

Alma Mater Studiorum – Università di Bologna

**DOTTORATO DI RICERCA IN
Culture letterarie, filologiche e storiche**

Indirizzo internazionale Umanesimo, Neoumanesimo, Post-Umanesimo nell'età dei media

Ciclo XXVII

Settore Concorsuale di afferenza: 10/F1

Settore Scientifico disciplinare: L-FIL-LET/14

IL BANCHETTO E LE SUE RAPPRESENTAZIONI
Le radici di un dibattito contemporaneo

Presentata da: dott.ssa Barbara Troise Rioda

Coordinatore Dottorato

Relatore

Chiar.ma Prof.ssa Luisa Avellini Chiar.mo Prof. Gian Mario Anselmi

Esame finale anno 2015

Indice

Il banchetto e le sue rappresentazioni

Le radici di un dibattito contemporaneo

Introduzione

CAPITOLO 1 **Cibo e convivialità nel mondo contemporaneo**

1.1 Il cibo e la convivialità: tra natura e cultura

1.2 Le accezioni semantiche del pasto condiviso

CAPITOLO 2 **Le funzioni rappresentative del banchetto nel testo**

2.1 Le funzioni rappresentative del banchetto

2.1.1 La funzione denotativa

2.1.2 La funzione connotativa

2.1.3 La funzione strutturale

2.1.4 La funzione metaforica

2.1.5 La funzione stilistica

2.1.6 La funzione metanarrativa

2.2 La funzione comunicativa

CAPITOLO 3 **Il declino della convivialità e il banchetto postmoderno**

Conclusioni

Bibliografia

Ringraziamenti:

Desidero ringraziare quanti con i loro studi, insegnamenti e consigli, tempo e insostituibile sostegno mi hanno accompagnato durante questo periodo di ricerca. In particolare vorrei esprimere gratitudine al Prof. Gian Mario Anselmi che, in qualità di tutor, ha reso possibile la realizzazione della tesi, supportando le riflessioni presenti nel lavoro e, specialmente, accrescendo in me lo spirito critico fondamentale in ogni ricerca, al Prof. Massimo Riva che, anche grazie alla gentile e premurosa attenzione riservatami durante il soggiorno presso la Brown University di Providence (RI) USA, ha contribuito fortemente all'indirizzarsi di questa tesi; al Prof. Gino Ruozzi punto di riferimento nel mio cammino di studi; alla professoressa Angela De Benedictis, coordinatrice della attività dell'indirizzo internazionale *Umanesimo, neoumanesimo e post-umanesimo nell'età dei media*, ai professori Carlo Varotti e Giuseppe Ledda che con i loro suggerimenti sono stati uno stimolo importante.

Infine un ringraziamento speciale va a tutti quegli affetti che mi hanno accompagnato fin qui e senza i quali nessuna storia troverebbe la forza di essere narrata. Ringrazio in particolare la collega e amica Patrizia Fughelli, alla quale devo momenti di alta pienezza esistenziale di quelli che sanno temprare la loro irrimediabile fuggevolezza con la promessa, sempre mantenuta, di farsi ricordi felici e Andrea Severi per l'aiuto e l'amicizia che mi ha dimostrato in ogni occasione.

Introduzione

Noi non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme. Plutarco, *Dispute conviviali*

Il cibo entra nel testo letterario in senso stretto in quanto prodotto, ricetta, tavola apparecchiata, ma anche in senso più ampio come universo alimentare rappresentato in relazione alle coordinate spazio-temporali in cui si colloca, le norme sociali e prescrittive da cui è regolato, i luoghi, i tempi, le modalità della preparazione e della consumazione, le valenze simboliche e le implicazioni culturali che lo connotano. Quale significato assumono tali riferimenti al cibo nella letteratura di ogni tempo e in che misura possono servire alla comprensione del testo? Questa è una delle strade che si aprono oggi alla critica letteraria, presentando nuove, affascinanti potenzialità di ricerca a livello sia tematico che stilistico.

Nel panorama degli studi critici promossi negli ultimi anni risulta ben chiara l'introduzione di nuovi generi e approcci a temi sinora poco analizzati nel campo dell'italianistica, se non da qualche studioso avanguardista come Piero Camporesi¹ che delle 'periferie della letteratura' ha fatto il luogo privilegiato delle proprie ricerche.

¹ *Il libro dei vagabondi. Lo Speculum cerretanorum di Teseo Pini, Il vagabondo di Rafeale Friano e altri testi di «furfanteria»* (Torino: Einaudi 1973), "Carnevale, cuccagna e giuochi di villa" (*Studi e problemi di critica testuale*, 1975, 10, pp. 57–97), "Alimentazione e cucina", in *Storia della Emilia-Romagna* a cura di Aldo Berselli, vol. 2 (Imola: University Press 1977, pp. 501–16), *Il paese della fame* (Bologna: Il Mulino 1978 e 1985, Milano: Garzanti 2000), *Il pane selvaggio* (Bologna: Il Mulino 1980, Milano: Garzanti 2004), *Alimentazione, folklore, società* (Parma: Pratiche 1980 e 1983), "Cultura popolare e cultura d'élite fra Medioevo ed età moderna" (in *Storia d'Italia*, vol. 4: Intellettuali e potere, Torino: Einaudi 1981), "Il campo, il fuoco, la tavola" (*Cultura popolare nell'Emilia-Romagna, espressioni sociali e luoghi d'incontro*, Milano: Silvana, 1977, pp. 50–73), *Il sugo della vita: simbolismo e magia del sangue* (Milano: Comunità 1984, Mondadori 1988 e Garzanti 1997), *Le officine dei sensi* (Milano: Garzanti 1985 e 1991), *La casa dell'eternità* (Milano: Garzanti 1987 e 1998), *I balsami di Venere* (Milano: Garzanti 1989 e 2007), *La terra e la luna: alimentazione folklore società* (Milano: Il Saggiatore 1989 e Garzanti 1995), *La miniera del mondo: artieri inventori impostori* (Milano: Il Saggiatore 1990), *Il brodo indiano: edonismo ed esotismo nel Settecento* (Milano: Garzanti 1989 e 1998), *Rustici e buffoni: cultura popolare e cultura d'élite fra Medioevo ed età moderna* (Torino: Einaudi 1991), *Le belle contrade: nascita del paesaggio italiano* (Milano: Garzanti 1992), *Le vie del latte: dalla Padania alla steppa* (Milano: Garzanti 1993), *Il ghetto: Bologna, storia e rinascita di un luogo* (Bologna: Grafis 1993), *Il palazzo e il cantimbanco* (Milano: Garzanti 1994), *Il governo del corpo: saggi in miniatura* (Milano: Garzanti 1995 e 2008). Sono alcuni dei testi più significativi di Piero Camporesi.

Nell'ambito della critica contemporanea, dai primi e tuttora fondamentali saggi di Gian Paolo Biasin², nei quali si intrecciano indicazioni metodologiche, sondaggi tematici e analisi puntuali di una significativa campionatura di testi, ai più recenti contributi di taglio più squisitamente critico-metodologico e tematico, attento alla dimensione linguistica e stilistica, si è sviluppato (e sempre più diffuso) un ricchissimo filone di studi che prende in esame la presenza, la valenza e le molteplici funzioni dell'universo alimentare nel testo letterario. Parallelamente, ad un livello più divulgativo e commerciale, si è andata moltiplicando con crescita esponenziale la letteratura a vario titolo attinente o tangente la tematica alimentare: dai manuali di cucina, alla narrativa più o meno consapevolmente infarcita di riferimenti culinari. Un universo in continua espansione, eterogeneo per qualità e ampiezza, che ha scoperto ben presto le vie mediatiche, coinvolgendo, come avremo modo di approfondire nell'ultimo capitolo, i nuovi media nelle tecniche espressive e nei linguaggi dell'arte contemporanea.

