

DELL'APTICO: TEMPO, TEMPERATURA E ALIMENTO

di Nicola Perullo

Estate e inverno. Notte e giorno. Un giorno piovoso e uno sereno.
Il riso e la collera. La vecchiaia e la giovinezza. Il bianco e il nero.
Una persona amata e una odiata. La stessa persona, poi, può mostrarsi
ora gentile ora sgarbata, divenendo, a seconda dei casi, la propria
antitesi del tutto insospettata. Il fuoco e l'acqua. Il magro e il grasso.
Una persona dalle lunghe chiome e una dai capelli corti.

Sei Shōnagon

Abstract

In this essay, I will present one part of a theory on haptic that is moving along the path and that will be narrated more broadly in a future book. Here, I will connect the haptic to the topic of hot/cold, making first some general considerations about it, then proposing arguments and examples taken from the domain of food and cooking. Hence, I will restrict to some reflections *with* the haptic perspective under the lens of the temperature issue with respect to the (very important indeed) case of nutrition. It is true, however, that hot and cold are directly related to food since the very beginning of the humanity. It is well known that, from Vico to Lévi-Strauss, the invention/the discovery of fire for cooking has been considered as one, or *the*, turning point for the “beginning” of (what is called) humanity or, more in general, the relation between animals and humans. In my opinion, the haptic perception is a broad field of research that consents to reconsider important issues connected also to this point.

In questo testo propongo, in anteprima, alcuni spunti di un pensiero (sull') aptico che cresce e va formandosi; esso troverà un'esibizione più ampia e complessa in un volume di prossima uscita. Qui, collegherò l'aptico al tema monografico della rivista – caldo/freddo – prima facendo alcune considerazioni generali, poi usando argomenti ed esempi vari tratti dal dominio della nutrizione, dell'alimentazione e della cucina. Mi limiterò quindi a una formulazione di alcune riflessioni sull'aptico sotto la prospettiva alimentare chiamata in causa dal caldo e dal freddo. D'altra parte, caldo e freddo hanno da subito a che fare col cibo nella sua relazione diretta con l'umano. Da Vico a Lévi-Strauss, come è ben noto, nell'invenzione/scoperta del fuoco per la cottura del cibo è stata individuata una/la chiave di volta dell'origine di quanto si è chiamato il “passaggio” dall'animale all'umano.

Aptico, tempo, temperatura

Tatto e temperatura sono intimi. La neurofisiologia individua una stessa area somestesica primaria, localizzata nel lobo parietale, deputata alla ricezione di informazioni somatosensitive quali tatto e temperatura (oltre che pressione, texture, forma e dimensione). Una riflessione sul caldo e sul freddo, quindi, trova nel tatto un naturale punto di partenza. In relazione al cibo, però, è più preciso indirizzarci al termine “aptico”. Vedremo che questa apparente limitazione di campo in realtà consente possibilità e aperture notevoli. Aptico ha un significato variabile, per estensione e per domini di applicazione. Letteralmente (*haptikòs*) relativo al tatto, si riferisce propriamente all'abilità di toccare, ed è stato perlopiù considerato come “tatto attivo”. Questa

capacità esplorativa, agente, è stata connessa principalmente alla mano, poi alla bocca e infine a tutto il corpo¹. L'aptico è stato associato a tutto il sentire epidermico (pressione, vibrazione, temperatura, *texture*, prurito, dolore) e, più in generale, a quello cinestetico (propriocezione, posizione delle dita e delle mani e loro movimento delle dita); infine, chiaramente, a tutto il vissuto emotivo e cognitivo. C'è una storia filosofica dell'aptico, ancora poco conosciuta, che può essere tracciata attraverso i nomi di Democrito, Aristotele, Lucrezio, Plotino e tanti altri, fino a Deleuze e Guattari che ne hanno parlato abbastanza diffusamente – richiamando e collegandolo al “corpo senza organi” di Artaud – in *Millepiani*. Derrida e Nancy hanno ripreso la questione, discutendo attraverso Bergson e Merleau-Ponty.² Le applicazioni contemporanee dell'aptico – campo di studi in grande espansione – riguardano soprattutto la tecnologia digitale, il rapporto uomo/computer, la robotica in vari ambiti (dalle protesi mediche ai giochi), teorie sull'arte e sui media.³

Funzionalmente alla mia proposta, chiamerò aptico una modalità percettiva consapevole, dunque un sentire/pensare a cui ci si impegna, un tipo di percezione sempre implicato, relazionale, cor-rispondente; dunque, un modo di sentire/percepire/pensare *con* le cose e *con* gli altri; una modalità ecologica e unitaria di conoscere, come l'espressione viva e cosciente della carne del *cosmo* – per parafrasare Merleau-Ponty. Percepire apticamente è sentirsi parte del fluido che consente il muovere e al contempo dà ragione del mosso. Questa ontologia fluida è, per usare una metafora, il mare in cui tutto nuota e che collega ogni cosa, ma secondo un modello ondulatorio, non pulviscolare. Dunque si comprenderà fin da subito perché un pensiero dell'aptico, che è perciò subito anche da viverci come apticalità del pensare, sia atmosferico, climatico, temperato, di caldo e di freddo⁴.

Il sentire aptico sente cioè *col* clima; è dunque verso di esso *compassionevole*, impegnandosi a corrispondervi, saggiamente e placidamente, sempre e ovunque. Il tempo (*weather*), il clima sfugge quasi del tutto al nostro controllo: gli abiti che indossiamo, i muri e i tetti delle case dove abitiamo, la nostra tecnologia in genere, ci consentono di organizzare una protezione che è sempre *ex-post*, è un adattamento termico, cioè un modo di cor-rispondere al tempo. Il clima ci regala così un'occasione di consapevolezza e la più profonda e opportuna delle sensazioni: il disarmo quasi unilaterale. Il tempo e la temperatura offrono quotidianamente al nostro sentire la possibilità dell'aptico: il plesso continuo, seguendo Dewey, tra *Doing* e *Undergoing*, tra agire e subire, fare e patire; quel nuotare lungo il flusso, nella corrente in cui si è immersi ma che ci permette di muoverci, in parte “liberamente” ma che ci prescinde. Il cibo e l'alimentazione hanno molto a che fare con ciò, come si dirà tra poco.

