



Sono stati trattati ed esaminati nelle precedenti tavole il **senso** del **profumo**, del **tatto** e dell'**udito**

Questa **quarta tavola** affronta il **senso del gusto**, che, come vedremo, li coinvolge tutti, compreso quello della **vista**, che verrà esaminato nella tavola successiva.

Un cibo infatti viene prima visto ed accettato, quindi toccato, odorato, sentito ed infine gustato. Ma la maggior parte delle persone in realtà non gusta quello che mangia. Spesso inghiotte rapidamente, troppo rapidamente tutto quello che introduce nella bocca, non assaporandolo, né realmente gustando le essenze che ogni alimento sprigiona.

Le ricerche più avanzate sottolineano, in merito ai recettori orali, che sulla lingua in particolare vi sono zone che discriminano le diverse sensazioni. Sono zone in cui, pensando di acuire la sensibilità, ci si deve soffermare:

- a) **La Punta** ha una sensibilità maggiore per il dolce e per il salato
- b) **I Bordi Laterali** per il salato e l'acido
- c) **Il Fondo** percepisce ed acuisce solamente l'amaro
- d) **La Zona Centrale Mediana** è quasi priva di sensibilità gustativa.

E' anche importante considerare che esiste pure un tempo di latenza tra l'applicazione dello stimolo e l'insorgere della sensazione :

Salato 1 secondo;

Dolce 1-2 secondi;

Acido 2 secondi;

Amaro 2-3 secondi (è il più persistente, oltre 10 sec.).

Queste differenze ci spiegano perché, in alcune degustazioni, si avvertono prima i sapori dolci, poi quelli acidi ed alla fine quelli amari.

Bisogna poi tenere presente che quasi sempre si finisce per sovrapporre e per confondere tra loro due sensazioni molto diverse, percepite quasi simultaneamente dai differenti recettori presenti nella cavità orale e nella cavità retronasale, tributando a quest'ultimi - come afferma il libro, ormai introvabile in commercio, edito dalla Slow Food "**Dire, Fare e Gustare**" - un'attenzione così esclusiva da farci ignorare i primi (vedasi scheda " la percezione gustolfattiva").
" Si è portati- dicono gli autori del testo- a confondere il **gusto** con il **sapore** e l'uno e l'altro con l'**olfatto**".

Vi è invece una precisa distinzione tra sapore e sensazione gustolfattiva, tenendo conto che per

1) **gusto** si deve intendere il complesso insieme di sensazioni (tattili, termiche, chimiche ecc.) avvertite con i quattro sapori fondamentali e **confuse** con la sensazione olfattiva retronasale o sensazione gustolfattiva

2) **sapori** si classificano, nella prassi, i quattro sapori fondamentali :

- a) **dolce** b) **salato** c) **acido** d) **amaro**

A tal proposito si deve considerare che quasi tutti i ricercatori moderni sono concordi nel ritenere che il salato, il dolce, l'acido e l'amaro siano i quattro sapori fondamentali. Tuttavia, nel corso dei secoli le qualità postulate furono molte di più. Se per Aristotele esistevano solamente **il dolce** e **l'amaro**, già nel 1500 si riteneva, invece, che i gusti fossero **nove**:

- 1) **dolce**
- 2) **salato**
- 3) **amaro**
- 4) **acido**
- 5) **acre**
- 6) **pungente**
- 7) **aspro**
- 8) **grasso**
- 9) **insipido**.

A questi gusti, secondo le teorie di Linneo, vennero aggiunti : **acquoso, viscoso, astringente e nauseante**, ma tolti **aspro** e **pungente**.

Solo nel 1864 **Fick** propose come qualità primarie > **il dolce, il salato, l'acido e l'amaro**.

In seguito lo psicologo **Henning** collocò questi **gusti primari** ai vertici di **un tetraedo**, ciò per sostenere il carattere unitario delle qualità del gusto.