In questa giungla di studi e percorsi si è scelto di orientare la ricerca su un aspetto tipicamente intrinseco alla natura umana che riguarda l'uomo nella sua natura (e nella sua cultura) e che in maniera particolare connota l'italianità in tavola: la convivialità. Il percorso si muove dall'analisi delle funzioni rappresentative del banchetto nella letteratura (con particolare *focus* sul romanzo novecentesco) per dirigersi verso le forme di rappresentazione, siano esse immagini o performance, dell'arte contemporanea.

Il banchetto può costituire esso stesso l'oggetto e la materia di una rappresentazione, come nel caso della semplice descrizione e messa in scena del pasto, o può servire al condizionamento della struttura narrativa, può fornire riferimenti a consuetudini conviviali di un tempo o di un territorio determinati o servire all'autore per tratteggiare e rendere visibile il carattere dei personaggi, può divenire una forma di comunicazione interpersonale, come se fosse un linguaggio non verbale, può assumere un significato metaforico, mediando contenuti diversi e simbolici, può, ancora, costituire il campo semantico da cui l'autore attinge per le scelte lessicali e stilistiche della scrittura.

² G.P. Biasin, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Il Mulino, Bologna, 1991

Proprio perché la fenomenologia letteraria della tavola svolge nel testo molte funzioni, sia a livello tematico che stilistico, è utile tracciare una possibile linea di analisi che ne indichi le funzioni fondamentali

Lo scopo di circoscrivere l'analisi si intreccia con la necessità di adottare un approccio nuovo al testo come 'sistema'³ di segni, siano essi parole, gesti, espressioni facciali, modi di esprimersi, mezzi di comunicazione in genere. Questo con la convinzione che solo attraverso una pluralità di metodi e soprattutto di prospettive ermeneutiche ci si possa avvicinare a cogliere la polisemia e l'inesausta ricchezza semantica del testo⁴.

Il riferimento al banchetto, come tutto ciò che ha a che fare e che rientra nell'universo della convivialità, dai prodotti offerti, al contesto in cui vengono serviti e consumati, ai luoghi e ai tempi di consumazione e di preparazione, alle norme che regolano gli uni e gli altri rientra a pieno titolo nell'analisi proposta. I cibi dunque, ma anche le buone maniere a tavola, le tradizioni gastronomiche, gli usi e i costumi alimentari, diventano una possibile chiave di lettura e di interpretazione della contemporaneità e dell'uomo che ne fa parte dentro un umanesimo di ritorno arricchito da nuovi sensi di consapevolezza e coscienza che si sviluppano e che si servono delle nuove tecnologie a disposizione per circolare ed alimentarsi.

³ Il testo dal latino *textus* (con significato originario di tessuto o trama) nel suo significato primo è un insieme di parole, correlate tra loro per costituire un'unità logico-concettuale. Con il termine testo si indica anche un sistema di segni. Un sistema in cui sono messe in relazione unità di contenuto, a cui vengono attribuite forme differenti, a seconda dei codici e dei linguaggi adoperati, e di grandezza variabile. È un testo una semplice ed essenziale frase linguistica verbale o scritta, è testo una novella, un romanzo, un film, un quadro, un brano musicale, le istruzioni di un televisore, i gradi di una divisa militare. Sono testi tutte le unità isolabili che possiamo inferire come appartenenti ad un sistema codificato dell'espressione. Ovviamente il corpo è un testo, così come lo sono gli abiti e come lo è la gestualità. Ovunque vi sia una forma dell'espressione correlata ad una forma del contenuto, vi è un testo. Un testo si differenzia da un insieme di parole giustapposte casualmente in base alla presenza, in esso, di una finalità comunicativa, riconoscibile da un lettore di media cultura, cioè sostanzialmente dalla presenza di vincoli di semantica. "Condizione perché si possa parlare di testo è che si abbia una produzione linguistica (orale o scritta) fatta con l'intenzione e con l'effetto di comunicare e nella quale si possano individuare un'emittente [...] e un destinatario» (Serianni 2007: 23).

⁴ S. Ghiazza, *Le funzioni del cibo nel testo letterario*, Wip, Bari, 2011, p.12

1.1 Il cibo e la convivialità tra natura e cultura

Il cibo, se da una parte (e prima di ogni altra cosa) è essenzialmente nutrimento, sostentamento, bisogno, dall'altra parte è fondamentalmente cultura, sovrastruttura, pensiero⁵. Joseph Fourier illustrando le sue concezioni visionarie sulla società dell'Armonia, scrive: «la *Gastronomia*, scienza oggi derisa e apparentemente frivola, diventa in Armonia una scienza d'alta politica sociale, in quanto è obbligata a calcolare i suoi allettamenti in modo da evocare per ogni piatto un legame (...) tra commensali, produttori, preparatori. Essa diventa così *Gastrosofia*, alta sapienza gastronomica, profonda e sublime teoria d'equilibrio sociale⁶».

Il binomio archetipo, di grande fascino e significato, condensante in sé due sfere dell'esistenza che sanciscono l'appartenenza dell'uomo al regno della natura da una parte e, in virtù della capacità raziocinante, a quello della cultura dall'altra, è irrinunciabile.

Se il cibo è sinonimo di sussistenza e di continuità, pratica necessaria per la prosecuzione della vita, la cultura è frutto della attività intellettuale e immaginaria che pone l'uomo al di sopra delle altre specie del regno animale. Ricorrendo ad una sorta di sillogismo si dice infatti che la cultura è espressione dell'uomo poiché, come sintetizza bene Fourier, «l'uomo è ciò che mangia»⁷.

Questa è un'affermazione provata dal fatto che pur essendo onnivoro l'uomo non si nutre degli stessi alimenti in tutte le culture. La predilezione verso certi cibi ed il rifiuto di altri, pur essendo tutti potenzialmente commestibili, ha un'origine culturale. Ogni cultura ha un codice alimentare che privilegia certi alimenti, ne vieta o ne rende indispensabili altri.

Anche alimenti non elaborati come le ostriche (passione proverbiale di Casanova quanto quella dei maccheroni e delle uova sode con acciughe) sono considerati *res non naturalis*. Così perlomeno lo pensano i medici e i filosofi antichi a cominciare da Ippocrate, che includono i cibi tra i fattori della vita che non appartengono

⁵ E. Di Renzo, *Strategie del cibo: simboli saper pratiche*, Bulzoni, Roma, 2005

⁶ C. Fourier, *Teoria dei quattro movimenti. Il nuovo mondo amoroso e altri scritti sul lavoro, l'educazione, l'architettura nella società d'Armonia*, introduzione di I. Calvino, Einaudi, Torino 1971, pp. 270-1 e D. Marchese, *Il gusto della letteratura*, Carrocci, Roma, 2013.