L'aptico è una disposizione, un impegno percettivo la cui verità scorre lungo il processo della vita nel quale siamo immersi e che allo stesso tempo contribuiamo a creare⁵. È sentire l'altro che

¹ Oltre che dalla filosofia, l'aptico è stato studiato principalmente dalla psicologia sperimentale. L'iniziatore della teoria dell'aptico come tatto attivo è Ernst Weber con il *De Tactu* (1834) e *Die Lehre vom Tastsinn und Gemeingefühl* (1851) – che fu il maestro di Fechner. Successivamente, le ricerche sull'aptico furono sviluppate da David Katz con *Der Aufbau der Taswelt* (1925) (Vedi Prytherch 2002) fino, naturalmente, a J. J. Gibson (1962, 1966). Sul rapporto tra aptico e arte, invece, i contributi maggiori furono offerti da Géza Révész in *Psychology and the Art of the blind* (1950), dove lo psicologo ungherese studiò i rapporti tra cecità e creazione artistica attraverso il caso della scultura. Negli ultimi decenni, questi studi pionieristici sono stati approfonditi, validati o verificati da ricerche specifiche nel campo della psicologia applicata, delle scienze cognitive e dell'ingegneria. Per una review, si veda anche Gopnik (2017).

² Non entrerò qui nello specifico della questione dibattuta da Derrida, il quale rileva che un aptico “puro” (inteso come il liscio, in analogia col corpo senza organi) non si dia mai. Nel mio discorso, in ogni caso, l'aptico non è il liscio, ma relazione continuamente e contemporaneamente agita/subita, e in modo consapevole. Si veda J. Derrida (2007) pp. 145-168.

³ Si vedano rispettivamente, per esempio, Klatzky, R. Lederman, S. Wake, I. and Fujita (1993), Barenson (1896) e Bruno (2015, 2016).

⁴ Questa proposta dialoga ed elabora dal suo proprio punto di vista, Ingold (2017 a) e (2017 b).

⁵ Si veda Perullo (2018 b).

sente te; l'altro – vegetale, umano, animale, minerale – che siamo, in quanto collegati, relati. Per questo è prossimale, non necessariamente come contatto carnale fisico. L'aptico è un pensare sentendo, un sentire pensando; una tonalità cognitiva/affettiva che, poiché è unitaria ed ecologica, quindi atmosferica, avviene secondo un temperamento: sempre è una *temperatura*. La temperatura si tocca e se ne è toccati *diffusamente* in una relazione di prossimità che ha vari gradienti.

Temperatura (da *tempus*, sezione, segmento) significa innanzitutto misura. In senso traslato, la temperatura è una *giusta* misura tra freddo e caldo, umido e secco. Temperare e temperarsi: accordarsi a temperatura, ma anche sciogliersi, o, all'opposto, avere tempra, rinforzarsi o riprendersi (mi sono un po' temperato, magari bevendo un brodo caldo d'inverno o una bevanda fresca nella canicola estiva). Rin vigorire e affinarsi. «Mescolare nelle giuste proporzioni (con particolare riferimento al vino)», dice la Treccani, proseguendo: «nel linguaggio gastronomico, *temperare il cioccolato*, farlo fondere a bagnomaria, raggiungendo una determinata temperatura, raffreddarlo, rimescolandolo un po', e successivamente farlo di nuovo fondere a una temperatura più bassa». Temperare poi anche come moderare, frenare, frenarsi e, quasi d'altra parte, affinare e appuntare.

L'aptico, in quanto sentire/pensare l'altro che sente te, come relazione vivente vissuta, è sempre connotato secondo temperatura: caldo/freddo. E siccome, come sentire/pensare affettivo all'unisono, ecologico, scorre senza soluzione di continuità lungo le superfici, al contempo ovviamente le attraversa, penetrando la dualità tra dentro e fuori, corpo e mente, materia e spirito, esterno, interno e intorno. Un pensiero dell'aptico, in quanto sentire che sente il processo mentre lo vive, non può quindi ignorare l'energia dal quale dipende e che crea. Ecco perché l'aptico è un sentire/pensare anche come nutrimento e come alimento: il cibo è, innanzitutto, energia, che passa tra esterno ed interno, contribuendo a creandone altra, tra interno ed esterno. Sei caldo/sei freddo: metafora fisica (lo stato di febbre), metafora caratteriale (essere affettuosi, vicini, empatici; essere distanti, raffreddanti e raffreddati), metafora emotiva (ti sei mantenuto lucido, cioè razionale, in quel contesto, ovvero “hai perso la testa”, ti sei scaldato troppo, sei una “testa calda”). La temperatura è una corrispondenza, nel senso postale di domanda e risposta, tra due generi di entità: un corpo proprio che sente, a una certa temperatura, e l'alterità composta dall'intorno: clima, atmosfera, lo spazio termico di qualcosa. Quando, attraverso la primaria funzione della sensibilità epidermica, si sente caldo o freddo, è come se avesse luogo una non corrispondenza – cioè come se rimanesse inevasa la risposta come accordo, come allineamento; come se emergesse il richiamo a soluzioni protesiche. Il porvi rimedio, tramite vestiti, un ricovero adeguato, un abbraccio, un bicchiere d'acqua, cibo caldo o del cibo freddo, questo significa appunto ri-temperarsi, riallinearsi, di nuovo cor-rispondere. Il rischio del ricorso protesico è però quello di dimenticare le potenzialità dell'aptico; il rischio è rimuoverlo, riducendosi alla percezione puramente ottica e senza temperatura degli ambienti e dei corpi intesi e vissuti come puri oggetti. Rispetto al sentire/pensare che riconosce la sua processualità e il suo fluido fluire, dunque, caldo e freddo svolgono una funzione ecologica fondamentale, di richiamo e di riallaccio con la consapevolezza globale. L'aptico non significa controllo e imposizione di temperatura mediana; né è per forza amico di un clima mite. Piuttosto, è scivolare col clima lungo le sue variazioni, rispondendovi, cioè cor-rispondendovi. Questa flessibilità varrà anche nel dominio del cibo.

Aptico, dietetica, identità

Ci sono relazioni molto strette tra le temperature del cibo, le temperature del corpo, le temperature del clima. Queste relazioni indicano processi, non sono mai “stati”; rappresentano la fluidità ontologica lungo la quale scorrono le vite di tutti e quel che si chiama “tempo” – tempo come percezione del cambiamento, del passaggio, come impressione della durata;

insomma, la *vita*. Muoversi, respirare, toccare, mangiare, bere, cuocere, cucinare, fermentare, distillare: tutto ciò vive col tempo, nel e attraverso il *tempo*, quindi vive come *temperatura* – di variazioni tra caldo e freddo, di accordi, attese, corrispondenze, rimandi, promesse relativamente al clima di *qualcosa*.