Secondo **le teorie di Henning** i sapori rappresenterebbero un continuum come i colori dello spettro ed i quattro sapori posti ai vertici del tetraedo rappresenterebbero solamente dei punti di riferimento.

Pertanto tutte le sostanze che si riferiscono a due sapori primari si collocherebbero agli spigoli, mentre quelli che si riferiscono a tutte le qualità si troverebbero, invece, all'interno del tetraedo.

Il testo dal quale abbiamo tratto queste considerazioni ed alcune delle schede elaborate è stato curato e preparato per dare consigli ed indicazioni per gli alunni della scuola materna e di quella elementare per una corretta **rialfabetizzazione sensoriale**.

Lo scopo di questo insegnamento sarebbe quello di mettere i più giovani nella condizione di: "utilizzare con consapevolezza ed efficacia i propri sensi quale strumento di conoscenza della realtà, cercando di sottrarli, almeno in parte, al ruolo assegnato loro dalla società consumistica, di consumatori passivi ed inintelligenti, mettendo il corpo al centro dei processi di acquisizione della conoscenza".

Questa impostazione metodologica sta producendo un movimento culturale ed imprenditoriale, che cerca di contrastare la mentalità dominante di pretto taglio americano e che non a caso ha scelto come simbolo e marchio di quest'intelligente iniziativa il termine "**Slow Food**" in contrasto con quello, stile "Mac Donalds", "

Fast Food

", che sta portando ad una totale desensibilizzazione una gran massa di giovani, che ha ormai

perso il piacere di fermarsi e mangiare lentamente per “ gustare “ ed apprezzare quello che infila nella bocca.

In realtà si può dire altrettanto anche della generazione adulta, che sta progressivamente prendendo le stesse abitudini ,dimenticando l'importanza di un' alimentazione nei tempi e nei modi giusti, anche perché purtroppo nella nostra epoca è molto scaduta la qualità dei prodotti, uniformatasi alle esigenze dei consumatori . indotte e rese uniformi e standardizzate dalla pubblicità imperante. Si è così persa la capacità discriminante non solo sulla tipologia dei prodotti (che oramai hanno rilevanza gustativa assolutamente identica),ma anche sulla capacità di identificarne la bontà, intesa come qualità.

Il culto di fermarsi, per godersi l'attimo fuggente e fare dei nostri sensi un alleato prezioso ed assolutamente indispensabile, va invece coltivato ed educato, restando assolutamente deleterio, spesso non per volontà del diretto interessato, ingoiare velocemente un sandwich in piedi nel breve intervallo consentito dai vorticosi ed ormai inarrestabili tempi lavorativi.

E' proprio quest'atteggiamento che blocca i sensi di una persona normale, i quali , per quanto ricettivi e potenzialmente adatti, non vengono addestrati ed utilizzati, consentendo percezioni parziali e soggettive., che vanno invece continuamente rafforzate e confrontate tra di loro. Sicuramente “ **il gusto**” rappresenta il senso più adatto allo scopo, perché coinvolge ed adopera tutti i sensi insieme.

Il gruppo di lavoro “**Slow Food**“ fa giustamente notare che la prima ed opportuna abitudine, che bisogna imparare ad assumere quando si introduce un alimento nella cavità orale, è quella di abituarsi a distinguere con la massima precisione “

primarie

quelle secondarie

” ed a non lasciare cancellare od attenuare queste dalla predominanza delle sensazioni olfattive retronasali, spesso percepite non solo durante la masticazione, ma anche sotto forma di retrogusto, una volta che il cibo o la bevanda siano stati inghiottiti.

Sempre gli autori di questo interessante e saggio libro, che sembrano dei massoni ante litteram,mettono in evidenza quali processi educativi possono condurre ad un crescita continua di esperienza, che progressivamente porti ad ampliare la nostra sensibilità, la coscienza e conoscenza del nostro corpo e di tutte le cose che ci circondano, che nella maggior parte dei casi “**non vediamo**”, “ **non sentiamo**”, non “**tocchiamo**”, ma soprattutto “ **non gustiamo**”. (vedasi scheda” sull'alfabetizzazione sensoriale”).