⁷ M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari, 2005, p.78.

all'ordine 'naturale' bensì a quello 'artificiale' delle cose, ovvero alla cultura che l'uomo stesso costruisce e gestisce.

Tale connotazione 'culturale', niente affatto banale, accompagna il cibo lungo tutto il percorso che lo conduce alla bocca dell'uomo; dalla bocca si trasforma in parola orale e dall'oralità si cristallizza in parola scritta.

Il cibo stesso è pertanto un vocabolo che contiene al proprio interno il racconto di un paese, rimando fortemente ancorato alle proprie radici lessicali e dialettali.

Ciò che si mangia, come una creatura, può imbevversarsi della luce e addirittura delle cadenze della lingua del posto: «la cucina ligure parla dialetto» sottolinea Paolo Monelli descrivendo il pesto di Sestri Levante, un condimento che «parla ligure, basta fiutarlo per risentire nell'orecchio questa parlata aspra e molle ad un tempo, fatta di suoni strascicati, di sillabe sussurrate, di vocali fosche. La riconosco la voce del pesto⁸».

«Il cibo è quindi nomenclatura, varianti, ricchezze verbali, è una ghiottoneria mentale, estetica, simbolica»⁹, associata a immagini e a nomi. Italo Calvino in *Palomar* la definisce: «un lusso di parola¹⁰». La differenziazione locale può addirittura creare equivoci lessicali per cui «quello che è bistecca a Firenze è braciola a Bologna, mentre a Roma soprattutto (ma anche al Nord) braciola è generalmente di maiale, non di manzo, a Bari e a Napoli è un involtino¹¹». Ma nonostante tutti i malintesi, generati in parte dalla particolare storia linguistica italiana, 'bistecche' e 'bracirole' compaiono sulla tavola della letteratura e sono nominate e amate in molti romanzi, racconti, poesie e drammi teatrali. Insieme alla carne, per alcuni «residuo della massima primitività¹²», e alla pizza, l'Italia produce cibi unici e semplici come l'olio, il vino, e il pane. Tra questi, senza indagarne l'enorme letteratura, quest'ultimo è forse l'alimento metaforico per eccellenza. Basti dire che Luigi Pirandello ne ribadisce più volte l'importanza insieme banale e fondamentale: «l'uomo non può essere tranquillo, se non s'è

⁸ P. Monelli, *Il ghiottone errante* con gustose illustrazioni del suo compagno di viaggio 'astemio' Giuseppe Novello ed OP, ossia il manuale del vero bevitore, Toring Club italiano, Milano, 2005.

⁹ G. Beccaria, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti, Milano, 2005, p.68 .

¹⁰ I. Calvino, *Palomar*, Mondadori, Milano, 2013, p.156.

¹¹ Ivi, p.69

¹² L. Tolstoj, *Contro la caccia e il mangiar carne*, Isonomia, 1994

assicurate tre cose: il pane, la casa, l'amore¹³». Il chiamare per nome un cibo, non significa solo identificare un alimento, ma trascinare con sé una cultura, un prestigio, condizionare chi legge, agire su chi ascolta con una gran forza seduttiva più che informativa. È un *agàpe* apparecchiato sulla tavola del testo. Sulla scorta di questa consapevolezza acquisita dalla cultura Gian Paolo Biasin afferma che «il discorso sulla cucina, diventando discorso sulla cucina, avvicina sempre più gastronomia e letteratura», sancendo un rapporto tra codici che si realizza su due ambiti paritetici che, posti sullo stesso piano, interagiscono attraverso linee di approfondimento ricche di prospettive di indagine. In maniera assai più innovativa Piero Camporesi è lo studioso che nel Novecento ha dato un contributo importante di questo 'avvicinamento' tra cibo e letteratura pratica e alta. Punto di svolta nel suo percorso di studioso è stato l'incontro con il manuale di cucina di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (di cui ha curato l'edizione critica nel 1970), dimostrando la centralità letteraria dell'opera e rivalutando, sotto il profilo dell'identità collettiva, il ruolo che un simile manuale di genere ha svolto, non soltanto nel fondare e unificare una tradizione gastronomica nazionale, ma anche nel promuovere la consapevolezza di una comune lingua italiana nei vasti strati di una popolazione ancora poco coinvolta nel processo unitario italiano. Camporesi elaborò, improntandolo dalla linguistica, la nozione di «gustema», scrivendo che «*La Scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi», dato che «i gustemi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani¹⁴». Affermazione divenuta celebre e riproposta decine di volte da decine di commentatori, fino a ingenerare nausea nello stesso Camporesi; ma non c'è dubbio che si trattava di un'intuizione fulminante, di quelle, appunto, destinate a diventare un luogo comune, con tutti i limiti ma anche con tutta la forza di verità che i luoghi comuni possiedono. Gli studi successivi hanno esplorato, in tale direzione, le condizioni materiali di vita della società d'*ancien régime* dal punto di vista folklorico (come nel *Libro dei vagabondi*, altra pietra miliare della sua ricerca), le relazioni con i cibi e gli atti alimentari, il governo delle pratiche legate alla cura e alla salute del corpo, la concretezza del

¹³ L. Pirandello, *L'uomo solo in Novelle per un anno*, a cura di M. Costanzo, I Meridiani vol.I, Mondadori, Milano, 1985.

¹⁴ P. Camporesi, Introduzione *Il libro dei vagabondi*, Garzanti, Milano, 2003, p. xxiv.

mondo delle arti e dei mestieri popolari, ponendo in luce l'apparato simbolico e le trasformazioni antropologiche che un tale scambio osmotico ha esercitato nell'influenzare in profondità l'immaginario collettivo umano, in particolare nell'epoca tra medioevo ed età moderna.

I suoi percorsi di ricerca si muovono tra scienze del corpo e letteratura dunque, ma anche tra storia e cronaca, tra società e individuo, tra cultura materiale, religione, antropologia e mitografia, tra corpo e anima, tra arte e mestieri, tra cultura popolare e cultura d'élite. Anche se il tempo della sua indagine, come si è detto, è focalizzato principalmente sull'arco storico tra medioevo ed età moderna, la prospettiva di lungo periodo gli permette di produrre una visione complessiva e globale della sfera intima dell'uomo europeo, quando non universale. Nella sua capacità di restituirci un trattato iconologico della vecchia società, attraverso le invarianze dei grandi temi della natura umana (l'alimentazione, la percezione del corpo, il laboratorio dei sensi), Camporesi riannoda i fili che permettono di scorgere una trama unitaria e di riconoscere la funzione maieutica svolta dal passato nei confronti del presente, secondo un processo non tanto di ricostruzione, quanto di svelamento¹⁵.

Il suo interesse è sempre concentrato sulla materia, sia rappresentata nella vita del corpo «nella girandola della sua percezione, del suo governo e delle sue trasformazioni¹⁶» come si legge nei suoi libri, sia delineata come sfondo nel quale le attività umane si svolgono, nel mondo della vita quotidiana.