La dietetica occidentale classica, per oltre duemila anni, ha lavorato sulle qualità sensibili delle dualità. Agli elementi caldo/freddo e umido/secco corrispondono stagioni e dunque atmosfere: la primavera è calda e umida; l'estate è calda e secca; l'autunno è freddo e secco; l'inverno è freddo e umido. A queste corrispondono età della vita: la primavera è l'infanzia, l'estate la giovinezza, l'autunno è la maturità, l'inverno la vecchiaia. Infine, a tutto questo sistema corrispondono umori – sangue, bile gialla, bile nera, flemma – e relativi temperamenti: l'infanzia è sanguigna, la giovinezza è collerica, la maturità è melanconica, la vecchiaia è flemmatica. Questi temperamenti corrispondono a caratteristiche: sembianze fisiche, soprattutto facciali, e psicologiche, attitudinali. Il temperamento molto spesso si identifica con la parola *complexion*, inteso appunto come disposizione naturale del corpo e della mente. I temperamenti umani – sanguigno, collerico, melanconico, flemmatico – sono l'espressione esterna, caratteriale e fisica, dell'equilibrio generale degli umori interni. Questo equilibrio dipende anche dall'assunzione di cibi, che sono identificati secondo quattro qualità (in diversi gradi): caldo o freddo, umido o secco. Ma gli effetti di queste qualità, e in definitiva la precettistica dell'assunzione del cibo, veniva intesa in stretta relazione tra il cibo e chi ne fruiva, in base agli umori e al temperamento di partenza⁶. Dietetica e gastronomia non sono dunque distinte, come poi ci si è abituati a pensare dalla tarda modernità – dove il termine “dieta” ha assunto un significato diverso da quello originario, diverso e molto più ristretto – ma sempre corrispondenti. “Quod sapit nutrit”, afferma il detto galenico: ciò è (per te) è buono (ti) fa bene. Così, anche l'umanista e gastronomo Bartolomeo Sacchi, detto il Platina: «Non tutti i cibi convengono a chiunque; ma come diversi sono gli elementi, e diverse le inclinazioni umorali degli uomini, ed ancora diversi i gusti, così pure i cibi devono essere diversi, in modo che ciascuno possa trovare ciò che per lui è gradevole, saporito, nutriente»⁷. In questa flessibilità dietetica, che in fondo rimanda anche a una flessibilità identitaria, la polarità caldo/freddo ha un'importanza centrale. Tale modello funziona anche in sistemi apparentemente lontanissimi: il pensiero filosofico cinese, basato sul *Tao* come fluire incessante e unitario che si “divide” in *yin* e *yang*, principio di espansione e principio di contrazione, sono rispettivamente intesi anche come il caldo e il freddo, lo scioglimento e l'irrigidimento.

La gastrodietetica antica e medioevale mira alla definizione dell'equilibrio per ogni cibo preparato e cucinato, ma sempre *in relazione* a chi lo mangia, dove e quando. Per esempio: nel *Liber de panibus* di Pietro di Celle, monaco benedettino del XII secolo, il pane, allegoria di un alimento insieme materiale e spirituale, viene differenziato in molti tipi e varianti in base ai diversi gradi di ascensione spirituale. Seguendo un motivo che si trova nel primo libro dei Re, Pietro distingue il pane freddo e duro, adatto per chi ha ancora da espiare la conversione dal male al bene, dal pane caldo e morbido, riservato ai sacerdoti e ai loro figli. Il pane caldo è carità, pane del cuore, adatto evidentemente a chi ha già raggiunto la massima elevazione che consente il ricongiungimento dell'uomo con Dio⁸. Alcuni abbinamenti tuttora in uso, fossili della dietetica premoderna, come prosciutto e melone, formaggio e pere, arance e sale e molti altri, testimoniano di una ricerca dell'equilibrio tra cibi dalle qualità sensibili diverse o opposte e, a loro volta, tra questi e il corpo accogliente. Da Aristotele a Galeno via Ippocrate, la dietetica occidentale è stata una dietetica aptica: un'ontologia del percepito, dove ciò che si sente, *toccandolo* e vicendevolmente *toccati*, è. Le qualità sensibili sono l'essenza della dietetica: il grasso,

⁶ Per sapere quale dieta è appropriata, bisogna sapere chi e come siamo, in termini di temperamento. Su questo si veda per esempio Shapin (2014).

⁷ Vedi Platina (2015) I, 11, pp. 112-113. Sul tema, si veda Montanari (2017).

⁸ Si veda d'Onofrio (2017), pp. 150-151.

il piccante, il dolce e l'amaro, l'acido e il salato, il caldo ed il freddo. Ancora in molte culture del mondo vigono forme di classificazione basate sulla temperatura e quindi sulla variazione aptica. Per esempio, presso gli Hausa, popolazione che vive nella Nigeria del Nord, le donne sono classificate come fredde, gli uomini come caldi e questo in relazione alla loro adattabilità e congruità rispetto all'assunzione di cibi piccanti; presso gli Zinacanteco, in Messico, il principio guida della vita è il principio del calore – in relazione al suo opposto, il freddo; il calore è associato al senso del tatto, e gli umani ne possiedono quantità variabili; i Barasana dell'Amazzonia realizzano una classificazione tra caratteristiche sensoriali calde e fredde, che devono eventualmente essere equilibrate tramite cibi definiti “spirituali”⁹.

