricorre per es. nel folklore pieno di orchi che si cibano di carne umana, o di mariti traditi che, per vendetta, servono alle mogli adultere il sesso e il cuore – opportunamente arrostiti – dei loro amanti. Il gesto del mangiar carne, insomma, non è mai innocente, non soltanto per la violenza insista nell'abbattimento dell'animale, per quanto spesso ripensato sotto forma di sacrificio, ma per una ragione forse più profonda, legata alla gestione culinaria della soglia tanto labile quanto variabile fra natura e cultura. Gestione che, surrettiziamente, quella soglia, per contraccolpo, produce.

Torniamo alla *tartare*, pietanza specifica che nella sua mitologica raffinatezza potrebbe essere intesa in fondo, come osserva Francesco Marsciani in un saggio presente in questo libro, a mo' di emblema della *viande* in generale. Per quale motivo? Perché la serie di tratti espressivi che la caratterizza rinvia a una natura detta e insieme negata, fabbricata mediante una serie molto precisa di dispositivi comunicativi. È noto che secondo Lévi-Strauss gli effetti di senso "natura" e "cultura" vengono espressi non tanto dall'opposizione fra crudo e cotto (sciocchezza che troppo spesso si sente ripetere), quanto da quella, assai più malleabile, fra meno o più elaborato. Ora, nota Marsciani, il caso della *tartare* è un po' più complesso, perché, pur essendo assai più elaborata della bistecca, tende a significare "natura" mentre la bistecca dà "cultura". Da questo punto di vista, per riprendere il celebre triangolo culinario delineato dal grande antropologo, essa starebbe non tanto dal lato del crudo ma da quello del putrido, ovvero di un'accurata, complessa gestione della trasformazione naturale delle

sostanze – un po’ come la fermentazione, per intendersi. La *tartare* è color rosso carne, significa dunque il sangue di una *chair* che, per così dire, tiene in memoria. D’altro canto, va lavorata per mantenervi una freschezza che non è più quella della *chair* senza ancora essere quella della *viande*. La temporalità che la caratterizza è legata al mito del ‘momento giusto’, dell’attimo fecondo per esser gustata: quello e quello solo, non altri. Deve rimanere rossa senza sgocciolare sangue, ma non deve per nessuna ragione al mondo tendere al grigio. La leggenda vuole che i tartari (da cui il suo nome) la cucinassero tenendola sotto la sella dei loro cavalli in corsa. Oggi, osserva Marsciani, la sua lavorazione è altrettanto nascosta, dissimulata, camuffata del suo contraddittorio: una non-lavorazione. Per questo interviene il coltello, grande assente dalle tavole dove la *tartare* si consuma ma fortemente presente in tutte le fasi della sua preparazione: l’abbattimento dell’animale, il suo sezionamento in parti e, soprattutto, il lavoro del cuciniere che divide a pezzetti sempre più piccoli (striscette, dadini…) la polpa della *chair* per farne *viande*. La *tartare* è l’esito di un grosso lavoro di découpage che il consumatore non può non percepire, e che, paradossalmente, gli rende possibile assumerla delicatamente, in punta di forchetta. In ciò la *tartare*, potremmo dire, è paragonabile al *sashimi* giapponese, assai finemente tagliato e proprio per questo mangiabile con le bacchette. Il coltello, allora, diviene la vera e propria soglia fra natura e cultura, è ciò che la determina, che la rende pertinente. Ecco allora la “naturalità scandalosa” di questa pietanza che fa tanto eleganza, raffinatezza, signorilità, pur essendo l’emblema di quel lato sanguigno dell’animale che già Barthes aveva colto.

Infine, osserva Marsciani, la *tartare* dal punto di vista visivo ridice questa oscillazione fra *chair* e *viande*, natura e cultura. La *tartare* sarebbe l’esito di un triplo passaggio dal chiuso (pezzo di carne) al non-chiuso (fatta a pezzi), e da questo all’aperto (privo di forma) e poi ancora al non-aperto (la rotondità che le si dà nel piatto). Da qui “questo effetto indecidibile fra chusura e apertura che ne fa un oggetto complesso di ordine mitico”. Mitica sarà dunque, per conseguenza, la *viande* in generale, sostanza e pietanza che, per quanto cibo ancestrale, continua imperterrito ad articolare e insieme confondere uomo e animale, i quali si scambiano i ruoli tematici di preda e predatore, cacciato e cacciatore. Siamo tutti cannibali, sosteneva Lévi-Strauss in un noto articolo: ma a quali condizioni, in che senso?

In copertina, fotografia di Kyle Mackie.

Leggi anche:
Gianfranco Marrone | Santi bagnati, bevitori asciutti
Gianfranco Marrone | Tra gli scaffali del supermercato

Gianfranco Marrone | Tre stelle a McDonald's
Gianfranco Marrone | Il panino: attenti a quei due!
Gianfranco Marrone | Dal tagliere alla città
Gianfranco Marrone | Cucina a vista e passioni tristi
Gianfranco Marrone | La pasta, questa conosciuta
Gianfranco Marrone | La rivoluzione wok
Gianfranco Marrone | Il gusto della geografia
Gianfranco Marrone | La grande bouffe e il digiuno
Gianfranco Marrone | Mangiare con le mani
Gianfranco Marrone | Fenomenologia del menu
Gianfranco Marrone | A tavola con Montalbano
Gianfranco Marrone | Giorgia e la cotoletta diplomatica
Gianfranco Marrone | Meat sounding
Gianfranco Marrone | Essere e digiunare
Gianfranco Marrone | Ubriacarsi di parole
Gianfranco Marrone | Luigi Veronelli gastronomo e scrittore
Gianfranco Marrone | Tutti a tavola insieme!
Gianfranco Marrone | Mangiarsi le parole
Gianfranco Marrone | Venture e sventure del cuoco contemporaneo

---

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