Nella tavola sul “**tatto**” avevamo espresso le nostre perplessità sul significato dell'offerta al neofita del **2° paio di guanti “destinati a colei che rappresenta la sua perfetta polarità contraria, cioè quella lunare**

”. Ebbene in questo contesto

la do

nna, a cui normalmente si affida il compito di gestire e curare l'alimentazione del proprio nucleo familiare, assume

un ruolo determinante e decisivo

per stabilire

un ordine

ed

un'armonia

nell'ambito della coppia o del gruppo, del quale sovrintende alla scelta degli alimenti, alla loro preparazione e soprattutto alle modalità e ai tempi di presentazione..

Non si può disconoscere che **la donna** , anche nei momenti più contingenti, presta sempre una doverosa attenzione a questo importante momento, in cui i vari componenti della famiglia si riuniscono intorno ad un desco.

La cura e la capacità con la quale vengono preparate le varie pietanze ,più o meno elaborate; il modo , il ritmo e la forma con le quali vengono presentate e portate a tavola ;il gusto con il quale quest'ultima viene preparata, scegliendo sempre con estrema cura ed attenzione ogni addobbo od accessorio ,dalla tovaglia ai piatti, dai bicchieri alle posate, rappresenta un momento conviviale decisivo ed indispensabile per tutti i componenti della famiglia, instaurando tra di loro rapporti distesi e spesso ripristinando un'armonia dopo una faticosa giornata di lavoro o di studio. E **la donna** mostra di essere quasi sempre la più adatta a svolgere queste mansioni, spesso sottovalutate e bistrattate ,in cui sa essere un'abile alchimista , una superba cuoca, ma soprattutto un'attenta arredatrice ,sceneggiatrice e regista, capace di trasformare qualsiasi stanza in un accogliente luogo di ristoro e di pace, che sa cambiare ed adattare ai vari momenti della giornata e delle varie ricorrenze festive., dettando i tempi e scegliendo con cura i cibi e bevande le più adatte.

Mi è sembrato carino e delicato per le nostre compagne di vita citare a tal proposito un pensiero di **Wagner**, che mi è venuto incontro "per caso" mentre scartabellavo tra i vari testi sull'argomento:

"Dammi un cuore, uno spirito ed un'anima femminile nella quale possa immergermi (...) e poi

quanto poco avrei bisogno di questo mondo

"

Questo poetico pensiero del grande musicista mi consente di affrontare **i momenti rituali** ,in cui i fratelli ,immergendosi nell'Energia. altrettanto vitale, alimentano il proprio spirito ed il proprio corpo. "

L'agape rituale

" e quella "

bianca

" assolvono ognuna ad un compito preciso.

L'Agape rituale eleva lo spirito, portandolo, come nella cerimonia dell'Eucarestia ,a contatto diretto con l'energia che impregna di sé i **9 alimenti**, che vanno consumati in assoluto silenzio durante la cerimonia (pane azzimo, uova,olive,agnello,verdure,frutta, vino ed acqua)

L'Agape, cosiddetta **bianca**, ha un compito altrettanto importante, ma spesso del tutto sottovalutato dai fratelli, che .terminati i lavori rituali, tornano immediatamente a casa Val la pena di ricordare che nella lingua greca si usano tre diverse espressioni per definire i diversi sentimenti d'amore:

- a) **Eros** = Amore fisico passionale;
- b) **Filia** = Amore fraterno;
- c) **Agape** = Incontro di Amore Spirituale;

Ebbene “l’**Agape bianca**” ha una valenza altrettanto spirituale, solamente che **aiuta non a salire** , ma a **ridi scendere sulla terra**

, rappresentando un’indispensabile e necessaria fase di riequilibrio fisico, psichico ed energetico.