Piero Camporesi fu particolarmente attento a indagare tutto ciò che riguarda la fisicità dell'uomo, il 'basso' corporale, dunque soprattutto la cultura popolare, più fortemente permeata di questa percezione immediata e sensoriale dell'esperienza quotidiana. In tale prospettiva, sviluppata con grande sensibilità antropologica oltre che filologica, Camporesi tratta del tema del cibo, evidentemente decisivo in qualsiasi discorso che voglia porre al suo centro la corporeità dell'uomo (pur sapendo bene, anche grazie alle sollecitazioni dello stesso Camporesi, il forte spessore culturale che si cela dietro il gesto apparentemente istintivo del mangiare). Perciò il cibo diventa, col trascorrere del tempo, uno dei suoi principali

¹⁵ A. Natale, *Una nota sul metodo di ricerca di Piero Camporesi* in www.centrostudicamporesi.it

¹⁶ P. Camporesi, *Il governo del corpo*, Garzanti, Milano, 1995, p.46

ambiti di interesse¹⁷.

Guardando ai testi narrativi ogni cibo, dall' 'acqua' allo 'zucchero'¹⁸, è presente, a volte anche in modo inconsueto e fuori dagli stereotipi, nei testi trasformandosi in ermeneutica della letteratura. Il sentiero di scoperta ha infinite diramazioni e va dai capolavori antichi, come l'*Odissea*, per approdare ai racconti contemporanei nei quali il senso del gusto prende il sopravvento su tutti gli altri sensi, senza lasciare spazio a nessun'altra forma d'indagine che non passi attraverso lo stomaco. L'estremo è Olivia, la protagonista del secondo racconto di *Sotto il sole del giaguaro* (1986) intitolato originariamente da Calvino *Sapere e sapore*. La giovane è alla ricerca di nuovi sapori e si fa metafora della letteratura «come instancabile ricerca conoscitiva¹⁹». Letteratura e gastronomia sono di nuovo accomunate dal medesimo valore nutritivo, come verrà ribadito anche nel racconto *La poubelle agréée* (1974-1976). Secondo Calvino, infatti, bisogna «distinguere e comparare il diverso destino di ciò che cucina e scrittura non buttano via, l'opera, quella della cucina mangiata, assimilata alla nostra persona, quella della scrittura che una volta compiuta non fa più parte di me e che ancora non si può sapere se diventerà alimento d'una lettura altrui, d'un metabolismo mentale, quali trasformazioni subirà passando attraverso altri pensieri, quanta parte trasmetterà delle sue calorie, e se le rimetterà in circolo, e come²⁰».

Nella *res coquinaria* 'sapore' e 'sapere' si intrecciano costantemente. Il legame speciale che si instaura tra il verbo e l'oggetto-cibo è intimo. Lo conferma Niccolò Machiavelli quando, nell'anacoluto forse più bello e potente della letteratura italiana, riferendosi al suo totale abbandono serale alla lettura degli antichi scrive: «mi pasco di quel cibo che solum è mio et che io nacqui per lui²¹». Oppure è, come per l'Eucarestia nell'ultima cena, il centro propulsore della condivisione di un pasto simbolico, rafforzando così la coesione di una comunità.

Il mangiare insieme infatti è un carattere tipico, se non esclusivo, della specie

¹⁷ M. Montanari, *Camporesi e il cibo* in www.centrostudicamporesi.it

¹⁸ *Banchetti letterari: cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, a cura di Anselmi, Ruozzi, 2011, Carrocci.

¹⁹ I. Calvino, *Palomar, Sapere e sapore*, Mondadori, Milano, 2011, p.132.

²⁰ I. Calvino, *La poubelle agréée (la pattumiera gradita)*, in *Eremita a Parigi*, Mondadori, Milano, 2010, p.197

²¹ Venuta la sera, mi ritorno a casa ed entro nel mio scrittoio; e in sull'uscio mi spoglio quella veste cotidiana, piena di fango e di loto, e mi metto panni reali e curiali; e rivestito condecientemente, entro nelle antique corti delli antiqui huomini, dove, da loro ricevuto amorevolmente, mi pasco di quel cibo che solum è mio e ch'io nacqui per lui (Niccolò Machiavelli, Lettera all'amico Francesco Vettori del 10 dicembre 1513)

umana. Significa sublimare il gesto nutrizionale dell'alimentazione in un fatto eminentemente culturale. Ciò che si fa assieme agli altri assume per ciò stesso un significato sociale, un valore di comunicazione, che nel caso del cibo appare particolarmente forte e complesso in ragione del suo stretto legame con la vita. Il *Convivio* dantesco (termine che rimanda etimologicamente a *cum vivere*, vivere insieme, esteso al suo significato di 'mangiare insieme') è un esempio di come, passando attraverso il piacere dei sensi e assaporando cibi e bevande prelibate, si possa discorrere e attivare una riflessione comunicativa. I pochi ed eletti «uomini di gusto» colgono l'occasione di banchettare insieme per vivere insieme, per la soddisfazione del mangiare, ma soprattutto per provare il piacere della condivisione della scienza di cui «innumerabili quasi sono li 'mpediti che di questo cibo sempre vivono affamati²²».

La letteratura, i movimenti letterari, gli scrittori ci danno una 'interpretazione gastronomica' diversa rispetto a quella meramente documentaria e storica. Il racconto di Maso per esempio (nella terza novella dell'ottava giornata del *Decameron* di Giovanni Boccaccio) contiene la memorabile e succulenta visione che si appropria, per sinestesia dei sensi dalla vista al gusto, dell'attenzione di Calandrino, voluttuoso ingozzatore di panzane: «una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce, e avevasi un'oca a denaio e un papero giunta, ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva»²³. Luoghi come questi, gonfi di cibo, nei quali trionfano banchetti trimalcionei, sono poco compatibili con il regime dietetico e l'ideale salutistico dei giorni nostri (che in qualche modo demonizzano il cibo come pericolosa e potenziale fonte di adipe in eccesso) ma anche nell'atmosfera inquieta delle avanguardie primonovecentesche il cibo 'leggero' acquista un rilievo inedito, particolarmente nel programma futurista di rinnovamento totale dell'universo che proponeva una convergenza rivoluzionaria di letteratura, arte e gastronomia. Ne *Il Manifesto della cucina futuristica*²⁴ di Filippo Tommaso Marinetti, pubblicato il 28

²² D. Alighieri, *Convivio*, Bur Rizzoli, Milano, 2014, p.45

²³ G. Boccaccio, *Decameron*, a c. di V. Branca, Torino, Einaudi, 1992 pp. 753-758

²⁴ *Il Manifesto della Cucina Futurista*, scritto interamente da Filippo Tommaso Marinetti ma firmato anche da Fillia, è una raccolta di pensieri, convinzioni e intenzioni dei Futuristi riguardanti la cucina e la gastronomia. Oltre

Febbraio del 1930 sulla *Gazzetta del popolo*, il cibo è uno strumento di rottura con la tradizione per inaugurare una dieta 'light' destinata ad «una vita sempre più aerea e veloce²⁵» grazie ad una «vivanda svecchiatrice²⁶»: riso bollito successivamente fritto nel burro, confezionato a palline raccolte in foglie di lattuga spruzzata di grappa e servito sopra un trito di pomodori freschi e patate lesse. Pasti leggeri che prevedono «l'abolizione della pastasciutta²⁷» in quanto «alimento che si ingozza, non si mastica²⁸» e che porta a «fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo²⁹» e che andrebbe sostituito con la creazione di «*bocconi simultaneisti e cangianti*». Invita i chimici ad inventare nuovi sapori e incoraggia l'accostamento ai piatti di musiche, poesie e profumi in occasione di banchetti nei quali «Mangeranno tutto? Ne assaggeranno delle parti? Ne intuiranno i rapporti fantastici senza assaggiare neanche? A volontà!³⁰ » per dare totalmente spazio all'aspetto estetico e intellettuale dell'esperienza conviviale³¹.

