

Rosalia Cavalieri

MANGIARE E PARLARE TRA NATURA E COTTURA

ABSTRACT. Questo saggio prova a spiegare cosa significa essere “umani” a partire da una delle attività specie-specifiche più marginalizzate e più svalutate dai filosofi, dai linguisti e, più in generale, dagli scienziati: l’atto del gustare il cibo, dell’elaborarlo e del dividerlo. Facoltà considerata in genere poco “cognitiva”, troppo ancorata all’esperienza corporea e al piacere, e per ciò stesso frivola, gustare il cibo è una necessità che gli animali umani hanno trasformato in un piacere ma anche in un sapere. Partendo da questa premessa proporremo qualche riflessione sul processo attraverso cui l’esigenza unicamente umana di rendere più godibile l’atto alimentare, di prolungare i piaceri del gusto e di ricercare gratificazioni del palato alternative a quelle offerte dalla natura ha tramutato il bisogno di sfamarsi in un’avventura, complessa e affascinante, che è, insieme, multisensoriale, intellettuale, estetica, edonistica, cognitiva e, non ultimo, linguistica. Più precisamente, tenteremo di sostenere l’ipotesi di un nesso tra l’evoluzione del gusto umano, del nostro modo di elaborare e di consumare il cibo e di tutto ciò che vi ruota intorno, e l’evoluzione del linguaggio (o per meglio dire di un protolinguaggio), a partire dal momento i cui abbiamo iniziato a cuocere i cibi.

Parole chiave: mangiare, cucina, linguaggio, evoluzione, convivialità.

ABSTRACT. This essay tries to explain what it means to be “human” starting from one of the most marginalized and devalued species-specific activities by philosophers, linguists and, more generally, by scientists: the act of tasting the food, process and share it. Faculty usually considered little “cognitive”, too anchored to bodily experience and pleasure, and for that very frivolous, enjoy the food is a necessity that human animals have transformed into a pleasure but also in a knowledge. Starting from this premise, we will propose some reflections on the process by which the uniquely human need to make more enjoyable the food act, to prolong the pleasures of taste and to seek gratification of the palate alternative to those offered by nature has turned the need to feed themselves in an adventure, complex and fascinating, which is both multi-sensory, intellectual, aesthetic, hedonistic, cognitive and, not least, linguistic. More precisely, we will try to support the hypothesis of a link between the evolution of the human taste, the way we prepare and consume food and everything that revolves around, and the evolution of language (or rather a protolanguage), from the time which we started to cook food.

Keywords: eating, cooking, language, evolution, conviviality.

1. *Premessa*

Questo saggio prova a spiegare cosa significa essere “umani” a partire da una delle attività specie-specifiche più marginalizzate e più svalutate dai filosofi, dai linguisti e, più in generale, dagli scienziati: l’atto di gustare il cibo, di elaborarlo e di dividerlo. Facoltà di solito considerata poco “cognitiva”, troppo ancorata all’esperienza corporea e al piacere, e per ciò stesso frivola, gustare il cibo è una necessità che gli animali umani hanno trasformato in quello che Giorgio Agamben ha definito “un piacere che gode e un sapere che conosce” (1979). Partendo da questa premessa tenteremo di proporre qualche riflessione sul processo attraverso cui l’esigenza unicamente umana di rendere più godibile l’atto alimentare, di prolungare i piaceri del gusto e di ricercare gratificazioni del palato alternative a quelle offerte dalla natura, ha tramutato il bisogno di sfamarsi in un’avventura, complessa e affascinante, che è, insieme, multisensoriale, intellettuale, estetica, edonistica, cognitiva e, non ultimo, linguistica. Più precisamente, proveremo a sostenere l’ipotesi di un possibile nesso tra l’evoluzione del gusto umano, del nostro modo di elaborare e di consumare il cibo, e di tutto ciò che vi ruota intorno (specialmente a partire dal momento in cui abbiamo cominciato a cuocere gli alimenti: una forma di protocucina) e l’evoluzione del linguaggio (o per meglio dire di un protolinguaggio) e ovviamente della società.