Le cellule di ogni fratello, se i lavori rituali sono stati svolti con efficacia e particolare intensità ,hanno subito, durante la tornata, una profonda sollecitazione ed accelerazione, che va riequilibrata ed abbassata ai livelli normali, esattamente come avviene nelle immersioni profonde e protrattesi per lungo tempo. Il sommozzatore, se vuole evitare embolie, deve infatti restare per un tempo più o meno lungo a pochi metri dalla superficie del mare.

Ogni cellula è soprattutto pregna di “**Amore Cosmico**”, che i fratelli hanno trattenuto e scambiato tra di loro durante i lavori, e di cui, data la particolare potenza, si liberano progressivamente e necessariamente durante la cena, che assume quindi il carattere d’incontro di ”

cuori aperti ad alta

vibrazione ”, che riescono a riequilibrare ed a rallentare i rispettivi battiti proprio attraverso una lenta ed adeguata alimentazione, che ripristina le normali facoltà percettive e sensoriali.

E’ un convivio tra “**fraterni amici spirituali**”, che riporta tutti sul piano terreno ai rispettivi livelli di accettazione e di sopportazione, ma che lega ancora più intensamente ed affettivamente i fratelli tra di loro, come possono attestare i fratelli che hanno mantenuto quest’abitudine, ed in particolare il sottoscritto, che ha potuto constatare di persona i benefici effetti di queste cene apparentemente non legate alla cerimonia rituale appena conclusa e ritenute a torto esclusivamente conviviali, di cui si può ,erroneamente, fare anche a meno.

IL GUSTO

Se **il gusto** da un punto di vista puramente scientifico è un senso governato principalmente da tre organi quali la lingua, l’epiglottide e la faringe, oltre i domini della medicina è un crocevia di sensazioni che vanno analizzate con molta attenzione.

Il gusto di un cibo non è dato solo dal sapore o dal profumo ma dai modi con cui viene interpretato: ha qualcosa in comune con un’epoca, un territorio, una comunità e la cucina che si pensa originaria di un territorio è stata, in realtà, creata dalla storia, dall’ incontro di uomini che si mescolano in quel grande pentolone di razze, lingue e religioni e riescono a vivere e a fondersi: ogni piatto, quindi, è frutto di una stratificazione culturale.

Kant divide i sensi in due categorie: pone superiori e obbiettivi il tatto, la vista e l’udito mentre pone inferiori e soggettivi l’odorato e il gusto perché questi ultimi servono più alla rappresentazione del piacere che alla conoscenza dell’esteriorità degli oggetti.

Non condividendo queste opinioni, mi sono posto come “cavia” giungendo a delle considerazioni molto distanti dal pensiero del filosofo tedesco.

Quando si mastica e si inghiotte un alimento si mette in moto quel sistema di elaborazione di IDEE, di IMMAGINI e di SENSAZIONI che costituiscono la cultura gastronomica cioè la cultura alimentare intorno alla quale si è svolta ed evoluta la storia dell’ uomo.

L'idea che i cereali siano figli del sole e della terra non fa una grinza e il pane come la polenta generano un'immagine solare anche per forma e per colore.

La spiga di grano ha in sé l'idea della moltiplicazione: il grano-pane è alimento indispensabile per la nostra vita riproduttiva ma dà anche l'immagine di congiunzione con i defunti (pane dei morti).

Il grano-pane genera l'idea di salute e l'immagine di ricchezza (il grano = denaro, in dialetto padano).

Il grano-pane rappresenta la salvezza spirituale (l'Eucarestia).

Il pane è prodotto dal forno, simbolo sessuale e riproduttivo: nel forno infatti si attuava e si attua ancor oggi quello straordinario passaggio dal modellato inanimato all'animato con un'operazione che simula quella del sole, la cottura, fonte di calore e sorgente di vita.

Nel '500 era uso raggruppare alcune contadine davanti alla bocca del forno e a eseguire una singolare operazione fondata sulla più pura magia omeopatica: le contadine ridevano e digrignavano i denti convinte di migliorare la cottura dei ciambelloni che si ricoprivano di crepature, più belli alla vista e più morbidi da mangiare (FARE CREPARE DAL RIDERE).

