

MARTORANA. PSICOPOIESI DEL GUSTO QUOTIDIANO.

@2025 S. Juccio Incarbono



La “frutta martorana” siciliana, famosa ed apprezzata in tutto il mondo – come la pizza, la pasta e altre specialità della cucina italiana – si presenta come un’opera d’arte, deliziosa per forme e colori e soprattutto per l’assaggio, dolcissimo, di sapore particolare, vagamente amarognolo, difficile da definire come del resto, tutte le sensazioni, i sapori in particolare.

Alla degustazione, gli ingredienti più evidenti paiono a tutta prima essere relativamente semplici. Certamente sono presenti le *mandorle* – ridotte in pasta – e lo *zucchero* necessario per ottenere la dolcezza dell’impasto. Non ci sarebbe altro, senonché s’avverte – tenue e pressoché indecifrabile – anche una sensazione particolare, non precisamente dolce; si tratta di un ingrediente usato in minima quantità eppure essenziale per rendere delizioso il prodotto finale: il quasi indecifrabile è “semplicemente” quello delle mandorle amare, in quantità minima eppure così prelibato ed essenziale per il gusto quasi esotico che l’artista pasticciere voleva ottenere.

A questo punto ci si può domandare perché mai la *mandorla amara* abbia un ruolo così importante nel determinare l’incomparabile squisitezza che risulta al palato. Proprio qui possiamo fare intervenire le conoscenze acquisite con lo studio ed il progresso della psicopoiesi.

Un processo mentale che a noi si è rivelato come di *fondamentale* importanza per l’interpretazione dei fenomeni psicologici, è quello secondo il quale il Sé – scoprendosi limitato e volendo ampliarsi e migliorarsi – parte da una *situazione iniziale equilibrata* A, intraprende una fase disagiata M di squilibrio propizio al *cambiamento di sé stesso* ed infine si riafferma con una nuova fase di *equilibrio finale* B, fase ritenuta di assestamento superiore – migliore – per il Sé, oltretutto apparentemente ritenuta tale – nel senso di creduta comunque migliore a confronto della fase iniziale di partenza.

Il processo può essere dunque riassunto nella formula *AMB* che viene puntualmente ritrovata in musica come forma musicale AMB in cui $B=A'$ nel senso che la fase finale B è una riedizione arricchita di quella iniziale A – (cioè la fase finale B somiglia all’iniziale A ma arricchita da una conclusione a carattere di solito affermativo, sia pure di eventuale protesta di miglioramento, assumendo dunque un aspetto tipicamente A'). Ciò realizza esattamente il processo psicologico supposto AMB, sigla da considerarsi equivalente alla sigla AMA'; questa ultima siglatura è normalmente usata per designare la forma musicale tipica di un brano. La forma musicale appare allora come una vera e propria allusione del processo psichico fondamentale AMB.

A questo punto osiamo avanzare una spiegazione ipotetica della squisitezza della frutta Martorana.

La pasta di mandorle insieme allo zucchero formano un gusto di partenza A (base iniziale di approccio), ma le papille gustative – giustamente sensibili – avvertono la presenza di un sapore particolare diverso che, a stento, e di solito lentamente, si precisa in quello di qualcosa di amaro che – di per sé e da solo, spesso, potrebbe risultare spiacevole; si tratta di poche mandorle amare – può bastarne una, secondo le quantità in gioco. La o le mandorle amare fungono allora da fase disagiata di mancamento M; tuttavia il palato tollera questo sapore amaro perché essendo tenue si afferma ma, al tempo stesso, essendo in scarsa quantità, viene posto nello sfondo gustativo e, tuttavia, tenuto presente come prova del riaffermarsi preponderante del sapore dolce. Questo così dolce non lo sarebbe se non vi fosse quel poco amaro (fase M) a ravvivarne la presenza (fase B), così il soggetto subito si culla nell’avvolgente – vittoriosa – preponderanza del sapore dolce (fase B), realizzando così l’intero processo AMB e conferendo all’affermazione finale del dolce, il gusto della vittoria sull’amaro; quest’ultimo serve da pretesto per gustare il primo più evidente sapore. L’intero processo permette il riaffermarsi del Sé in una definitiva fase di dolcezza che risulta ora stabile e soprattutto fase vittoriosa sul diabolico amaro; questa nuova fase, finale, B è conclusiva e si presenta (si afferma) come riedizione A' (molto simile alla fase A di partenza) – essendo stabile, affermativa.