L’ipotesi di una coevoluzione del gusto e del linguaggio, e in particolare di un

collegamento evolutivo tra la nascita della cucina – una delle attività che ha maggiormente contribuito a dare forma alla società umana – e quella del linguaggio, è arduamente dimostrabile data la scarsità di prove di cui, al riguardo, si dispone – specialmente se, come nel nostro caso, non si possono vantare specifiche competenze paleoantropologiche. Ci limiteremo pertanto ad alcune considerazioni emerse nel corso delle nostre ricerche sul senso del gusto (cfr., in particolare, Cavalieri 2014) e sul valore cognitivo della complessa esperienza che lo caratterizza, a partire soprattutto dal momento in cui l'uomo iniziò a usare il fuoco.

2. *Quel “gusto” che ci rende umani*

È ormai accertato che il cibo costituisca un parametro decisivo per comprendere la nostra storia naturale e sociale. Così come è fuor di dubbio che siamo i soli animali ad avere coltivato il gusto al punto da tramutare la necessità di mangiare in un'esperienza culturale e intellettuale: se la fame è una necessità naturale, i molteplici modi che ci siamo inventati per soddisfarla, scegliendo il cibo tra una vastissima gamma di alimenti sulla base di criteri diversi, unitamente al fatto di produrre il cibo, di cucinarlo, di assaporarlo, di degustarlo e di dividerlo attraverso l'uso della parola, sono invece gesti culturali, frutto di scelte consapevoli e di un sapere acquisito tipicamente umani. Se, infatti, tutti gli animali semplicemente si sfamano, “saper

mangiare”, ovvero gustare in maniera esplicita e conscia, e maggiormente degustare (analizzare e valutare le qualità organolettiche di alimenti e bevande), è un privilegio dell’animale umano, l’unico in grado di apprezzare i sapori dei cibi e delle bevande, di individuarne le singole componenti (profumi, aromi, gusti, consistenza, piccantezza, temperatura, suoni, colori), di riconoscerne il valore e di farne l’oggetto di conversazioni, accedendo così a un piacere tanto più alto, quanto più è consapevole. È poi una nostra prerogativa prestare attenzione a ciò che gustiamo, valutare e descrivere attraverso il linguaggio le singole componenti del sapore che via via si precisano nel nostro palato, divenendo peraltro memorabili quando le convertiamo in parole attentamente ricercate e ne discutiamo con i nostri commensali.

Addirittura, “nell’antica Cina, essere colti significava possedere la capacità di apprezzare il cibo e di esprimere tale apprezzamento nelle modalità linguistiche appropriate” (cfr. Perullo 2012, 167). Questo significa che anche il gustare, come gran parte, se non tutte, le attività umane (per esempio: sognare e ridere), si realizza con il concorso del linguaggio: non v’è dubbio, infatti, che questa facoltà unicamente umana influenzi il modo in cui sentiamo e giudichiamo il sapore. Il linguaggio è perciò una delle ragioni principali dell’unicità del gusto umano. Il “saper mangiare” include anche la contezza del valore degli alimenti, la nostra capacità di concepire, di produrre (a partire dal Neolitico) e di elaborare il cibo (dal momento in cui abbiamo fatto uso prima della cucina del “crudo” e poi, specialmente, di quella del “cotto” con

l'invenzione della pentola - cfr. Cavalieri, 2014), di raccontare il sapore e l'aroma di una pietanza e le sensazioni che se ne generano, intrattenendoci in gustose conversazioni (cfr. Cavalieri 2012), e la consapevolezza, anche questa unicamente umana, del carattere multisensoriale dell'esperienza gustativa: un'esperienza olistica che stringe insieme il corpo e la mente.