Anche per l'olio, il nostro cervello genera l'idea della salvezza fisica (per lenire una piaga o per conservare gli alimenti) ma anche l'immagine della salvezza spirituale (l'estrema unzione) e della luce della sapienza (lampada ad olio).

Quanto alle sensazioni, quello che più mi ha colpito è il gusto asciutto e insapore dell'uovo in contrapposizione all'umido e saporito dell'oliva.

Ma se quanto fin qui esposto nasce da ricerche e riflessioni personali, per meglio comprendere ed analizzare la storia del gusto=storia dell'uomo non si possono evitare delle considerazioni di carattere socioeconomico e antropologico che si possono riassumere come segue:

1 – la caduta del modello alimentare della società agricola definitivamente scomparsa a partire dal 1960.

Questa società, attraversata da pestilenze e carestie e, fino alla fine del 1700, costretta dalla fame a recitare un'orribile commedia aggrappandosi ai miti di Carnevale di Cuccagna o al Sabba, sul mobile palcoscenico della vita, senza applausi né gloria, come riporta l'Abate Roberti in uno studio della società, ha sempre rappresentato per i ceti ricchi e benestanti un motivo di scherno, dal "villan puzzolento" all' "uomo asino", all'"uomo gallina", al "pitocco" : emblemi miserabili dello spirito dei tempi, in contrapposizione alla "donna lampada", la figura femminile fonte di nuovi ritmi vitali.

2 – la ricerca di risolvere il problema alimentare nel modo meno costoso e più produttivo che ha dato origine alla Teoria Ottimale del Foraggiamento (gli uomini raccolgono solo quei prodotti che massimizzano il tasso del ricavato calorico in relazione al tempo impiegato per foraggiarsi).

3 – il cambiamento delle leggi di mercato dalla domanda all'offerta si è giunti alla legge dell'offerta e della domanda.

4 – l'assunzione di un cibo che si è modellata nel corso dei secoli.

Un esempio è **la cioccolata**: secondo gli Aztechi acqua calda, polvere di cacao, miele, pepe, spezie piccanti. Nel Rinascimento acqua calda, polvere di cacao, zucchero di canna, vaniglia, spezie dolci.

Nel '700 polvere di cacao, brodo di manzo o caffè o thè (IL BRODO INDIANO).

Nel '800 polvere di cacao, burro di cacao, zucchero semolato e odore di vaniglia.

Nel 2000 polvere di cacao, latte, zucchero, odore di vaniglia.

5 – il ridimensionamento della cucina casalinga.

6 – il ruolo della donna non più angelo del focolare ma cliente privilegiato per i produttori di alimenti.

C'è poi un altro tipo di fame, che fame vera e propria non è, che nasce da sensazioni che il nostro cervello ha memorizzato e possono riaffiorare in qualsiasi momento della nostra vita, parlo di una fame irregolare punitiva o gratificante che da origine all'anoressia o alla bulimia, fenomeni in grande aumento nelle società occidentali.

Ne consegue che l'alimentazione è un fatto culturale che va oltre l'aspetto nutrizionale.

Se i ricercatori hanno dimostrato che il gusto dipende per il 95% dall'olfatto e per il 5% dal sapore, non resta che appellarci ai nostri sensi quali la vista che ci permette di stabilire la forma, il colore e la dimensione di quanto inghiottiamo, quali il tatto attraverso le labbra e la lingua, quali l'udito nel momento in cui iniziamo la masticazione e l'olfatto attraverso le narici che ci permettono di determinare l'odore o il profumo o l'aroma.

Qualche esempio?

La MELA = cibo vegetale e **il FORMAGGIO** = cibo animale.

La MELA

La mela, di forma sferica, simbolo di totalità, dalla buccia liscia al tatto, dalla doppia anima maschile e femminile (il pomo – la mela), dalla sensualità paradisiaca o infernale perché emblema d'amore sacro o profano: in lei troviamo la purezza, la tentazione, la verginità e la caduta.

