

• Tommaso Campanella •

Masticare vuol dire sapere

Ascoltate, o voi che bramate verità: la sapienza è la conoscenza certa d'ogni cosa, internamente, senza dubitanza. Et è presa questa voce dalli sapori che il gusto sape, perché per tutti sensorii noi conoscemo la natura estrinseca dell'oggetto, e dell'acqua il freddo strano sentiamo, e nella garobba (carruba, ndr) faccia nera di freddo appare, e nel giglio si odora soavità. Ma il gusto, tritando il cibo e dentro ammettendolo, non solo il freddo del vino e dell'acqua sente, ma anco il calor nativo, e così la dolcezza stitica della garobba per la parte secca annegrita, e del giglio l'amarezza della grossa mole, non solo la soavità della sua esalazione sottile, come il naso fa, sente. Dunque sapere è certamente conoscere, et evidentemente.

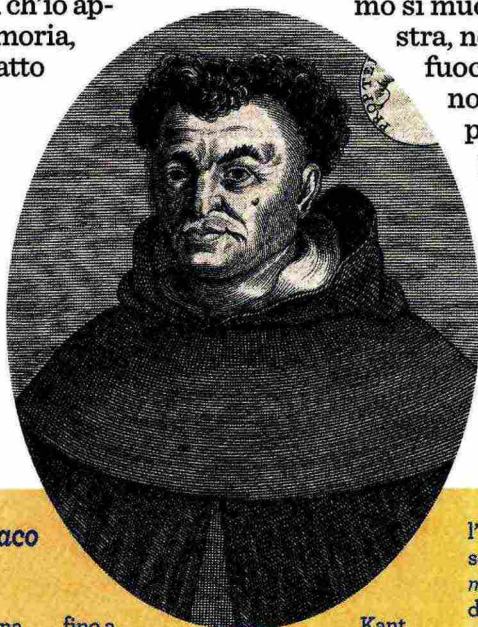
Ora io trovo che li sensi son certi più che ogni altra conoscenza nostra, tanto d'intelletto, come di discorso, come di memoria, poiché ogni lor notizia dal senso nasce, e quando sono incerte queste conoscenze, col senso s'accertano e correggonsi, et esse non sono altro che senso indebolito o lontano o strano. Quel ch'io appresi col senso mi resta in memoria, e quando mi sono scordato o fatto incerto, torno a sentirlo con l'udito o con la vista e me 'l ricordo. [...]

E quanti discorsi fanno i filosofi sopra le cose che non hanno sentito, son corretti poi da ogni uomo grosso che le vede. E il discorso non è altro che procedere alla conoscenza di cosa ignota per un'altra simile a quella propria e nota al senso; ma spes-

so s'inganna, perché tutte le similitudini non sono propinque et essenziali, ma remote. Così Aristotile argomentò che il sole non sia caldo benché scaldi, poiché le pietre battute fan calore, e s'ingannò perché non vide che le pietre hanno in sé calore che per il moto si manifesta. Disse che l'acqua sia fredda per consulta del tatto, e non consultò il gusto più certo e l'operazioni, bianchezza e moto proprii del suo calore. Talché molte esperienze di sentimenti fanno scienza, e non un senso solo da quello argomentando, perché pure il senso s'inganna, et egli stesso si corregge con altre sensazioni.

Da poi l'uomo non discorre né argomenta delle cose certe, ma dell'incerte, e sopra le certe fonda il discorso, e quelle dice certe ch'esperimentò, talché il senso è il lume per cui si vede quel che sta nel buio. Ma quando l'uomo sa una cosa col senso, non cerca più ragioni, né argomenti. Nullo va cercando con argomenti se ci sia il Mondo nuovo dopo che il Colombo il ritrovò, nullo cerca se il sole è lucido, se l'u-

omo si muove, perché il senso il dimostra, né si dimanda causa perché il fuoco sia caldo, essendo questo noto al senso. Ma si dimanda perché è caldo il pepe e il vino, perocché ad alcuni sensi è ignoto. Però, discorrendo perché il pepe è caldo al gusto, si risponde perché nasce in luoghi caldi sotto i tropici di terra arsiccia; e questo si sa per altri che l'han visto o per altre simili prove di cose nate in luoghi caldi.



Conosci te stesso e il tuo stomaco

Maurizio Assalto

Che tra la filosofia e il cibo sussista una speciale connessione, a dispetto dello stereotipo che vorrebbe i filosofi invariabilmente perduti nelle loro iperuraniche astrazioni, è dimostrato da una "nutrita" serie di passaggi testuali e di testimonianze, più o meno attendibili, in ogni caso significative: da Pitagora che predicava il vegetarianesimo e proibiva ai suoi discepoli le fave, a Platone che intorno al *Simposio* allestisce il suo dialogo sull'amore, a Seneca che raccomandava la frugalità,

fino a Rousseau, Kant, Nietzsche, sulle cui abitudini alimentari esiste una ricca aneddotica, e - per venire ai giorni nostri - a un illustre storico della filosofia come Tullio Gregory, che da anni anima con i suoi "menù filosofici" i pranzi e le cene del Festival Filosofia di Modena, Carpi e Sassuolo. Mai nessuno, però, ha annesso all'atto di nutrirsi un valore gnoseologico-epistemologico come il domenicano calabrese Tommaso Campanella (1568-1639),

l'utopista della *Città del sole*, che nello scritto *Del senso delle cose e della magia* (qui nell'edizione Laterza curata da Germana Ernst) sostiene la superiorità del gusto sugli altri sensi, in quanto, tritando e assimilando i cibi, conosce il suo oggetto dall'interno e con certezza, anziché soltanto esternamente - tanto che la stessa parola latina sapientia deriva da *sapio*, ho sapore. E se "l'uomo è ciò che mangia", come nel titolo di un'opera citatissima e poco letta di Feuerbach, mangiando con Campanella quel medesimo uomo conoscerà al meglio sé stesso: la variante gastrica del motto di Delfi.