Anche se in maniera diversa, la spettacolarizzazione o vetrinizzazione³² della cucina (fenomeno oramai conclamato tra *talent show* gastronomici e i mille programmi di chef catodici) raggiunge il suo culmine in Italia nell'ultimo decennio, nutrendo l'immaginario del nostro gusto, che è tanto esteso ma anche tanto avido

all'eliminazione della pastasciutta, il Manifesto predica l'abolizione della forchetta e del coltello, dei condimenti tradizionali, del peso e del volume degli alimenti e della politica a tavola; auspica la creazione di «bocconi simultaneisti e cangianti», invita i chimici ad inventare nuovi sapori e incoraggia l'accostamento ai piatti di musiche, poesie e profumi. L'idea di un Manifesto simile prende le mosse da una cena di Marinetti al ristorante milanese Penna d'oca, avvenuta il 15 novembre 1930. Al termine, il fondatore del futurismo preannuncia il *Manifesto della cucina futurista*, che sarà pubblicato su «*Comoedia*» il 20 gennaio 1931.

²⁵ F. T. Marinetti, *Il Manifesto della cucina futurista*, vol 10 di Cucina e cultura, Viennepierre, 2007, p. 134.

²⁶ Ivi. p.134

²⁷ Idem

²⁸ Idem

²⁹ Idem

³⁰ F.T. Marinetti, Filla, *La cucina futurista*, Viennepierre, 2007, p. 87.

³¹ Si veda per esempio il pranzo oltranzista del quale parleremo ampiamente nel paragrafo dedicato alla funzione metaforica.

³² Il concetto di "vetrinizzazione" viene introdotto dal sociologo emiliano Vanni Codeluppi (*La vetrinizzazione sociale. Il processo di spettacolarizzazione degli individui e della società*, Torino, Bollati Boringhieri, 2007) consente di interpretare in modo unitario numerosi fenomeni sociali. Chiarisce infatti il processo di progressiva spettacolarizzazione e valorizzazione che negli ultimi due secoli ha investito i principali ambiti delle società occidentali: gli affetti, la sessualità, il corpo, l'attività sportiva, i media, il tempo libero, i luoghi del consumo, gli spazi urbani e persino le pratiche relative alla morte. La vetrinizzazione sociale ha avuto inizio con la comparsa nel Settecento della vetrina, che metteva in scena e valorizzava oggetti in precedenza inerti e passivi. L'individuo si è trovato così, per la prima volta, da solo di fronte alle merci e ha dovuto imparare a interpretare il loro linguaggio senza l'aiuto del venditore. Ha dovuto, cioè, abituarsi a leggere la comunicazione visiva, ma anche ad affrontare la vita in solitudine, nella nuova condizione sociale imposta dall'urbanizzazione e dalla modernità. Nel corso del Novecento, i media hanno progressivamente rafforzato il modello di comunicazione della vetrina, passando da un modello di fruizione collettiva (manifesti, cinema, televisione) a uno fondato sul consumo solitario (pay tv, Internet). Con il risultato che tutto oggi viene trasformato in fenomeno da "esporre in vetrina", e per gli individui la vetrinizzazione è diventata difficile da evitare.

di nuove metafore, immagini e segni. E a proposito di segni una delle tante riviste di comunicazione degli anni Ottanta annunciava: «Domani mangeremo segni»³³. Più che lanciare un allarme, la profezia oggi assume un certo fatalismo dinnanzi all'inevitabile convivenza tra comportamento alimentare, mercato industriale e marketing alimentare. La tecnologia trionfa, l'innovazione è avviata, mentre nell'esigenza di attirare il consumatore diventa sempre più importante il 'rivestimento' dei prodotti e degli alimenti. L'origine e la natura dei prodotti passa in secondo piano per far posto alla seduzione delle forme, dei colori, del packaging e di nuovi imballaggi che esibiscono la modernità del gusto o potremmo dire della loro 'cultura'. Compito della comunicazione è coltivare i segni sulle cose stesse anche sui cibi e gli alimenti, servendosi dell'arte (dai fiamminghi a Andy Warhol) per addolcire il reale con la seduzione dell'immagine pittorica o pubblicitaria. Ma malgrado tutto il segno, come valore cosmetico, non solo fatica a prescindere dalla materia prima, ma anche dagli aspetti umani e relazionali che esso veicola. Termini di straordinaria ricchezza semantica, come 'banchetto' e 'convivialità', assumono pertanto in letteratura e nelle arti significati e funzioni molteplici e diventano, per dirla con Camporesi: «sensibile strumento per l'esportazione concreta non solo del reale, ma anche del profondo: uno dei molti occhi che la meditazione degli uomini ha inventato per spiare nel cuore della 'scienza del vissuto', dentro le funzioni non visibili della vera natura umana³⁴».

³³ Cit. p. 6 in Introduzione, in *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, di J.J. Boutard, P. Basso Fossali (a cura di), V. Carrubba (traduttore).

³⁴ P. Camporesi, *La terra e la luna: alimentazione, folclore e società*, Garzanti, Milano, 2011, cit. p.158

1.2 Le accezioni semantiche del pasto condiviso

Non c'è pasto più difficile da documentare e da interpretare, (...), che quello consumato con poche cose in silenzio, in solitudine. Anzitutto perché all'uomo che se lo prepara e si ristora vien dedicata una qualche attenzione soltanto di recente; quindi perché la frugalità rinvia a comportamenti diversissimi, spirituali o coatti, nevrotici o economici. A mangiare da soli possono essere dei religiosi, dei prigionieri, dei misantropi o degli avari. A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana: storia di una cultura*, Laterza, 1999, p. 155

Prima di entrare nel merito della ricerca è necessaria una premessa lessicale che distingua, recuperando sfumature di significato nascoste, le semantiche di tre parole di uso comune: *convito*, *convivio* e *banchetto*.

Ad ognuno dei termini si potrebbe dedicare un volume e sarebbe necessario un'analisi etimologica e attenta che esula dalla finalità del nostro lavoro. Lo scopo è ora di inquadrare meglio l'accezione semantica di ogni nome che comunque evoca, con sfumature parecchio diverse, un pasto collettivo e una tavola apparecchiata.

Nel linguaggio usuale non è scorretto parlare in maniera pressoché equivalente dei tre termini che sono per l'appunto affini e sinonimi. Tuttavia la connotazione che tentiamo di restituire loro nel corso di questa parte introduttiva serve per definire meglio il campo di studi delle rappresentazioni del cibo che si concentreranno in particolare sull'ultima tipologia di pasto consumato insieme: il banchetto.

Convito, *convivio*, *banchetto* sono indicati dai Dizionari della lingua italiana³⁵ come sinonimi e ciò non ci stupisce. Il senso denotativo prevalente che li mette in relazione è quello di 'pasto condiviso'. Il riconoscimento di sinonimi è tuttavia guidato dal criterio della sostituibilità, anche se la sostituibilità assoluta di due o più vocaboli non è mai possibile. Il rapporto significato, significante e referente extralinguistico è unico e irripetibile singolarmente solo per ogni parola, ne deriva sillogisticamente che questi tre nomi differiscono comunque tra loro in qualcosa.