Venere Urania e Venere di Milo portano una mela in mano.

Felpata al gusto e delicata all'olfatto, è l'immagine vegetale della femminilità: acerba resiste sul ramo, matura cade, dura poco e rapidamente si decompone.

Nel linguaggio metaforico coincide con le fresche mammelle delle adolescenti, simboli sferici di seduzione.

La Venere lunare Afrodite ortense veglia sul loro lento dilatarsi, sul loro notturno "incrementum". Secondo studi scientifici, l'immaginario erotico maschile si biforca in due sogni: quello della donna-mela, simbolo di femminilità carnosa, fresca e sana da cogliere, addentare e gustare e quello della donna-fiore da guardare e non toccare.

Frutto del cielo e della terra è anche un concentrato di alchimia vegetale solare e lunare: solare perché assorbe le energie per riprodursi nei mesi in cui in sole è più caldo (giugno e luglio) e lunare perché i suoi influssi la rendono pronta alla degustazione durante tutti gli altri mesi dell'anno (da agosto a maggio). Tonificante e blandamente esilarante, è un corroborante dello spirito oltre che della carne.

L'albero delle mele, nella versione esoterica, è associato al serpente, al rettile che ogni anno muta la pelle e si rinnova, simbolo di rigenerazione vittoriosa sullo scorrere del tempo:

acquattato tra i rami o nel pedale dell'albero sottolinea l'importanza di quest'ultimo nell'immaginario collettivo, simbolo incontestabile di fallo cosmico dispensatore di liquidi vitali. Anche il potere clericale non perse occasione per catalogare la mela come frutto che da origine al verme della colpa fino a giungere, nel periodo della controriforma, a catalogarla fra le "vanitates".

La Bibbia assimila gli uomini santi alle mele mentre Dante nel canto XXIII del Purgatorio le definisce "frutti soavi e santi".

E il "pomo d'Adamo"?

Il "pomo d'Adamo" più pronunciato nell'uomo che nella donna perché la dimensione della tiroide e soprattutto quelle delle corde vocali è più sviluppata di quella femminile, in chiave esoterica rappresenta il pezzo di mela (la donna) non del tutto inghiottito, il desiderio che non sarà mai soddisfatto e quindi sempre vivo nel pensiero maschile.

Nelle culture orientali è considerato un simbolo sacro e onorato a tal punto che, al momento della sepoltura viene individuato tra le ossa e interrato con accanto un fiore.

Altri sostengono che il pomo è stato messo nella gola dell'uomo per impedirgli di far arrivare l'energia "kundalini" alla testa.

Va ricordato che nel libro della Genesi Dio, dopo aver creato Adamo (in ebraico primo uomo) ed Eva (in ebraico prima donna) li ha posti nel giardino dell' Eden dando loro la possibilità di nutrirsi liberamente dei frutti di tutti gli alberi tranne quello della conoscenza (il melo).

Il frutto del "peccato originale" ha un forte simbolismo che deriva dal contenuto del suo centro, una serie di alveoli che formano una stella a cinque punte, il PENTAGRAMMA o STELLA FIAMMEGGIANTE.

Simbolo favorito dai Pitagorici perché triplice triangolo intrecciato, le sue cinque punte rappresentano i cinque sensi come pure i cinque ufficiali di Loggia ma anche i cinque colori della Massoneria: l'azzurro simbolo del cielo e della tolleranza – il rosso che significa sacrificio e ardore – il nero simbolo di lutto e di tristezza – il bianco che vuol dire pace e serenità – il verde simbolo del Maestro Perfetto.

Emblema per antonomasia della Massoneria, è stato scelto da certi occultisti per rappresentare, con la punta verso l'alto, l'uomo-spirito innalzato dal sacro fuoco del libero pensiero, mentre con la punta verso il basso rappresenta gli istinti incontrollati dell'uomo e la sua bestialità.