In Occidente, invece, la rivoluzione scientifica moderna segna un importante punto di svolta anche nel campo dell'ontologia del cibo che, rispetto agli esempi appena ricordati, prende una direzione diversa. Per Galilei, per esempio, dolce e amaro, come caldo e freddo, appartengono essenzialmente al corpo senziente e non sono proprietà intrinseca all'oggetto. Questa attitudine analitica e separante – opposta al sentire aptico, che è in essenza sentire relazionale e unitario – ha l'obiettivo sia di distinguere che di oggettivare; da qui, la distinzione tra qualità primarie, necessarie per pensare e per misurare ogni sostanza in sé, e qualità secondarie, accessorie, relative. Certo, come è ben noto, anche Galilei ha ben presente la temperatura e le sue variazioni, la questione del caldo e del freddo¹⁰; però, il cambio di paradigma produce anche differenze significative nel campo della nutrizione e dell'alimento. Infatti, la dietetica moderna procede nel solco della stessa rivoluzione scientifica ed epistemologica coeva: l'essenza del cibo non corrisponde alle sue qualità percepite sensibili, men che meno ai suoi effetti, ma al livello sottostante della realtà studiata in laboratorio e analizzata secondo il metodo della misurazione numerica e della verifica tramite macchinari (il microscopio e i suoi affini, protesi ottiche che fanno il logos scientifico). Si passa qui dalla cor-rispondenza nel senso aptico di relazione postale, domanda e risposta, agire e patire, alla corrispondenza come *adaequatio rei et intellectus* nel suo senso più ottico, retinico, di rappresentazione visiva. I costituenti reali del cibo non sono le sue qualità croccanti, pungenti o astringenti, grasse, dolci o amare; non sono il caldo né il freddo. Sono, invece, i suoi composti molecolari, *visti* tramite macchinari e analizzati con calcoli, prima che essi cor-rispondano (siano in relazione postale) con ciò che incontrano; nel caso in questione, con un essente che mangia. Tali composti sono dunque senza tali qualità, perché esse appartengono invece al corpo senziente cioè alla sua relazione con il percepito (il fuoco è oggetto; il caldo è l'oggetto percepito dal soggetto, quindi non è “primario” non è ontologico ma epistemologico). La chimica contemporanea ha stabilito che il caldo e il freddo percepiti tramite ingestione degli alimenti sono dovuti al sistema chemestese, primo responsabile delle risposte termiche e di altre qualità del cibo come astringenza, piccante e pizzicore. Dal nervo trigemino tali impulsi vengono condotti al cervello. Questa eziologia non è, ovviamente, *falsa* in sé; piuttosto, non essendo ecologica, non è complessa ma dividente e analitica e perciò offre una rappresentazione astratta e riduttiva. Un esempio dall'ambito dell'evoluzionismo. È stato detto che lo sviluppo delle erbe aromatiche e delle spezie si deve anche ai diversi ambienti, quindi alle diverse temperature, che ne condizionano la possibilità e ne ritmano la crescita. Il punto è che però, se si guarda all'effetto che tali piante hanno una volta che sono incontrate da un determinato vivente, la spiegazione riduzionistica chimica evolutiva non basta; ecco che, allora, scrive Silvertown, «il fatto che le stesse sostanze chimiche capaci di spaventare e avvelenare quasi

⁹ Si veda Howes (1991), pp. 200, 234, 272, 284.

¹⁰ «Perché io vi assicuro che quanto al fare i corpi gravi e leggieri, onde e' sien poi mobili di movimenti contrari, qualsivoglia densità e rarità basta, venga ella per caldo e freddo o per quel che più vi piace, perché il caldo e 'l freddo non hanno che far niente in questa operazione, e voi vedrete che un ferro infocato, che pur si può chiamar caldo, pesa il medesimo e si muove nel medesimo modo che freddo. Ma lasciato ancor questo, che sapete voi che il denso e 'l raro celeste non dependano dal freddo e dal caldo?» (Galilei, 1744, *Giornata prima* p. 48).

ogni animale abbiano su di noi un effetto diametralmente opposto è senza dubbio un mistero»¹¹. Silvertown prosegue ricordando che gli aromi di alcune erbe aromatiche e quasi tutte le spezie stimolano i nocicettori (recettori del dolore) che inviano, attraverso ramificazioni del nervo trigemino, i propri segnali al cervello. I tipici casi di queste reazioni dei recettori TRP agli stimoli fisici – che fanno percepire alcune spezie come “calde” altre come “fredde” – sono il peperoncino e la menta, con i loro principi attivi rispettivi, capsaicina e mentolo. Queste percezioni sono definite così, di solito, nei manuali scientifici, “pseudo-calore” o “pseudo-fresco”; tuttavia, tale “pseudicità” appare piuttosto come il residuo analitico di un’astrazione metodologica, perché a) noi sentiamo *effettivamente* caldo e freddo, quando ingeriamo queste sostanze; b) sentiamo *diversamente* questo bruciore e questa freschezza, in base a chi siamo, dove siamo e quando. Per questo J. Gibson ammoniva sulla necessità, per un pensiero davvero complesso e sistemico, di una “chimica ecologica” che considerasse, certo, elementi biologici e fisici ma solo inquadrandoli nella loro effettiva realtà vitale, nella loro valenza valoriale, nella loro funzione e nel loro uso.

Il percepire aptico vive ogni conoscenza come un percepire soltanto e spontaneamente relazionale; nessuna evoluzione pura, casomai co-evoluzione, meglio ancora differenziazione e cor-rispondenza; la distinzione primario/secondario viene meno, così come la distinzione “reale” tra ontologia e epistemologia. Ciò non significa non considerare le ragioni della separazione e delle distinzioni; significa soltanto sviluppare la piena consapevolezza di due atteggiamenti, di due modi di sentire/pensare che possono anche alternarsi o intrecciarsi. Aptico infatti è un modo di disporsi al sentire come processo e al sentirsi parte del fluire e delle sue cangianti temperature, ma non nel senso di un’opposizione esclusiva al (presunto) senza-temperatura dell’ottico. Laddove l’ottico “fissa” il processo, lo blocca, nell’illusione di una sospensione del tempo, l’aptico vive con il flusso e partecipa della durata. L’ottico, infatti, è una “metafora morta”, un “pensiero morto” – per riprendere un’espressione di Musil, una cristallizzazione dell’aptico; il sentire aptico apre l’ottico, lo sfalda, lo rimette alle sue premesse, alle sue relazioni, alle sue storie. D’altra parte, anche il vedere può agire apticamente: i colori hanno, se vissuti secondo questa modalità, un valore termico e dunque affettivo (il freddo dell’azzurro e del blu, il caldo del rosso e del giallo). Aptico e ottico sono comunque in relazione continua. La sensibilità aptica non procede verso un’insofferenza per il caldo o per il freddo, che sottende l’illusione di controllo come imposizione di una volontà pura individuale sul tempo/clima; tantomeno una meteoropatia, suo speculare opposto perché sottende il soccombere alle variazioni atmosferiche, e termiche, del mondo; al contrario, cerca di proporsi come maggiore e migliore corrispondenza con queste variabili, prima e oltre gli strumenti tecnici e le macchine tecnologiche che ne facilitano il sopportarne. Il sentire aptico è una forma di temperanza, intesa come capacità di flettersi e di espandersi, al massimo delle possibilità di ciascuno, per accogliere variazioni climatiche e di temperatura senza soffrirne. Un saper ricevere che è al contempo un attivo rilanciare, un creativo e consapevole prender parte al flusso fluido che ci sostiene.