Questo processo può essere naturalmente ripetuto; si origina e si sviluppa così la degustazione secondo la sequenza composita ripetitiva di più AMB.

Il Sé che inizialmente si scopre limitato (fase A) tenta di mantenere la propria sostanza (cioè A) ma tende a mutare per migliorarsi; ciò facendo una parte del Sé abbandona il vecchio Sé e tenta la trasformazione di sé stesso e delle circostanze che lo limitano; ma ciò lo costringe a provare il disagio del Mancamento a sé stesso (fase M). Soltanto con l’approdo ad una nuova fase stabile $A'=B$ ritenuta migliore di A, si ottiene una nuova stabilità del Sé e l’intero processo fondamentale AMB si conclude nella forma AMA'. Di questo processo abbiamo prove sperimentali nell’effetto magnetico, nell’effetto stazionario, nel mal di mare e in altri effetti e occasioni simili o usuali della vita quotidiana, occasioni già descritte in altri articoli in *psicopoiesi.it*.

La fase B diviene infatti una nuova fase stabile disponibile per una nuova partenza e si ha così la sequenza vitale $AMB=AMA' \rightarrow A'M'B'=A'M'A''...$ La forma AMA' è tipica della forma di base per qualsiasi brano musicale; la teoria della forma musicale diviene allora un’ulteriore, giusta e straordinaria conferma sperimentale della teoria psicologica del processo sibico fondamentale AMA'! (Sibico oltretutto “relativo al Sé”).

Non è dunque una semplice metafora poetica affermare che la “particolare” dolcezza della frutta martorana è come “*musica per il palato*”!!!!

Effettivamente parrebbe più semplice non usare mandorle amare e usare invece soltanto mandorle dolci e zucchero: ma, in questo caso, il processo psichico fondamentale di tipo AMB non potrebbe avere luogo con altrettanta efficacia. Non soddisferebbe appieno la psiche, bisognosa di vivere lo sviluppo del processo tipico che le è proprio per il proprio progresso. Questo il tentativo che la psiche – il Sé – continuamente compie per migliorarsi.

In altri articoli abbiamo già fatto osservare che il Sé si scopre limitato nello *spazio* (il corpo occupa solo una ben modesta porzione dell’universo), nel *tempo* (la durata della vita è davvero breve rispetto all’eternità), nella funzionalità del *corpo* fisico (soggetto a decadimento e usura). Ribadiamo dunque che il Sé tenta di superare i propri limiti rinunciando almeno in parte al Sé attuale (presente nella fase A), mancando poi a sé stesso (fase di mancamento M) e tentando di pervenire ad un nuovo assetto oltretutto a una nuova configurazione del Sé, creduto migliore del Sé precedente (fase B). Questo processo è mirabilmente raffigurato nella miscela dei sapori della frutta Martorana che risulta così un’opera effettivamente artistica – in quanto allusiva – di un processo psichico fondamentale! Dunque a ragione si parla – in generale, e, in questo caso, in particolare – di “arte pasticciere”!

Naturalmente il processo non è spiegato a chiare lettere mediante la semplice degustazione e pertanto esso rimane “gradevole” e purtuttavia sorprendente, entusiasticamente accolto, addirittura sorprendente!

Non a caso si parla dunque di “arte in cucina”, di “gastronomia” e simili. Ma, alla base, c’è il fenomeno psicologico che abbiamo tentato di descrivere. Il caso gastronomico descritto assurge dunque a ulteriore conferma della nostra ipotesi teorica, del resto confermata da molti e diversi fenomeni psicologici osservabili nel comportamento esteriore e nel comportamento interno riferito da molti soggetti; essi erano diversi per età, sesso e condizione sociale, normali o affetti da disturbi psichici di vario tipo, osservati in ambiente quotidiano usuale o in un ambiente ospedaliero psichiatrico di Milano.