Per i Massoni ha un significato ben più importante: rappresenta il Numero d'Oro o Proporzione Aurea, un particolare rapporto tale che la parte minore sta in rapporto alla maggiore come la maggiore sta al tutto; quello che in geometria si chiama divisione di una retta in media e estrema ragione.

Se traceremo un pentagramma ci renderemo conto che rappresenta le due parti dell' uomo, quella naturale che è simboleggiata dalla linea orizzontale che unisce la punta di sinistra alla punta di destra (il limite umano) e quella superiore che si può raggiungere solo se tracciata con il compasso (lo spirito).

Con un'attenta osservazione ci si renderà conto che squadra e compasso figurano nel pentagramma.

Dopo questa disquisizione Massonica importante e dovuta, riprendiamo a parlare della mela in senso "profano".

Anche nella liturgia delle nozze, la mela gioca un ruolo bifronte quale allegoria dell'amore coniugale simbolo di casti effetti e vittoria della fede reciproca sulle forze delle passioni incontrollate e sul tumulto dei sensi. Nel rituale persiano gli sposi, il primo giorno di nozze, si nutrono esclusivamente di mele.

In un canto popolare rumeno il bambin Gesù non riesce a prendere sonno e si agita: per calmarlo la Vergine gli regala due mele: il piccolo ne getta una in alto e diventa la luna, lascia cadere la seconda che si tramuta nel sole. In una versione esoterica, la mela, governata dalla luna, agisce in contrapposizione alle forze solari in perenne subbuglio: il suo compito è quello di calmare le tensioni e riportare ordine nella mente e nel corpo.

Il potere clericale si preoccupò anche di dare una spiegazione a quell'enigma che legava gli astri alle piante, a riordinare l'analisi botanica con la storia del soprannaturale, a legare la verità scientifica con la pietà religiosa.

La cultura della Controriforma giunse così a dettare delle verità che partivano dalla religione e si materializzavano nelle piante "perché molte di loro seguono il corso del sole come se fosse il loro unico genitore".

Tuttavia la Chiesa, concentrata a controllare le coscienze umane, se mette in evidenza l'importanza del sole e quindi l'immagine di Dio, dimentica forse volontariamente la luna e i suoi influssi.

Frutto della mitologia vegetale è l'Artemisia: crescendo come la luna, ogni giorno emette una foglia fino al quattordicesimo giorno e poi come la luna inizia la sua fase discendente, ogni giorno perde una foglia fino ad arrivare al ventinovesimo giorno senza foglie.

Come si sarà notato, tutti i sensi sono entrati in gioco per analizzare questo frutto.

IL FORMAGGIO

Per quanto riguarda il formaggio, il pensiero premoderno rimaneva perplesso davanti alla coagulazione del latte perché l'alchimia del cambiamento era allora inspiegabile.

Nella vecchia società agraria, accanto a quelli che, per sopravvivere, inventavano sempre nuovi espedienti, c'erano gli incantatori di sorci onde evitare che mangiassero formaggio.

Ma la fantasia umana, senza limiti, si spinse a sentenziare che per la sua conservazione era necessario porre una lumaca sull'asse accanto al formaggio. Ci fu chi mescolò al latte il cervello di donnola per preservarlo dalla putrefazione e dall'attacco dei roditori.

Si giunse ad ungerne il formaggio con grasso di gatto così che nessun topo si sarebbe avvicinato.

Anche in questo caso la cultura barocca della controriforma ha operato importanti manipolazioni dando a questo cibo animale una bivalenza fra umanità e ferinità, tra purezza e immondizia, fra scrematura ed escremento, fra alto (il burro) e il basso (il formaggio) tra putrefazione ed estasi.

La medicina di allora si spingeva a sentenziare che la bestia doveva mangiare tre volte al giorno, l'uomo due e il giusto una sola volta: forse il santo neppure una volta al giorno.

In sintesi la carne vegetale portava verso l'alto il pensiero umano mentre la carne animale lo portava verso il basso in una accelerazione del suo disfacimento.