Solo per gli animali umani poi l'atto di gustare il cibo assume una dimensione sociale, tramutandosi in una forma di cognizione condivisa. Oltre a cooperare per le attività di procacciamento e/o di produzione del cibo, gli umani manifestano l'altruistica propensione a spartirsi i prodotti della caccia e della coltivazione-produzione. Persino gli scimpanzé, la specie di primati a noi più affini, per natura competitivi (fatta eccezione del contesto genitore/prole, in cui esistono forme di spartizione e/o di cessione del cibo non sempre dettate da una generosità spontanea e di pochi altri casi comunque finalizzati a ottenere favori sessuali dalle femmine o a mantenere la coesione del gruppo - cfr. Hladik 2002; Hladik, Picq 2001), quando catturano una preda in gruppo la "condividono", per così dire, in modo individualistico, cedendone qualche porzione per lo più dopo estenuanti negoziazioni non del tutto pacifiche o solo per sottrarsi al fastidio di richieste supplichevoli e insistenti (cfr. Silk *et al.* 2013; Tomasello 2008, pp. 158-160 e le ricerche ivi citate). Se, dunque, per gli altri animali il consumo del cibo è, con qualche rara eccezione, un rito solitario e silenzioso, noi umani amiamo condividere il pasto, un comportamento

del tutto anomalo rispetto al resto del mondo animale e tale da favorire la comunicazione interpersonale e il linguaggio, e perciò i legami sociali.

Ma quando ha avuto inizio tutto ciò e in che modo può dirsi collegato in maniera decisiva tanto al processo di ominizzazione quanto a quello di umanizzazione?

Nella nostra storia evolutiva – una storia complessa anche dal punto di vista alimentare – questo processo di trasformazione è legato a una serie di fattori concatenati e specialmente ad alcune pratiche culturali che hanno modificato persino la nostra biologia, concorrendo in modo decisivo a trasformarci negli unici animali sapienti, conviviali e parlanti, anche attraverso l’elaborazione di una tecnologia progettuale finalizzata al procacciamento, alla preparazione e alla manipolazione degli alimenti e al loro consumo. Tralasciando l’impatto dell’introduzione degli alimenti carnei sul nostro cervello e sulla nostra vita sociale, specialmente a partire da *Homo habilis*, il primo esemplare del genere *Homo* (comparso poco più di due milioni di anni fa, e stando alle ultime datazioni addirittura ben 2,8 milioni di anni fa circa - cfr. Villmoare *et al.* 2015), più pienamente onnivoro (per lo più raccoglitore e spazzino, si cibava quindi prevalentemente di carcasse di animali morti), mi soffermerò su un evento ancora più decisivo nel processo di di evoluzione del genere *Homo*: quel remotissimo adattamento ai cibi cotti iniziato all’incirca un milione e mezzo di anni fa con *Homo ergaster/erectus*, seppure, come sembra, in modo sporadico (per via di evidenze frammentarie) fino a 400.000 anni fa. Con il passaggio dal crudo al cotto, quello che possiamo considerare verosimilmente il primo

esemplare di “cuoco” della famiglia degli ominini (in grado di gestire il fuoco generato spontaneamente in natura e di servirsene, se non ancora di produrlo) ha dato inizio alla storia dell’umanità. L’onnivorismo ci avrebbe fatto entrare poi in una nuova nicchia “cognitiva”, come osserva Michael Pollan (2006, p. 316), attraverso l’attuazione di una serie di adattamenti bioculturali legati alla preparazione dei cibi e specialmente all’ampio repertorio di conoscenze e di tecniche specifiche di raccolta degli alimenti e di caccia.

3. *Cottura, convivialità e linguaggio*

Ma in che senso l’umanità avrebbe inizio proprio con questa specie di ominino? E quale significato possiamo attribuire al cruciale passaggio alla cottura dei cibi? Stando alle ricerche del bioantropologo e primatologo Richard Wrangham (2009), autore della “*cooking hypothesis*”, la biologia, ancora più dell’archeologia, fornirebbe testimonianze indirette di mutamenti del nostro regime alimentare risalenti proprio all’epoca di *Homo ergaster/erectus* – il primo esemplare di ominino pienamente bipede capace di camminare e di correre, tenendosi eretto sulle gambe esattamente come facciamo noi oggi, di cacciare le prede in gruppo, di trasportare il cibo e di cuocerlo, di costruire e usare pietre bifacciali e altro ancora, grazie a un cervello più voluminoso, necessario anzitutto a un maggiore controllo senso-motorio. Uno dei

mutamenti più significativi è la riduzione dell'apparato masticatorio e del tessuto intestinale, poco conciliabili con il consumo di carne cruda e di fibre vegetali, richiedenti lunghi tempi di masticazione e di digestione. E ricerche recenti condotte in siti sudafricani, e anche nel Medio Oriente, fornirebbero anche prove dirette dell'esistenza di focolari risalenti a un milione di anni fa (cfr. Rowlett 2000; Karkanas *et al.* 2007; Berna *et al.* 2012).