³⁵ *Dizionario della Lingua Italiana Devoto-Oli*, *Dizionario De Mauro*, *Il Grande Dizionario della Lingua Italiana Battaglia*, *Dizionario della Lingua italiana Piccolo*, *Dizionario della Lingua Italiana Zingarelli*, *Il vocabolario della Lingua Treccani*, *Dizionario della Lingua Italiana Rossi*, G. Carena, *Vocabolario domestico: prontuario di vocabolari attenenti a cose domestiche e altre di uso comune*, Giuseppe Marghieri e Bouteaux EM Aubray, Napoli, 1859, p.266, *Dizionario dei sinonimi della lingua italiana*, Tommaseo-Rigutini.

Normalmente diciamo sia il 'Convivio' che il 'Convito' di Dante, sia il 'Banchetto' che il 'Convito' di Platone. *Convito* però ha una forte connotazione sacra. Nel linguaggio religioso lo si usa in riferimento alla mensa eucaristica (o tuttalpiù si parla di *Sacro convivio* come recita l'inno³⁶ di San Tommaso d'Aquino). A tal riguardo Iacopo del Pecora (1340-1388) nelle sue rime religiose scrive: «Non fu giammai *convito* prezioso/ quando è questo cibo dolce e pio,/non sacrificio mai si glorioso/ dove nel pan si mangia il vero Dio³⁷». In *Imitazione di Cristo*³⁸ di nuovo una conferma: «Oh quanto è soave e giocondo questo *convito*, nel quale ti donasti te medesimo³⁹». È proprio nel carattere di universalità, ribadito ogni volta dal celebrante che presenta al popolo l'ostia consacrata: «Accipite et bibite ex eo omnes⁴⁰», che con ogni probabilità si trova uno degli elementi che decreta il successo di questo termine nel lessico liturgico.

La logica entro cui tutto ciò si verifica è l'immagine della commensalità come simbolo di comunione. La simbologia di carattere sociale si mescola spesso, nella ritualità del pasto condiviso, con una simbologia di natura religiosa, in particolare quando il cibo consumato è stato preventivamente consacrato a Dio, in questo caso ci trova di fronte alla manifestazione estrema dell'idea secondo cui il mangiare sia insieme strumento e simbolo della coesione comunitaria. Il cibo consacrato alla divinità, consumato da coloro che lo hanno offerto (tutto il gruppo senza nessuna distinzione sociale), trasmette la sacralità della quale è stato investito e diventa strumento di unione mistica tra i convitati.

Nel convito quindi si aggregano e condensano varie sollecitazioni di ordine mistico, con un significato che palesemente trascende la ritualità profana del banchetto comunitario o del banchetto ospitale dai quali, come vedremo, si distingue nettamente. Tuttavia le diverse valenze, profane e sacre, si trovano il più delle volte confuse e mescolate nella medesima 'azione' conviviale. Anche nelle civiltà

³⁶ «O sacrum convivium, in quo Christus sumitur: recolitur memoria passionis eius: mens impletur gratia et futurae gloriae nobis pignus datur»

³⁷ I. del Pecora, *Poesie religiose e lettere*, DeRubeis, 1994

³⁸ *Imitazione di Cristo* (titolo originale in latino: *De Imitatione Christi*) è, dopo la *Bibbia*, il testo religioso più diffuso di tutta la letteratura cristiana occidentale. Il testo è in lingua latina e ne è sconosciuto l'autore. La mancanza dell'autore secondo l'uso certosino ha fatto propendere ultimamente per l'attribuzione all'ambiente certosino (E. Bianchi). L'analisi contenutistica sembra confermare questa ipotesi.

Scritto durante il periodo medioevale, oggetto dell'opera è la via da percorrere per raggiungere la perfezione ascetica, seguendo le orme di Gesù (*Christomimesis*).

³⁹ *Della imitazione di Cristo*, Presso P. Minghetti, Modena, 1847, p. 207.

⁴⁰ Si veda il testo integrale della messa gregoriana in P. Chaignon, *La S. Messa degnamente celebrata*, Tipografia dell'Immacolata concezione, Modena, 1868, p. 163, cap. IX.

pagane il pasto sacro e il banchetto profano spesso coesistono. Si incrociano e sovrappongono valenze diverse, ricchissime di contenuti sacrali e sociali, dentro una «alchimia simbolica» (come la definisce Pierre Bourdieu⁴¹) che fa del banchetto uno strumento formidabile di aggregazione, di espressione, di presentazione.

Nonostante il preferibile uso del termine in contesti religiosi e mistici, non mancano in letteratura gli esempi nei quali il 'convito' non ha nessun retrogusto sacro. Santa Caterina da Siena assume i toni di un santo rimprovero usando il termine nel senso più laico e mondano: «Tuttavia la vita loro si spende in onori e *conviti*, e in molti servitori, e in cavalli grossi⁴²». Gli esempi sono tanti e ne citiamo solo alcuni, tratti da testi che hanno fatto la storia della letteratura rinascimentale e che, per ragioni diverse, sono profondamente laici. Nel pungente trattato di dottrina politica *Il Principe* (1513) Niccolò Machiavelli a proposito delle frequenti occasioni di conversazione tra gli uomini di potere racconta di: «un *convito* solennissimo, dove si invitò Giovanni Fogliani e tutti e primi di uomini di Fermo. E, consumate che furono le vivande, e tutti li altri intrattenimenti che in simili *conviti* si usano, Liverotto, ad arte, mosse certi ragionamenti gravi, parlando della grandezza di papa Alessandro e di Cesare suo figliuolo, e delle imprese loro⁴³»; così anche l'invito che Luigi Pulci⁴⁴ fa nel poema comico *Morgante* (1478): «Mettiti in ballo, mettiti in *convito*, ch'io fo il dover co' i piedi e colle mani⁴⁵» e ancora quando dice: «L'abate, poi che molto onore ha fatto a tutti un dì, dopo questi *conviti* dette a Morgante un destrier molto bello». Nell'*Orlando Furioso* (1532) permane l'accezione più terrena e mondana del termine. In riferimento all'innamoramento folle di Orlando l'Ariosto si legge: « E per venir a fin di questo amore, spender cominciò senza ritegno in vestire, in *conviti*, in farsi onore⁴⁶». Ma a sancire in maniera definitiva l'equivalenza dei due termini è senz'altro Francesco Carletti (1573-1636), lo scrittore, esploratore e commerciante (quello che oggi

⁴¹P. Bourdieu *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, 1983

⁴²D. Maffei, P. Nardi, *Atti del Simposio Internazionale Caterinaiano- Bernardiano*, Accademia Senese degli Intronati, 1982, p. 236.

⁴³N. Machiavelli, *Il Principe*, Mondadori, Milano, 2013, Cap. VIII, p. 57.

⁴⁴Opera nella quale la parola *convito* compare ben 13 volte.

⁴⁵L. Pulci, *Morgante*, Bur Rizzoli, Milano, 2010, p.130.

⁴⁶L. Ariosto, *Orlando furioso*, cap. XLIII p. 169

definiremmo un 'uomo di mondo'), nel suo trattato di viaggio si sofferma sulla descrizione pasti indigeni «ne' *conviti* o *banchetti* che se li fanno, vi aggiungono oltre alle vivande cotte che se li danno, di tutte sorte carni crude⁴⁷».