Un gesto comune che mostra l’essenza evidente ma occlusa dell’aptico: arriva un cibo troppo caldo per una bocca - si soffia per raffreddarlo leggermente. La temperatura “interna”, tramite il soffio, è usata per temperare quell’esterno che si sta per ingerire ed accogliere. Uno scambio continuo tra “interno” ed “esterno” produce, secondo un *ritmo* sempre variabile, secondo una durata mai fissa, la temperatura giusta; *giusta* per *quella* specifica esperienza. Ciò che è troppo caldo per qualcuno può andar bene per altri, perché la temperatura – come il tempo – è, in senso profondo e essenziale, relazione.

¹¹ Vedi Silvertown (2017) p. 145. L’autore si riferisce qui a piante della famiglia della menta, quali il rosmarino, che produce diversi tipi di monoterpeni in base alla differenza climatica geografica – aroma di canfora o eucaliptolo o verbenone.

Tavola Calda

Come si sa, questa storia nasce con Prometeo che ruba il fuoco a Zeus per regalarlo agli uomini – un fuoco generato da un seme, un fuoco terrestre, da coltivare e custodire¹². Il fuoco illumina e riscalda, il fuoco cuoce e trasforma la natura degli alimenti. Bollitura, arrostitura, cottura a vapore, alla fiamma, alla brace, al forno, a legna, frittura. *Al sangue, al rosa, al punto, bollito, stracotto, brasato*. L'alimentazione trova nel caldo, si dice, il suo principio come marcatore di civiltà: dal crudo al cotto vuol dire anche dal freddo, o dal fresco o temperato, al caldo. Almeno in principio. Riscaldare vuol dire da un lato rendere commestibile; dall'altro, favorire il processo di ossidazione e di morte: una volta caldo, cioè cotto, il cibo chiede di essere consumato sotto pena di deteriorarsi – a meno che non intervengano, attraverso il caldo o il freddo, le tecniche della conservazione utilizzate fin dai primordi. Oltre alla salatura, all'interramento, all'affumicatura, vi sono l'essiccazione al sole, il congelamento sotto la neve: temperature estreme che consentono di immobilizzare il tempo, rallentando, anche a lungo, i processi vitali degli alimenti al fine della proliferazione della vita umana. Come si vede, caldo e freddo sono sempre implicati nel nutrimento, in un gioco complesso e vario di differenziazioni e di articolazioni. Anche la fermentazione e la distillazione sono un gioco di temperature e quindi di tempi; processi che si attivano per variazioni di calore relativi all'ambiente naturale o indotti da tecniche sviluppate per l'occasione.

Almeno apparentemente, a differenza del clima, nella cucina il grado si può controllare. Si decide: si è dunque prometeici e artefici, si controlla e si crea. Forse però bisogna guardare meglio, oltre l'ovvio, per comprendere in base a cosa e come si “decide”. La storia della cucina, almeno quella occidentale, secondo quanto dicono i pochi documenti da cui è possibile ricostruirla (e senza dimenticare la peculiarità di una ricostruzione senza tracce materiali, senza piatti reali che, attraversando il tempo e giungendo finalmente a noi, potessero parlare) è stata per lungo tempo marcata dalla preferenza per la mescolanza: dei sapori, dei tempi di portata e delle temperature. Questa mescolanza si produceva per motivi gastronomici, vale a dire: dietetico-gustativi. Nella cucina antica e in quella medievale il “buono”, tanto in senso edonistico che morale, si costituisce come fattiva tensione verso un equilibrio – una temperanza – tra proprietà dei cibi (caldo, freddo, umido, secco) e qualità di chi mangia (età, sesso, umore, struttura fisica). Il cuoco, in altri termini, cerca di ottemperare tramite il cibo alle varianti che ha di fronte; chi mangia, d'altra parte, dovrebbe scegliere cibi a lui appropriati. Secondo i dettami della Scuola Medica Salernitana, in giovane età è preferibile non bere alcol e mangiare cibi più freddi, giacché la temperatura del corpo e dello spirito tende a essere più calda; viceversa, in età avanzata gli umori si raffreddano, dunque è opportuno scaldarsi anche con cibi più caldi e forti, quali, ad esempio, alcol e spezie. Questa precettistica generale esprime idee culinarie molto diverse da quelle moderne: nel banchetto medievale, il “servizio di credenza”, composto da piatti già preparati in anticipo, freddi, sia dolci che salati, e il “servizio di cucina”, fatto di piatti cucinati al momento, si alternavano senza soluzione di continuità.

Sarà soltanto con la trasformazione delle strutture del gusto e della cucina proprie della modernità a partire dal XVII secolo, che avverrà una rigida differenziazione, in termini di *tempi* e modalità di somministrazione (pensiamo al “servizio alla francese” e al “servizio alla russa”) – il salato prima, il dolce alla fine (invenzione moderna della pasticceria) e di *temperature* – il freddo e il caldo saranno sempre alternati, ma serviti secondo successioni miranti a preservarne il grado che è stato pensato in cucina dal cuoco. Nella cucina che si codifica nel XVIII secolo, analitica e separante, dettagliante e frammentata, una cucina che si muove entro il modello della soggettività calcolante, della “precisione scientifica” intesa come misurazione numerica, e della

¹² Vedi Wrangham (2011).