Configurandosi, in origine, come arte di gestire il fuoco ancor più che come arte culinaria, l'attitudine a cuocere il cibo, realizzata stabilmente e in maniera più efficace dalle successive specie di ominini (le testimonianze archeologiche più evidenti di un uso regolare, diffuso ed efficace del fuoco risalgono a 500.000 anni fa e ancora più certamente a circa 200.000 anni fa e stando alla letteratura più recente a 350.000 anni fa - cfr. Wrangham 2009, pp. 97-103; Goudsblom 1992, pp. 6-9; Shimelmitz *et al.* 2014), ha reso gli alimenti decisamente più sicuri, più teneri, più digeribili, più appetibili e più rapidamente calorici, modificandone la consistenza, la fragranza e il colore, e ampliando il ventaglio di aromi, di sapori e di cibi commestibili, senza contare poi che il cibo cotto e per di più caldo è in genere più saporito, più profumato e perciò più invitante e più appetibile di quello crudo. E per quanto possa sembrarci bizzarro, il consumo di cibi cotti ha avuto effetti anche sull'intelligenza e sulla socialità: avrebbe, in altre parole, favorito quell'accrescimento della massa cerebrale che ha caratterizzato il passaggio da *Homo*

ergaster/erectus a *Homo sapiens*, attraverso la riduzione dei costi digestivi e dei tempi di masticazione.

Con l'uso del fuoco e con l'invenzione della cottura, gli uomini, oltre a diventare più ingegnosi, hanno anche trasformato la preparazione e il consumo del cibo in un affare "pubblico". Introducendo il rito del pasto in comune in un luogo e in un momento stabiliti, preceduto da un'organizzazione sociale di procacciamento e di raccolta del cibo vegetale e animale, di immagazzinamento, di preparazione e poi di consumo, l'abito di cuocere il cibo avrebbe socializzato il gusto e trasformato il pasto in un'occasione di incontro, di relazione, di ascolto, di circolazione delle idee e di incremento delle conoscenze, e quindi di condivisione, favorendo l'organizzazione delle società umane e stimolando lo sviluppo delle abilità comunicative e linguistiche. Sicuramente una novità rispetto al raccoglitore di cibo crudo, consumato, probabilmente, lungo la strada. E in un saggio recente dedicato alla nuova scienza della neurogastronomia, il neuroscienziato Gordon Shepherd, già attivo sul versante delle ricerche olfattologiche, afferma che:

sebbene non esista testimonianza diretta del primo uso del linguaggio, possiamo ipotizzare che sia strettamente connesso con l'emergere della divisione del lavoro e delle complesse interazioni sociali che abbiamo visto collegate all'atto di cucinare. Tanto più complesse divenivano quelle relazioni, tanto più esteso doveva essere il vocabolario che le accompagnava, e di conseguenza strutturata la grammatica (Shepherd 2012, p. 260).

Shepherd si spinge al punto da ipotizzare che "gli odori e i sapori della cucina siano stati un fattore primario nello sviluppo del linguaggio", riferendosi in particolare al ruolo ricoperto dall'olfatto retronasale (l'ultima frontiera degli studi

sull'odorato e sul sapore, evolutosi negli umani per percepire l'odore in quanto componente fondamentale del sapore) nella loro percezione (2012, p. 260).