Tra le immagini più recenti nelle quali compare il termine *convito*, nel senso di festa ed evento ludico, quella di Alessandro Manzoni nei *Promessi Sposi*: «Attraversati due o tre altri salotti oscuri, arrivarono all'uscio della sala del *convito*. Quivi un gran frastuono confuso di forchette, di coltelli, di bicchieri, di piatti, e sopra tutto di voci discordi, che cercavano a vicenda di soverchiarsi» e ancora è Gabriele D'Annunzio che arricchisce di senso figurato la sua narrazione: «Venezia, la Città trionfante, si rivela ai loro occhi come un grande apparato per un *convito* oltrapiacente ove tutta la dovizia raccolta da secoli di guerra e di traffichi sta per essere addotta senza misura. Qual più ricca fonte di voluttà potrebbe aprire la vita al desiderio insaziabile? ⁴⁸».

Da questi, come da altri esempi sembra che al *convito* sia legata l'idea di splendore, ricchezza, eleganza, lentezza, lusso del trattamento, tutte nozioni accessorie che in realtà poco si confanno alla voce *convito*, e in maniera più appropriata al *convivio*, e ancora di più al vocabolo *banchetto* per il quale la lentezza, lo sfarzo e la profusione sono caratteristiche intrinseche.

Convivio è un latinismo che viene destinato prevalentemente a certi usi. Rimanda etimologicamente a *cum vivere*, vivere insieme. I due livelli dunque, il materiale e il metaforico, si intrecciano in modo inestricabile. Letteralmente il termine significherebbe 'adunanza di persone che vivono insieme', ma questa generale significazione fu ristretta dai latini stessi ad indicare l'unione di più commensali, per la ragione additata da Cicerone: «Bene maiores nostri occupationem epularem amicorum, quia vitae concitionem haberet, convivium nominarunt⁴⁹».

La convivenza è inoltre qualcosa di intimo che generalmente non avviene tra sconosciuti, ecco perché la tavola imbandita e i cibi a disposizione non sono destinato a tutti. Lo spiega bene Dante nell'introduzione che sceglie al saggio che chiama proprio *Convivio* (1304-1307): «tutti gli uomini naturalmente desiderano di sapere. Ma ben pochi possono, per vari motivi, accedervi e quindi sedere «a

⁴⁷F. Carletti, *Ragionamenti di Francesco Carletti fiorentino, sopra le cose da lui vedute ne'suoi viaggi*, stamperia di Giuseppe Manni, Firenze, 1701.

⁴⁸G. D'annunzio, *L'allegoria dell'Autunno*, Mondadori, Milano, 1999, p.26.

⁴⁹Cicerone, *De senectute*, 13

quella mensa dove lo pane de li angeli si manuca»⁵⁰. Cioè pochi sono coloro ad avere il privilegio di accedere alla difficile verità (la mensa) filosofica e teologica⁵¹. Il carattere di elitarietà è sostanziale poiché il *convivio* non è un normale banchetto (termine che non compare nel trattato dantesco) e si differenzia da questo per il suo forte sapore intellettuale. L'irrinunciabile legame con la sapienza, l'esigenza di uno scambio verbale, di una conversazione colta, declinata secondo varie modalità dal licenzioso al filosofico, lo rende infatti destinato a pochi.

Il convivio nel suo senso più 'puro' costringe ad una riflessione che pone il cibo in relazione con diversi ambiti del pensiero, dell'arte e del sapere in generale. Il cibo infatti cede volentieri alle lusinghe intellettuali e ha già in sé un contenuto metaforico. Lo stesso cucinare, come abbiamo visto, significa simbolicamente sottomettere la natura (gli ingredienti, i materiali grezzi) e ridurla in cultura (piatto finito) e il convivare insieme è un altro modo ancora per trasformare il gesto nutrizionale dell'alimentazione in un fatto eminentemente culturale⁵². Il forte legame tra cibo-cultura si sublima nel *convivio* e la radice dotta lo rende più adatto e facile all'uso figurativo e metaforico. Un bell'esempio è quello fornitoci da Baldassarre Castiglione che trattando dell'amore, insistendo sull'aspetto ascetico dell'ardore sentimentale che purifica e inebria scrive: «Noi da noi stessi alienati, come veri amanti, nello amato possiam trasformarsi, e levandone da terra esser ammessi al *convivio* degli angeli⁵³».

Analizziamo ora il termine più interessante ai fini della nostra ricerca. Il *banchetto*, come diminutivo di banco, rimanda con immediatezza ad un oggetto concreto e materiale. Il 'piccolo banco' altro non è che il tavolo sul quale si mangia e che, essendo preparato per una occasione importante, è allestito con cura.

Nonostante l'eccezionalità e la solennità, la parola si usa di frequente nella lingua

⁵⁰ Il *Convivio* è qui citato, con la sigla Cv, nell'Edizione Nazionale della Società Dantesca Italiana: D. Alighieri, *Convivio*, a cura di F. Brambilla Ageno, *Le Lettere*, Firenze 1995; si è tenuto presente anche il testo a cura di C. Vasoli, in D. Alighieri, *Opere minori*, tt. I, II, Ricciardi, Milano-Napoli 1987.

⁵¹ L'espressione 'pane de li angeli', che Dante usa poi soltanto un'altra volta (Pd II, 11) e che tuttavia è richiamata in espressioni simili come la 'quotidiana manna' (Pg XI, 13) e la 'verace manna' (Pd XII, 84), è stata variamente interpretata dai dantisti, in relazione alla sua derivazione biblica (Salmo 77, 25 e Sap. 16, 20, da Es. 16, 2-36) e alla sua diffusa presenza nella letteratura sia patristica sia scolastica. Cfr. B. Nardi, «Lo pane de li angeli», in ID., *Nel mondo di Dante*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma 1944, pp. 47-53; B. Nardi, «La 'vivanda' e il 'pane' del Convivio dantesco», in ID., *Saggi e note di critica dantesca*, Ricciardi, Milano-Napoli 1966, pp. 386-390; Gilson, *Dante e la filosofia*, pp. 22-23 e 122-123; A. Mellone, voce *Pane degli angeli*, in *Enciclopedia Dantesca* (d'ora in poi ED), vol. IV, Roma 1984, pp. 266-267.