fisica meccanicistica tipiche del pensiero occidentale moderno, dove si muove dal singolo e dal semplice verso l'intero e il complesso, la dieta come insieme indivisibile di relazioni e corrispondenze continuamente variabili si divide: da una parte la salute medica, dall'altra il piacere gustativo. Così, in questo contesto, caldo e freddo divengono proprietà dei piatti, soprattutto in relazione alle loro potenzialità gustative. Naturalmente, non scompare il ricordo del legame tra il freddo, il caldo e la vita stessa come movimento e processo, non scompare certamente il ricordo dell'essere vivi. Peraltro, la temperatura di un piatto varia anche in base ai tempi di portata. Può essere caldo in cucina e arrivare tiepido in sala, oppure arrivare caldo ma subire un differimento nel tempo di ingestione (perché magari si sta parlando con qualcuno) e raffreddarsi; viceversa, da freddo può diventare tiepido, o addirittura sciogliersi, liquefarsi e cambiare stato, nel caso di un gelato. Eppure, nella cucina analitica si tende a dimenticare questo continuo relazionarsi temporale e processuale, a favore delle sue scomposizioni e dei suoi sezionamenti oggettivanti. Come le abitazioni, divenute più termicamente controllabili, tendono ad essere vissute come contenitori inermi e separati da ciò che le abita, così il cibo viene progressivamente pensato come oggetto misurabile, controllabile e manipolabile con millimetriche precisioni anche rispetto alle sue temperature di preparazione e di consumo. La temperatura del cibo viene cioè pensata perlopiù come una qualità specifica del cibo stesso rispetto alle sue proprietà sensoriali o alle proprietà sensoriali che il cuoco vuole esprimere; un cibo deve essere caldo o freddo *di per sé*, rispetto a presunte proprietà analitiche e fisse, non in relazione a atmosfera, corpo e situazione. Un esempio di questo modello sezionante e analitico, che mima esplicitamente il metodo scientifico moderno della "building blocks theory", è quello della "gastronomia molecolare" (e della conseguente "cucina molecolare") promossa a partire dalla fine degli anni '80 del Novecento dal fisico Hervé This. In questa teoria, tutto ciò che conta per cucinare e apprezzare il cibo ha a che fare con le proprietà molecolari degli alimenti¹³. Da questo punto di vista, certamente anche questo tipo di fisiologia del gusto ha scoperto da molto tempo che la temperatura ha effetti sulla percezione dei sapori e degli aromi; ma ha risolto la questione, tipicamente, con gli strumenti analitici della misurazione, studiando le relazioni tra intensità della percezione di certi sapori e aromi e le variazioni di temperatura. Ciò che qui manca è il corpo senziente, con la sua temperatura, e nella sua relazione complessiva, sempre in cambiamento, con l'atmosfera.

Un "bel" brodo caldo come corroborante di salute quando fa freddo; una "bella" macedonia di frutta fresca in estate quando fa caldo: queste espressioni – estetico/dietetiche, la bellezza come bontà gustativa e come salute – sono pensieri che, nella cucina analitica – specialmente in quella professionale, codificata – tendono a essere marginalizzati. La localizzazione dell'apprezzamento gustativo nella sola bocca è caratteristica che si enfatizza: la qualità, anche come temperatura, si sente solo in bocca; l'aptico, invece, sente con tutto, e la temperatura del cibo è anche la temperatura del corpo che lo incontra, insieme a tutto l'intorno a cui il corpo partecipa: clima, stagione, abiti. Nell'aptico la sensibilità termica non è semplicemente rimessa ai contenitori (termoregolazioni degli ambienti) né ai contenuti (le proprietà dei cibi cucinati o preparati) ma all'intreccio di tutto che s'incontra – insieme all'agire volontario, all'estensione delle possibilità di supportare senza soffrire - nell'esperienza presente.

A bassa temperatura

La cucina contemporanea prosegue sul tracciato della modernità analitica e calcolante, tutta murata nelle certezze degli strumenti numerici che permetterebbero di determinare *oggettivamente* – cioè a distanza critica – le proprietà e le qualità di ciò che beviamo e mangiamo, proprietà

¹³ Si veda per esempio This (2002).

prese e studiate come fossero elementi a se stanti, indipendentemente dal mangiarli e dal berli *effettivamente*, cioè nella corrispondenza intima di un'atmosfera – che è anche una temperatura come insieme di cui *tutto* fa parte e che *tutto* contribuisce a creare. Al contempo, essa lascia emergere un'ulteriore torsione, una sorta di preghiera laica o esorcismo: a contrastare o compensare il riscaldamento globale dell'atmosfera terrestre, si è diffusa nei decenni recenti la tendenza altrettanto globale della *bassa temperatura*. Il pensiero di Gualtiero Marchesi è indicativo di questa tendenza: secondo il famoso chef, il caldo parla soprattutto all'olfatto, il freddo al gusto. Volendo egli evidenziare soprattutto il gusto del cibo, era un amante delle basse temperature – di cottura e di servizio¹⁴. Una delle tecniche codificate dalla cucina modernista – quella cucina che si può identificare, grossomodo, con l'avanguardia tecno-emozionale promossa dallo chef catalano Ferran Adrià a partire dagli anni '90 del secolo scorso – è stata l'utilizzo dell'azoto liquido per la preparazione di cibi a temperatura bassissima, freddi o gelati¹⁵. Ora, non si tratta di valutare in termini assoluti, come “positiva” o “negativa”, questa tendenza contemporanea. L'aptico non è il sentire/pensare del positivo o del negativo, ma dell'aderente: un sentire/pensare unitario. Sotto certi aspetti, dunque, pare mossa saggia la corrispondenza tra un'atmosfera sempre più calda e un abbassamento compensativo della temperatura del cibo e delle sue preparazioni. L'aptico non “critica” questa mossa, una tattica efficace di scelta contingente dentro una strategia generale dell'aver cura del tempo (come insieme di *weather*, *mood* e altri annodamenti); casomai, ed è altra cosa, critica l'idea della *regola* di questa presunta oggettività del sapore che vorrebbe essere la giustificazione della “bassa temperatura” nelle tecniche di preparazione del cibo.

