

Marcel Detienne: la metis, gli aromi, il sacrificio

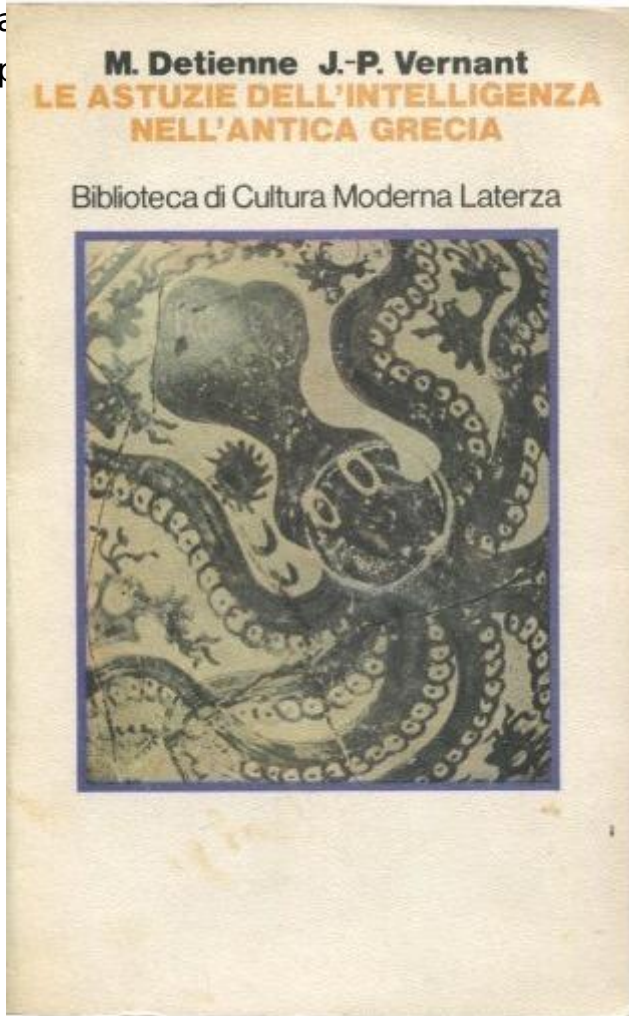
Gianfranco Marrone

24 Marzo 2019

Che cosa è la *metis*? A seguire Marcel Detienne, che per primo l'ha messa in evidenza nei suoi studi sulla cultura greca antica, la *metis* è l'astuzia dell'intelligenza, un modo di conoscere le cose, il mondo e le persone permeato di intuito, sagacia, attitudine alla previsione, spigliatezza mentale, esercizio della finzione, capacità di togliersi d'impaccio, vigile attenzione, senso dell'opportunità, abilità in campi fra loro eteroclitici. In una parola: un sapere tattico, forse strategico, ma senza alcuna aspirazione bellica e relativo spargimento di sangue, senza alcuna volontà di mostrare muscoli o altri banali accessori corporei. La *metis* è la qualità tipica della volpe (furba per antonomasia) ma anche del polpo (massimo esperto in *camouflage*). Ne eccelle Ulisse, *polutropos* e perciò sempre vittorioso. La praticano frequentemente i sofisti, odiati dai filosofi perché capaci di cavarsela egregiamente nelle argomentazioni più difficili, riuscendo a dimostrare una tesi e la sua contraria. Talvolta può trasformarsi in frode, in bassa impostura. Più spesso è intesa però come quel sapere pratico che, contrario all'uso della forza, la irride a più non posso.

La *metis*, per Detienne, è una delle componenti fondamentali della cultura greca antica, e ci costringe a ripensarla per intero. In un libro straordinario che ha fatto epoca, *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia* (1974) scritto da Detienne con Jean-Pierre Vernant (di cui è stato collega all'École des hautes études en sciences sociales, dove ha insegnato fino al 1998), si ridimensiona così sia il ruolo ipertrofico del mito sia quello altrettanto invadente del *logos*. Fra il presunto irrazionale della mitologia e l'apollinea emergenza della razionalità logica della filosofia, si insinua una maniera intermedia di fare e di pensare, che è narrativa senza essere fittizia, speculativa senza essere sillogistica. La *metis* sa gestire le oscillazioni fra le categorie del pensiero, sfrutta l'elemento sorpresa, costruisce ragionamenti figurativi, prende sul serio la poeticità del linguaggio. È per questo

che ha fatto scuola, e la si ritrova facilmente anche al di là dei confini spazio-temporali entro cui Detienne e Vernant l'hanno rintracciata, ricostruendone le lavori, svolti in tutt'altri terreni di ricerca, François Jullien.