Se le attività di procacciamento del cibo, come la raccolta e soprattutto la caccia – decisamente più impegnativa, essendo praticata sistematicamente (quanto agli animali di grossa taglia) dagli ominini più evoluti, a partire da *Homo ergaster/erectus* – richiedevano capacità di coordinamento, di ripartizione dei compiti, di collaborazione, di pianificazione delle strategie venatorie, di scambio di informazioni sul cibo trovato e sulla sua localizzazione, e di istruzioni appropriate per coordinare le battute di caccia, e presupponevano altresì l'abilità manuale di costruire armi e utensili più raffinati, mantenere (e più avanti nel tempo accendere) il fuoco attorno a cui raccogliersi per scaldarsi, per difendersi dagli altri animali, per cuocere e per condividere il pasto, ha sicuramente contribuito a stimolare la socialità e lo spirito di cooperazione essenziale per una vita di gruppo organizzata. Tutto ciò sarebbe stato impensabile senza l'uso di una qualche forma di linguaggio fatto probabilmente di gesti accompagnati da suoni (cfr. Donald 1991). Come sostiene l'archeologo Steven Mithen in un saggio sull'origine musicale del linguaggio (2005, p. 6 e ss., 119 e ss.) – rifacendosi anche alla teoria “olistica” del linguista Alison Wray (1998, 2000, 2002) –, si sarà trattato (nel caso specifico di *Homo ergaster*) di una forma di linguaggio e quindi di pensiero preverbale, di un sistema di comunicazione prelinguistico basato su segnali olistici” (privi cioè di una struttura interna e combinatoria), composto cioè da messaggi (anziché da parole) di natura manipolativa (anziché referenziale), finalizzati a condizionare e a indirizzare il comportamento dei conspecifici, ma anche a

esprimere e suscitare emozioni, piuttosto che a comunicare informazioni sul mondo esterno. Un protolinguaggio quindi di grande utilità per il mantenimento dei legami sociali e di gruppo, sorto, almeno in origine, per il coordinamento dell'attività venatoria, fatto di gesti vocali – da una gamma di vocalizzazioni più ampia di quella accessibile ai predecessori¹ – quasi sicuramente integrati da gesti manuali e corporei dotati di un loro specifico significato, accresciuti probabilmente da un nuovo livello di controllo motorio (cfr. Mithen 2005, p. 159 e ss.).

Se la caccia, un esercizio per lo più maschile, constava presumibilmente di gesti manuali (indicazioni, additamento, direzione dello sguardo - cfr. Corballis 2002, pp. 135-136) e perciò silenziosi, e di vocalizzazioni emesse a bassa voce per evitare di attirare i predatori e/o di allontanare le prede, la raccolta del cibo (un'incombenza prevalentemente femminile insieme alla cura della prole) rendeva necessaria la condivisione delle competenze relative al riconoscimento delle erbe, dei frutti e di ogni altro prodotto edule, in modo che i figli e gli altri membri del gruppo potessero acquisirle. In entrambi i casi, pur trattandosi di comunità socialmente ristrette, come

¹ L'antropologa Leslie Aiello sostiene che lo sviluppo di una vocalizzazione più complessa sarebbe legata anche al bipedismo: l'abbassamento della laringe nella gola e la sua struttura modificata (dotata di pliche vocali più membranose e quindi meno rigide) sarebbero una conseguenza degli adattamenti anatomici necessari per il bipedismo e a sua volta avrebbero consentito la produzione di una gamma molto più ampia di suoni già in *Homo ergaster/erectus*, anche in assenza di una pressione selettiva per il linguaggio (su questo aspetto cfr. Mithen 2005, pp. 167-169). E c'è anche chi collega tale sviluppo alla fase acquatica dell'evoluzione umana, cioè al momento in cui, verosimilmente intorno a due milioni di anni fa, gruppi diversi di ominini hanno raggiunto l'ambiente lacustre con conseguenze profonde sulla loro struttura morfologica, sullo stile di vita e presumibilmente anche sullo sviluppo del linguaggio vocale: la ridotta gestualità legata al fatto di doversi immergere in acqua con mani e braccia, per sostenersi e per raccogliere molluschi, avrebbe stimolato la comunicazione vocale e le trasformazioni anatomiche dell'apparato fonatorio che più avanti nel tempo avrebbero favorito lo sviluppo della voce articolata (cfr. Chiarelli 2016: in particolare pp. 46-51).