Solo alla fine del '600 si giunge a distinguere tra putrefazione e fermentazione.

Anticamente si riteneva che anche "il corpo umano fosse nato da tre gocce di seme e di sangue sparsi in guisa di latte e quagliati in modo di cascio" (T. Tasso).

Un parallelismo latte-sperma-sangue che ha dominato per molti secoli l'immagine della fecondazione, della gestazione e della nascita.

La vita-morte del formaggio è paragonabile a quella del vino: inizia il processo di putrefazione dopodiché l'uva è stata calpestata e, trasformata in mosto, inizia a fermentare: scende nella tomba (la cantina) in una bara di legno (la botte) e inizia il suo riposo ma sempre in dialogo con il sole, le stagioni, i pianeti (la luna) e i venti: continua quindi a vivere una seconda vita, quella

cosmica.

Riposando ringiovanisce, maturando raggiunge la piena vitalità e invecchiando sprigiona nuovi amori.

Come il vino, il latte è un puro distillato del sangue animale o di quello umano sintetizzato nel latte di donna.

Il formaggio è, in senso esoterico, sangue coagulato connesso alla luna anche per il suo aspetto freddo e biancastro e per la sua forma circolare.

E' considerato latte fermentato ed è associato al prolungamento della vita: infatti il nome turco "yoghurt" significa lunga vita come pure il nome indiano "dadhi" oppure l'egiziano "benraib" e il sardo "gioddu".

Il medico Pietro Lotichio fu uno dei suoi più incalliti detrattori e i sistemi di conservazione del formaggio ma anche le numerose carestie e pestilenze che devastavano l'intera Europa gli diedero ragione.

Anche il fantasma del contagio alimentava questa paura fino a giungere a collocarlo come "ludrico fomento" tra gli escrementi umani e animali.

Non gli fu quindi difficile fare un parallelo con il basso ventre, letamaio dell'uomo e il formaggio "immondizia fermentante".

Secondo la logica medica prescientifica il formaggio generava nelle viscere "piccoli schifosi mostri".

L'immagine del latte-formaggio tra il '500 e il '600 fu avversata a tal punto che si riteneva questo cibo inquietante per i cittadini e quindi destinato ad essere consumato da popolazioni delle periferie e da nomadi.

Secondo Maiolino Bisaccioni, cronista delle rivoluzioni del '500 e del '600 definiva il formaggio "l'umor peccante" perché iniettava in chi lo mangiava una sorta di irrazionalità.

Secondo studi fatti da questo cronista, i Germanici più che gli altri europei erano i più grandi bevitori di latte di cavalla o di asina come pure di pecora o di capra: era il loro carburante ma creava loro molti problemi quali una struttura corporea molto molle che generava pigrezza ma ancor più grave, un'impotenza sessuale.

Il latte fermentato, arricchito con miglio o orzo, provocava nelle genti nomadi un buon umore ma niente di più.

Forse proprio l'uso del formaggio equino ha dato origine al mito dell'uomo-bestia, saggio e furioso, fino a giungere alla più famosa figura del "centauro". Il formaggio è rimasto, fino alla fine del XVII secolo, un alimento destinato alla povera gente, indegno di persone per bene, linea di confine fra civiltà e barbarie.

Oggi abbiamo una certezza: alla varietà della metamorfosi del latte corrisponde una molteplicità di gusti umani.

E il nostro corpo?

Rappresenta un crocevia di informazioni verso il quale confluiscono osservazioni e attenzioni del sistema agrario, un'organizzazione vegetale e animale che, attraverso un respiro cosmico, mette in perenne contatto il mondo terrestre e quello celeste.

E visto che il Grande Architetto dell' Universo ci ha fatto questo immenso dono e che il corpo umano è uno strumento cognitivo governato dai sensi, non ci resta che affinarli al massimo per poter recepire quella che è la sintesi della nostra esistenza, il gusto della vita.

Fr. Compagno d'Arte.: Eugenio Michelotti