Quando si è cominciato a servire il vino bianco freddo? Quando lo si è scomposto e analizzato – secondo il modello che intende comprendere la realtà dal semplice al complesso – in presunti elementi semplici, i suoi “componenti”: acidi, polifenoli, aromi, sali minerali. Questi componenti sono stati messi ciascuno in relazione con una astratta e indeterminata temperatura: a temperatura più bassa, acidità, mineralità e volatilità aromatica si percepiscono più intensamente; a temperatura più alta, aumenta la percezione del calore alcolico e viene smorzata l'astringenza dovuta ai polifenoli. A partire da questa analisi, che si pensa come rigorosa, scientificamente provata e dunque *rispettosa* degli oggetti che razionalmente analizza, nasce la consuetudine occidentale e moderna del servire il vino bianco a temperatura più basse del rosso. Appare evidente da questo esempio l'astrazione da ogni concretezza d'esperienza di questa presunta regola: non c'è clima, non c'è stagione, non c'è tempo, non c'è temperatura del corpo che beve. C'è, piuttosto, la neutralizzazione di tutto questo a vantaggio di una presunta oggettività di relazioni tra proprietà messe in fila e sezionate. Nelle pratiche del bere, infatti, queste regole vengono sovente disattese a favore, piuttosto, di una più ampia e viva *regolazione* delle temperature sulla base di relazioni più ampie e inclusive. Questo ci riporta, analogamente a quanto si è visto per il cibo, alla gastrodietetica del vino prima della rivoluzione scientifica e filosofica moderna. In un trattato dell'inizio del XVII secolo, si può leggere chiaramente la relazione tra vino, temperamento, umore; e dunque, la radicale temporalità, come durata e come processo, del caldo e del freddo. Per esempio: «Rende aduque il Vino l'huomo allegro per la ordinata abondanza di fangue ch'ei genera, confortando gli fpiriti, per la conuenienza c'haue co la Natura, ricreando l'humido radicale, temperandolo e viuificandolo: e fi come il principio di far l'huomo allegro è difcacciar prima il dolore, e melanconia»¹⁶.

¹⁴ «Essendo che *in medio stat virtus* sembrerebbe congeniale che il meglio sia servire una cucina 'tiepida' o solo un pochino più che tiepida per difendere i gusti e i sapori di ogni piatto» (Marchesi 1986-2009, p. 266).

¹⁵ Una macchina che ha contribuito a realizzare il credo secondo il quale i cibi cotti sotto i 70° sono “migliori” è stata il Roner, una vasca che contiene acqua al suo interno e che opera come un bagnomaria termostatico a 63° di temperatura.

¹⁶ Meyden (1608) p. 13. O anche: «[il vino] ci prolunga la vita generando ottimo fangue, rificaldando la fredda difpofitione, rinfrefcando la calda, humettando la fecca, ricreando l'humida», p. 14.

La posa anarchica dell'approccio al vino che è stata proposta con *Epistenologia* mira anzitutto a decostruire la presunzione dell'oggettività delle regole – di produzione e di servizio – a favore di un atteggiamento regolato, cioè temperato ed ecologico¹⁷. Il gusto aptico è sempre un gusto *temperato* – non nel senso di mediano, ma in quello originario di temporalizzato (tempo climatico) e in-tessuto (*textus*), immerso nel processo di cui è parte e che contribuisce a produrre. La temperatura è anche una *textura*: il caldo e il freddo percepiti sono processi e passaggi, sono annodamenti che si modificano di continuo in base alla posizione e alla dis-posizione dei percipienti e delle loro ontologicamente costitutive relazioni. Ancora una volta, per chiarire: l'impegno al percepire aptico non è una critica a raffreddare il vino in assoluto (altrimenti si ricadrebbe in una posizione giudicante ed esclusiva, ciò contro cui l'aptico nasce); se in un'esperienza singola e specifica del bere si ritiene di dover raffreddare si raffreddi pure senza timore. La questione riguarda piuttosto, in parallelo a quanto detto in precedenza a proposito del cibo, l'idea che in generale, per presunte regole oggettive, il vino bianco sia meglio fresco o freddo in assoluto, perché così si sentirebbero meglio le "sue" proprietà. Dire questo non è promuovere un "soggettivismo". Nell'aptico, una volta tolti gli oggetti, scivolano via anche i soggetti. Restano i processi, in un "mondo senza oggetti": è un "weather-world", per usare un'espressione di Ingold¹⁸. Un mondo fluido, temperato, di caldo e di freddo. Dunque, il vino bianco ha proprietà, così come ha proprietà chi lo beve; effettivamente, però, queste proprietà sono il risultato, la cristallizzazione di relazioni a monte e esse, incontrandosi nell'esperienza, producono una relazione – una corrispondenza – di tipo alchemico. Una miscela non prevedibile precisamente con misure numeriche. La corrispondenza funziona o non funziona. Se funziona, le proprietà sono state incontrate bene (in modo appagante), altrimenti no. Richiamiamo alla mente l'effettività di queste annodature. Da un lato, ontologicamente, parrebbe che il freddo anestetizzi e irrigidisca, che blocchi i processi; che appiani e sterilizzi. Tanti anni fa, lo slogan di una pubblicità di un vino senza velleità qualitative era "Nano ghiacciato"; e la vodka, bevanda alcolica che incentra il suo potere attrattivo soprattutto, se non soltanto, sulla forza alcolica e sulla presunta purezza dell'acqua, viene bevuta solitamente molto fredda per limitare l'impatto bruciante¹⁹. Dall'altro, però, il freddo pare anche conservare e prolungare la vita. *Rigor mortis* ma anche congelamento, persino ibernazione letargica che allunga funzioni vitali, mantiene tessuti e freschezza aromatica (la "catena del freddo", come si chiama nell'industria alimentare). Il caldo, invece, parrebbe ontologicamente favorire il rilasciamento, l'espressione, la flessibilità, la distensione, lo scioglimento, favorendo la mobilità dei processi e la vitalità delle cose; d'altro lato, però, esso pare anche seccare e ossidare, velocizzare la fine delle cellule vitali, accelerando la putrefazione e la morte, con conseguente appiattimento di tessuti ed aromi. Irrigidimento e flessibilità sono proprietà posizionali, vettoriali: prendono senso dentro un'ontologia relazionale, fluida, non assoluta e indipendente. L'idea che le qualità si esprimerebbero in modo assoluto, oggettivo, specialmente a bassa temperatura – collegata sovente a tecniche come il *sottovuoto*, privazione di aria o anche solo di ossigeno – è, così, un'ingenuità moderna, retaggio del pensiero pre-sistemico e non ecologico; è la presunzione di una volontà prometeica nell'illusione di controllo e di incontro puro, non mescolato, con proprietà incontaminate di cibi e bevande. È un'idea non relazionale e non festosa; in fondo, è una posizione che, assolutizzata, diviene mortifera e non vitale: per preservare ed evitare il ciclo di trasformazione si trattiene l'elemento singolo, il puro analitico, il mito del dato. Freddo e caldo non sono stati, ma processi che incontrano altri processi: vanno temperati e curati – non controllati – attentamente al fine di lasciarsi trasportare anche dalle linee non prevedibili che con essi si presentano.