quelle di *ergaster/erectus* (e per ciò stesso non predisposte allo sviluppo di un linguaggio creativo e compositivo), le attività di procacciamento del cibo prima, e poi anche di condivisione, e più avanti di preparazione, avrebbero promosso verosimilmente lo sviluppo del linguaggio in una forma multimodale: in un primo momento vocale e mimico-gestuale, poi via via più articolato e simbolico ma accompagnato sempre da gesti, un linguaggio insomma le cui modalità espressive crebbero con l'evoluzione di nuove specie di *Homo* dotate di cervelli più grossi e strette da maggiori esigenze comunicative (cfr. Mithen 2005, pp. 177-182; Capone, Grimaldi 2015 e Cruciano, Della Casa 2015 e le ricerche ivi citate)².

Anzi è plausibile pensare, come osserva ancora Mithen (2005, p. 153), “che lo stile di vita di cacciatori e necrofagi nella savana abbia esercitato pressioni sugli ominidi affinché espandessero il loro repertorio di gesti e richiami olistici e manipolativi”. E la necessità di ridurre le tensioni e i conflitti legati alla spartizione del cibo (e non solo) in gruppi di individui costretti a vivere a stretto contatto l'uno con l'altro in un territorio difficile come la savana (a causa della presenza di predatori e di altri pericoli connessi al procacciamento del cibo), e a cooperare lontano dagli abituali rifugi arborei per la sicurezza e per il procacciamento del cibo, è un altro fattore che presumibilmente stimolò lo sviluppo di un linguaggio. Non si può escludere che ulteriori pressioni verso lo sviluppo dell'attività più specie-specifica degli umani

² Ai fini delle nostre argomentazioni la contrapposizione tra i sostenitori dell'origine gestuale del linguaggio e coloro che propendono invece per l'origine vocale appare poco rilevante, se si pensa alla quantità di ricerche attuali attestanti il nesso esistente tra parola e gesto, inseparabili anche in una ricostruzione evoluzionistica delle origini del linguaggio (cfr. per es.: Armstrong, Stokoe, Wilcox 1994; McNeill 1992; Corballis 2002, 2009a, 2009b; Wilcox 2004; Tomasello 2008).

siano venute nelle primitive e comunitarie esperienze di preparazione e di condivisione del cibo attorno al fuoco. Molto tempo prima dell'arrivo del *sapiens*, il focolare diventa perciò il luogo ideale per incontrarsi, per sedersi faccia a faccia, per condividere il cibo, per cimentarsi nei primi esperimenti di cucina, per progettare battute di caccia, per risolvere contrasti interni, per scambiare esperienze, per consolidare i legami sociali e la cooperazione: insomma, il luogo quotidiano di socializzazione, di preparazione, di consumo e di apprezzamento del cibo e di esercizio di un protolinguaggio. Pratiche, insomma, difficilmente riscontrabili in altre specie, perché oltre a temere il fuoco, gli animali in genere interpretano il contatto diretto degli occhi, l'apertura della bocca e l'esibizione dei denti come gesti di ostilità. I primi esperimenti di cucina avrebbero aperto così nuovi orizzonti alimentari, sociali, culturali e cognitivi, favorendo nel contempo l'evoluzione del gusto. E questo ovviamente la dice lunga sul rapporto fra regime alimentare e proprietà gustativo-cognitive.

Poiché il linguaggio non lascia tracce fossili, stabilire l'epoca esatta delle sue origini è tutt'altro che semplice. Il ricorso a testimonianze indirette, come quelle che abbiamo sommariamente riportato, e in particolare i cambiamenti della struttura anatomo-morfologica dei nostri antenati, le tipologie degli strumenti realizzati, le abitudini alimentari e altro ancora, ci permettono però di formulare ipotesi sul modo in cui si sarebbe sviluppata una delle caratteristiche più esclusive dell'animale umano. A prescindere dall'*exaptation* (adattamenti morfologico-funzionali di strutture già esistenti necessari alla produzione del linguaggio vocale articolato –