Ed è per questo che, a pochi giorni dalla sua scomparsa avvenuta il 21 marzo scorso a 83 anni (era nato a Liegi nell'ottobre del 1935), possiamo considerare quest'astuzia dell'intelligenza come la principale prerogativa dell'intero lavoro di ricerca di Marcel Detienne. Profondo conoscitore dei testi greci antichi, Detienne ne ha rivoluzionato fortemente l'interpretazione tradizionale, non solo radicandoli nella loro base sociale e materiale, ma anche e soprattutto ripensandone a fondo le logiche profonde. Facendo tesoro degli insegnamenti e dei modelli di indagine dell'antropologia strutturale di Claude Lévi-Strauss, Detienne ha fatto perdere ai greci molta della loro supposta classicità (che troppo a lungo ne faceva dei modelli astratti d'arte e di pensiero), donandogli in compenso molta umanità e tanto spessore etnologico. Molti dei suoi libri appaiono oggi come delle pietre miliari in questo senso: *I maestri di verità nella Grecia arcaica* (1967), *Dioniso e la pantera profumata* (1977), *L'invenzione della mitologia* (1981), *La scrittura di Orfeo* (1989), *La vita quotidiana degli dèi greci* (con Giulia Sissa, 1989), *Apollo con il coltello in mano* (1998), *Dioniso a cielo aperto* (1990), *Noi e i greci* (2005) e molti altri (*La notion de daimon*, *Comparer l'incomparable*, *Qui veut prendre la*

parole, L'identité nationale, une énigme...) che aspettano ancora d'esser tradotti.

Ma quel che più dovrebbe portarci a leggere e a rileggere queste opere, al di là del loro indubbio valore per gli antichisti di professione (che sapranno e dovranno dirne ancora e meglio), è il fatto che, proprio come per il caso della *metis*, risultano essere di grande utilità, senza tema di estrapolazioni pretestuose, per la *metis* socio-culturale, se non per una *metis* per adesso due esempi.





Il primo è il bellissimo testo dal titolo *I giardini di Adone* (1972), dove a partire dai rituali delle feste Panatenee Detienne ricostituisce la complessa mitologia degli aromi nella Grecia arcaica, e le loro relazioni con la sessualità, l'agricoltura, la socialità intera. Da una parte c'è Adone, il fanciullo ipersessuato nato dall'albero della mirra che diviene impotente, appena adulto, cadendo nella lattuga. Dall'altra c'è Demetra, dea del grano. Quanto il primo gode di un'esuberante vitalità, trasgredendo l'ordine costituito e l'istituzione matrimoniale, quanto la seconda impone tale ordine, distribuendo il cibo e regolando le pratiche erotiche. I giardini di Adone sono fatti di aromi forti e penetranti, che si acquiscono al colmo dell'estate per poi lasciare la terra bruciata dal sole, arida, inutile. I campi di frumento di Demetra, preservando la fertilità della terra, istituiscono piuttosto la civilizzazione, incanalando il desiderio entro confini assai più ristretti. Laddove gli aromi tendono al secco, squilibrando il sistema produttivo, i cereali mescolano secco e umido, mantenendo l'equilibrio fra gli elementi della natura. Ecco insomma la messa in evidenza di un nesso molto forte tra la sfera religiosa e quella della cultura materiale, l'universo del desiderio sessuale e quello

dell'alimentazione.

Un altro libro di Detienne legato al cibo e alle tecniche di cottura è *La cucina del sacrificio in terra greca* (1979, anche questo con Vernant), dove l'interpretazione del sacrificio viene spostata dal piano eminentemente religioso a quello più schiettamente politico. Ecco un testo che andrebbe riletto oggi in relazione alle complesse tematiche circa l'animalismo e il veganesimo. In Grecia antica, secondo Detienne, la cucina legata alla dieta carnea è di natura politica. Da una parte c'è nel sacrificio dell'animale l'istituzione di una relazione privilegiata con gli dèi. Ma d'altra parte tale sacrificio costituisce la polis. La figura centrale di questo evento è il *mageiros*, personaggio che compie tre diverse azioni: è *sacrificatore* (colui che immola l'animale sull'altare), *macellatore* (colui che divide l'animale in pezzi) e *cuoco* (colui che lo cucina). I pezzi in cui viene diviso l'animale non sono per lui tutti uguali, né sono destinati tutti né alla medesima cottura né al medesimo consumatore. Egli dunque, da un lato, macellando l'animale valorizza diversamente le sue parti: la carne esterna è molto diversa dagli organi interni, e fra questi ultimi occorre ulteriormente distinguere fra i visceri (fegato, polmone, milza, reni e cuore) e le interiora (stomaco e intestino). Dall'altro lato, ognuna di queste parti viene cotta diversamente (arrostita, bollita, affumicata) e variamente distribuita fra i commensali. Sgozzare, macellare e cucinare sono così la medesima pratica, che ha come fine la divisione dei lacerti animali e la parallela gerarchizzazione della società. I pezzi migliori (coscia, fianco, spalla, lingua) spettano al sacerdote, al re e ai principali magistrati della città; il resto, talvolta, si divide in parti uguali ed è estratto a sorte. Ecco la giustificazione dell'aristocrazia ma anche quella della democrazia. Ognuno mangia secondo il suo ruolo sociale e politico, ma anche, viceversa, il ruolo sociale si costituisce sulla base del pezzo di carne che mangia (e che non mangia). Così, il sacrificio non è l'immagine statica di ettolitri di sangue perduto per far gioire i nostri stomaci di stolidi *gourmet* con ricco paraocchi d'ordinanza. Si tratta semmai di una struttura di senso molto complessa, una configurazione antropologica con una precisa articolazione interna. L'atto dell'uccisione ha senso solo entro una tale configurazione: considerato di per sé, non può che risultare insensato, insignificante, assurdo, sbagliato. Tutto si tiene.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