¹⁷ Si veda Perullo (2016) e (2018).

¹⁸ Si veda T. Ingold (2015) e N. Perullo (2016 a).

¹⁹ Si veda N. Perullo (2013).

Deleuze dice: «Spetta a noi andare nei luoghi estremi, alle ore estreme, dove vivono e si levano le verità alte più profonde. I luoghi del pensiero sono le zone tropicali, consuete all'uomo tropicale. Non le zone temperate, non l'uomo morale, metodico e moderato»²⁰. Non credo invero che l'aptico debba sostare ai tropici più di quando non debba sostare al freddo artico. L'alta temperatura tropicale come luogo del pensiero è solidale e parallela al suo opposto speculare. Si tratta piuttosto di variare, con arte della cura e saggezza ecologica, di transitare: l'aptico non è il giusto mezzo ma il mezzo giusto per rischiarare e oscurare, per raffreddare e scaldare ogni qual volta ciò sia sentito come opportuno. Non è necessariamente neppure un pensiero dell'equilibrio inteso come bilanciamento di contrasti. In certi casi, abbinare cibi caldi a atmosfere calde può essere opportuno (quando si ha la febbre si assumono spesso brodi e bevande calde) così come mettere freddo su freddo. Il cucinare aptico non è tanto un cucinare di intenzione – che segue la logica dell'obiettivo prefissato in anticipo secondo regole ritenute assolute – quanto di attenzione, di processo che si segue e si adatta lungo la strada; una cucina del prendersi cura del cibo; cibo che è – in senso ontologico, pieno - *anche* chi lo mangia (perché nel pensare/sentire aptico il cibo, da solo, senza un incontro, è nulla). Ancora, regolazione – processo – senza regole – oggetti. La risposta al “caldo o freddo?” è dunque: dipende, sempre. L'aptico può cor-rispondere, cioè agire e patire (*Doing/Undergoing*) tanto col fuoco quanto col ghiaccio.

Bibliografia

- B. Berenson, *Pittori fiorentini del Rinascimento*, (1896), in Id., *I pittori italiani del Rinascimento*, (1894- 1907), trad. it. di E. Cecchi, Rizzoli, Milano 1997, pp. 61-118.
- G. Bruno, *Atlante delle emozioni. In viaggio tra arte, architettura e cinema*, Johan & Levi, Monza 2015.
- G. Bruno, *Superfici. A proposito di estetica, materialità e media*, Johan & Levi, Monza 2016.
- G. Deleuze, *Nietzsche e la filosofia*, Colportage, Firenze 1978.
- J. Derrida, *Toccare, Jean-Luc Nancy*, Marietti, Genova 2007.
- J. Dewey, *Arte come esperienza*, a cura di G. Matteucci, Aesthetica, Palermo 2007.
- G. Galilei, *Dialogo dei massimi sistemi*, in *Opere di Galileo Galilei divise in quattro tomi*, tomo quarto contenente il Dialogo, Padova 1744.
- J. J. Gibson, “Observations on active touch”, in *Psychological Review*, 1962, 69: 477-491.
- J. J. Gibson, *The Senses Considered as Perceptual Systems*, 1966.
- A. Gopnik, “Il senso della vita”, in *Internazionale* 1192, 17 febbraio 2017.
- D. Howes, (edited by) *The Varieties of Sensory Experience*, Toronto University Press 1991.
- T. Ingold, *The Life of Lines*, Routledge, Oxford and New York 2015.
- T. Ingold, “Surface Visions”, in *Theory Culture & Society* 2017 a , vol. 34 (7-8), 99-108.
- T. Ingold, “Of work and words: craft as a way of telling”, The Annual William Fagg Lecture at The British Museum, 2/11/2017 b (pdf concesso dall'autore).
- Klatzky, R. Lederman, S. Wake, I. and Fujita, I. “Haptic identification of objects and their depictions”, in *Perception and Psychophysics*, 1993, 34 (2), 11701-78.
- G. Marchesi, *Oltre il fornello*, Rizzoli, Milano 2009 [1986].
- T. A. Meyden, *Trattato della natura del vino, e del ber caldo e freddo*, Roma Giacomo Mascardi [1608].

²⁰ Vedi G. Deleuze (1978), p. 160

- M. Montanari, “Il gusto del cibo tra realtà e metafora”, in *Nutrire il corpo, nutrire l’anima nel Medioevo*, a cura di Crisciani, C. e Grassi, O., ETS, Pisa 2017, pp. 31-39.
- G. d’Onofrio, “Il pane caldo”, in *Nutrire il corpo, nutrire l’anima nel Medioevo*, a cura di Crisciani, C. e Grassi, O., ETS, Pisa 2017, pp. 113-151.
- N. Perullo, *Oggi la vodka. Neoestetica del puro spirito*, in *Costellazioni estetiche. Dalla storia alla neoestetica. Studi in onore di Luigi Russo*, a cura di D’Angelo, P. Franzini, E. Lombardo, G. Tedesco, S. Guerini e Associati, Milano 2013.
- N. Perullo, “Piedi, linee, tempo, labirinto. L’ecologia della vita come corrispondenza a partire da Tim Ingold” in *Dianoia* (23), 2016 a.
- N. Perullo, *Epistenologia. Il vino e la creatività del tattoo*, Mimesis, Milano 2016 b.
- N. Perullo, *Il gusto non è un senso ma un compito. Epistenologia II*, Mimesis, Milano 2018 a.
- N. Perullo, “Haptic Taste as a Task”, in *The Monist*, 2018 b, 101, 261–276.
- B. Platina, *De honesta voluptate et valetudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute*, a cura di E. Carnevale Schianca, Olschki, Firenze 2015.
- D. Prytherch and M. McLundie, “So what is haptics anyway?” and “See me, touch me, feel me, hold me? A guide to haptics applications in the digital realm” in *Research Issues in Art Design and Media*, issue n. 2 Spring 2002.
- S. Shapin, ““You are what you eat’: historical changes in ideas about food and identity”, in *Institute of Historical Research*, 2014.
- J. Silverton, *A cena con Darwin. Cibo, bevande ed evoluzione*, Bollati Boringhieri, Torino 2017.
- H. This *Molecular Gastronomy. Experiencing the Science of Flavor*, 2002.
- R. Wrangham, *L’intelligenza del fuoco. L’invenzione della cottura e l’evoluzione dell’uomo*, Torino 2011.