Gould, Vrba 1982) – che solo in tempi più recenti ha dato luogo alla produzione della voce articolata specifica del *sapiens* – il linguaggio verbale (sviluppato secondo molti paleoantropologi attraverso una lenta e graduale evoluzione iniziata almeno due milioni di anni fa, piuttosto che all'improvviso e in tempi recenti - sull'evoluzione del linguaggio si veda anche Hauser *et al.* 2104), potrebbe aver avuto come antesignano un protolinguaggio olistico (multimodale) composto da gesti manuali (in larga parte iconici e col tempo sempre più arbitrari) e da gesti vocali (vocalizzazioni e grugniti in larga parte involontari ed emotivi), compatibile con le capacità motorie, manuali, mimiche, mentali e cooperative più tipicamente umane emerse già con *Homo ergaster/erectus* (cfr. in particolare Corballis 2002, 2009a, 2009b; Mithen 2005).

Pertanto, anche senza assecondare quell'atteggiamento antropocentrico che ci caratterizza in quanto specie incline all'autocompiacimento, possiamo indubbiamente definirci l'unica scimmia che cucina e che apprezza il sapore dei cibi, proprio perché dotata di linguaggio. Se in qualche misura gli altri animali condividono con noi facoltà bio-cognitive come le passioni, le sensazioni, la memoria, il giudizio, e non ultima l'attitudine a costruire immagini mentali (come osservava già Aristotele, su questo aspetto cfr. Lo Piparo 2003, p. 3 e ss.), nessun'altra specie vivente cucina il cibo e nessun'altra specie ha elaborato il linguaggio verbale e l'attitudine assiologica che ne discende. È plausibile, pertanto, che l'applicazione culinaria del fuoco e il rituale del radunarvisi intorno per condividere il pasto abbiano alimentato nel corso del tempo la spinta allo sviluppo del linguaggio e successivamente quel gusto di parlare e di apprezzare il cibo, riuniti attorno a una tavola, che ci caratterizza appunto

come *homines loquentes* e *homines conviviales*. Questo spiegherebbe anche la stretta sinergia tra il gustare e il parlare, due attività che, oltre a sollecitare gli stessi organi, si implicano mutuamente tutte le volte che apprezziamo il sapore di una pietanza o di un vino: tutte le volte insomma che celebriamo il connubio del cibo e del discorso, del sapore e del sapere.

BIBLIOGRAFIA

Agamben, G. (1979), *Gusto*, Enciclopedia Einaudi, vol. VI, Einaudi, Torino, pp. 1019-1038.

Armstrong, D.F., Stokoe, W.C., Wilcox, S.E. (1994), *Signs of the Origin of Syntax*, “Current Anthropology”, XXXV, 4, pp. 348-368.

Berna, F., Goldberg, P., Horwitz, L.K., Brink, J., Holt, S., Bamford, M., Chazan, M. (2012), *Microstratigraphic evidence of in situ fire in the Acheulean strata of Wonderwerk Cave, Northern Cape province, South Africa*, “PNAS”, 109(20).

Capone, F., Grimaldi, P. (2015), *Il progresso è femmina*, “Focus extra”, n. speciale su *L'evoluzione dell'uomo*, pp. 62-67.

Cavalieri, R. (2012), *Gustare e parlare*, “Rivista italiana di filosofia del linguaggio”, n. speciale su *Un conto aperto. Il neoculturalismo dopo la svolta cognitiva*, a cura di E. Cosentino, 2012, pp. 65-73.

Cavalieri, R. (2014), *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto*, Il Mulino, Bologna.

Chiarelli, B. (2016), *La fase acquatica della evoluzione umana*, Edizioni Altravista, Lungavilla (PV).

Corballis, M. (2002), *Dalla mano alla bocca. Le origini del linguaggio*, trad. it., Raffaello Cortina, Milano 2008.

- Corballis, M. (2009a), *Language as gesture*, “Human Movement Science”, 28, pp. 556-565.
- Corballis, M. (2009b), *The evolution of language*, “Annals of the New York Academy of Sciences”, 1156, pp. 19-43.
- Cruciano, E., Della Casa, S. (2015), *Un giorno di ordinaria preistoria*, “Focus extra”, n. speciale su *L'evoluzione dell'uomo*, pp. 89-92.
- Goudsblom, J. (1992), *Fuoco e civiltà. Dalla preistoria a oggi*, trad. it. Donzelli ed., Roma 1996.
- Gould, S.J., Vrba, E. (1982), *Exaptation. Il bricolage dell'evoluzione*, trad. it. Bollati Boringhieri, Torino 2008.
- Hauser, M.D., Yang, Ch., Berwick, R.C., Tattersall, I., Ryan, M.J., Watumull, J., Chomsky, N., Lewontin, R.C. (2014), *The Mystery of Language Evolution*, “Frontiers in Psychology”, vol. 5, art. 401, pp. 1-12.
- Hladik, C.M. (2002), *Le comportement alimentaire des primates: de la socio-écologie au régime éclectique des hominidés*, “Primatologie”, n. 5, pp. 421-466.
- Hladik, C.M., Picq P. (2001), *Au bon goût de singes*, in P. Picq, Y. Coppens, a cura di, *Aux origines de l'humanité*, vol. 2 (*Le propre de l'homme*), Fayard, Paris, pp. 127-169.

- Karkanias, P. *et al.*, 2007, *Evidence for habitual use of fire at the end of the Lower Paleolithic: Site-formation processes at Qesem Cave, Israel*, “Journal of human evolution”, vol. 53, n. 2, pp. 197-212.
- Lo Piparo, F. (2003), *Aristotele e il linguaggio. Cosa fa di una lingua una lingua*, Laterza, Roma-Bari.
- McNeill, D. (1992), *Hand and mind: What gestures reveal about thought*, University of Chicago Press, Chicago.
- Mithen, S. (2005), *Il canto degli antenati. Le origini della musica, del linguaggio, della mente e del corpo*, trad. it. Codice Edizioni, Torino 2007.
- Perullo, N. (2012), *Il gusto come esperienza. Saggi di filosofia e estetica del cibo*, Slow Food Editore, Bra (CN).
- Pollan, M. (2006), *Il dilemma dell’onnivoro*, trad. it. Adelphi, Milano 2013.
- Rowlett, R.M. (2000), *Fire control by ‘Homo erectus’ in east Africa and Asia*, “Acta Anthropologica Sinica”, 19, pp. 198-208.
- Shepherd, G.M. (2012), *All’origine del gusto. La nuova scienza della neurogastronomia*, trad. it. Codice Edizioni, Milano 2014.
- Silk, J.B. *et al.* (2013), *Chimpanzees share food for many reasons: the role of kinship, reciprocity, social bonds and harassment on food transfers*, “Animal Behaviour”, 85 (5), pp. 941-947.

Shimelmitz, R. *et al.* (2014), *'Fire at will': The emergence of habitual fire use 350,000 years ago*, "Journal of human evolution", vol. 77, pp. 196-203.

Tomasello, M. (2008), *Le origini della comunicazione umana*, trad. it. Raffaello Cortina, Milano 2009.

Vollmoare, B. *et al.* (2015), *Paleoanthropology. Early Homo at 2.8 Ma from Ledi-Geraru, Afar, Ethiopia*, "Science", 347, pp. 1352. 1355.

Wilcox, S.E. (2004), *Language from Gesture*, "Behavioral and Brain Sciences", XXVII, pp. 525-526.

Wrangham, R.W. (2009), *L'intelligenza del fuoco. L'invenzione della cottura e l'evoluzione dell'uomo*, trad it. Bollati Boringhieri, Torino 2011.

Wray, A. (1998), *Protolanguage as a holistic system for social interaction*, in "Language and Communication", 18, pp. 47-67.

Wray, A. (2000), *Holistic utterances in protolanguage: the link from primates to humans*, in C. Knight, M. Studdert-Kennedy, J.R. Hurford, a cura di, *The evolutionary emergence of language: social function and the origins of linguistic form*, Cambridge University Press, Cambridge, pp. 285-302.

Wray, A. (2002), *Dual processing in protolanguage*, in A. Wray, a cura di, *The transition to language*, Oxford University Press, Oxford, pp. 113-137