⁵² cit. P. Fazzini, *Il cibo come linguaggio e cultura* nel sito :

<http://attivitaecupero.altervista.org/materiale%20didattico/italiano/cibo%20e%20letteratura.pdf>

⁵³ B. Castiglione, *Il Cortegiano*, IV, p.70

comune⁵⁴. Una prova della sua popolarità⁵⁵ la si trova nel concentrato straordinario di saggezza popolare che è il *Dizionario dei proverbi* dove il termine *banchetto* compare in cinque detti ⁵⁶, il termine *convito* in due, mentre non c'è nessuna traccia del termine, per certi versi più aulico e meno popolare, di *convivio*. La materialità più greve e volgare della tavola nel tempo si è una associato un interesse particolare per l'educazione e la maniera di presentare i cibi e di servire i commensali. Ciò presuppone che gli invitati al banchetto siano non necessariamente pochi ma comunque selezionati. Al contrario del *convito* che è per aperto a tutti, al banchetto può essere invitato anche uno solo⁵⁷, può essere per esempio un ospite d'onore, un amico o un amante⁵⁸. Rientrano pertanto in questa tipologia tutti quei pasti incandescenti della letteratura concepiti come incontri amorosi «E questa donna sta ora trasformando un pranzo al Café Anglais in una specie di avventura amorosa – in un banchetto. Una di quelle avventure nobili e romantiche in cui non si distingue più tra la fame, o la sazietà, del corpo e quella dello spirito⁵⁹»

Il vocabolo del banchetto porta sempre con sé qualcosa di sontuoso. I banchetti rinascimentali, per i quali s'è parlato a ragione di "banchetti spettacolo", sono capolavori di ostentata magnificenza finalizzati ad impressionare gli ospiti. In tempi più recenti, dai banchetti elettorali francesi del 1848 a quelli futuristi del primo Novecento, il termine ha preso una connotazione estemporanea che ancora oggi mantiene, pur designando, di preferenza, il pranzo nuziale che si celebra in ristoranti appositamente attrezzati. Il rafforzamento della coesione di gruppo avviene tramite la rappresentazione (propriamente teatrale) nella sala da pranzo, in cui i membri della comunità si riuniscono, a volte per più giorni di seguito. In tali circostanze, le esclusioni acquistano un valore simbolico fortissimo, indicando

⁵⁴ *Dizionario dei sinonimi e dei contrari*, Tommaseo-Rigutini: «Banchetto è voce ancor viva nelle campagne toscane, propriamente la mensa più solennemente imbandita ... Ogni invito straordinario può dirsi banchetto, il banchetto è in occasione di nozze, di nascite, di morti, di feste»

⁵⁵ Carattere, ciò che è tipico del popolo, che concerne il popolo: usi, costumi, tradizioni popolari. Il proverbio altro non è che una breve frase, di origine popolare, che si è cristallizzata nel tempo ed è entrata a far parte della saggezza di una cultura locale.

⁵⁶ I fessi fanno il banchetto e gli astuti se lo mangiano, Banchetti e contratti, falli di rado, Non fu mai sì gran banchetto, che qualcun non desinasse male (proverbi toscani), Mente sicura, banchetto continuo (chi è di animo fermo e risoluto, è sempre soddisfatto), Chi va alla festa non invitato, ben gli sta se n'è cacciato. I fastidi dei padroni sono i conviti dei servitori. (occasione di vantaggio per) proverbi toscani.

⁵⁷ *Dizionario dei sinonimi della lingua italiana*, Tommaseo-Rigutini. 1925, Vallardi.

⁵⁸ Bello l'esempio dei banchetti tra il Protagonista del *Sotto il sole del giaguaro* di Italo Calvino, cit. p.64

⁵⁹ Karen Blixen, *Il pranzo di Babette*, 1987

l'espulsione e l'autoisolamento del singolo dal gruppo; analogamente hanno un uguale valore simbolico le nuove inclusioni, dove la partecipazione al banchetto manifesta e sancisce l'ingresso di un nuovo elemento nel corpo sociale.

Un tipo particolare di banchetto è il pasto offerto da un ospitante agli ospitati (si può trattare, per il primo come per i secondi, di un singolo, di un gruppo, di un clan, di un'etnia o di qualsivoglia altra forma di raggruppamento sociale). In questo caso, a determinare il significato, ogni volta diverso del banchetto e delle azioni che vi si svolgono, interviene il dono che implica generosità, magnanimità, larghezza da parte di chi offre una sostanziale superiorità di posizione, un rapporto di tipo fondamentalmente gerarchico, ma pur sempre aperto ad una molteplicità di valenze semantiche ed emozionali.

Attraverso il banchetto per esempio si può esprimere gioia, una gioia profana piuttosto che religiosa⁶⁰; si può esprimere dolore come nel caso dell'usanza antichissima⁶¹ del banchetto funebre, nel quale il posto del defunto è vuoto a segnalare l'assenza nel corpo, ma la presenza in spirito nella comunità che mangia; si può esprimere un augurio: il banchetto di nozze è l'esempio più banale; si può esprimere un ringraziamento o una propiziazione: come nei banchetti che i grandi monasteri carolingi imbandivano in onore dell'imperatore nei giorni anniversari dell'incoronazione per dimostrare con il consumo abbondante di cibo, una prosperità e floridezza economica di cui il festeggiato si supponeva artefice, e di cui si auspicava la perpetuità attraverso l'atto propiziatorio del banchetto.

L'atteggiamento di volta in volta cambia a seconda della specifica realtà ideologica e sociale di cui il banchetto è a sua volta espressione, persino nella società industriale avanzata, l'arcaico rituale conserva una sua indiscutibile funzione, pur risultando in qualche modo emarginato da una civiltà che ha elaborato strumenti diversi di riflessione, di comunicazione e di rappresentazione simbolica.

La mensa è il luogo fisico e metaforico regolato da norme ben precise relative all'assegnazione dei posti a tavola, alla spartizione del cibo, al modo di presentare, apparecchiare, mangiare, conversare, comportarsi; un sistema di regole di 'buona

⁶⁰ Esistono comunque delle eccezioni come quando le comunità monastiche, tenute all'astinenza alimentare, celebrano invece la domenica, o la ricorrenza del fondatore, con un pasto insolitamente ricco ed abbondante.

⁶¹ attestata dal mondo greco, nel mondo romano e poi nelle primitive comunità cristiane, nel medioevo e fino a tempi recentissimi

creanza⁶² come le chiama Della Casa molto delicate nella semantica conviviale⁶³ e volte sempre al rispetto degli altri.

Nell'immaginario il banchetto tipico è quello che coinvolge un numero considerevole di invitati ai quali vengono servite molte portate. Il mercante, linguista ed esploratore Filippo Sassetti (1540-1588) lo descrive così nel suo diario di viaggio: «Il banchetto si fece venerdì sera, dove intervennero a celebrarlo Il Magnifico, il Signor Bonamico, messer Piero Ricciardi, il provveditore Betti, il cavalier Cellesi, messer Giuseppe Casoli... I serviti furono tre: il primo fu di insalate nobili, pesci in su la graticola, caviale, uova di diverse maniere e non so che altro ch'io non mi ricordo: basta che la tavola era larga e piena. Il secondo fu di pesci lessi, ove erano ragni sbardellati, con altre sorte di accompagnature secondo che voi potete stimarvi in numero eguali al primo servito. Il terzo fu di pesce arrosto, ove erano muggini, gamberi marini, pesci calamai, e altre appartenenze. Con le frutta vennero i tartufi, pere cotte erbolati e tai finimenti⁶⁴».

Nel brano specifico riportato Sassetti ci descrive una cena, ma il *banchetto* può coincidere anche con il momento del pranzo, poichè che è indispensabile è mangiare e bere (e vedremo forse nemmeno questo); Matteo Bandello lo sostiene in una delle sue novelle: «insieme *desinano* e *cenano* con *banchetti* molto abondevoli di varii *cibi* e bonissimi *vini*⁶⁵».

In tutte le epoche gli autori hanno sottolineato la connotazione mondana, ribadita in maniera più che esplicita da Bernardino Ochino (1487-1564) in una delle sue prediche più aspre «gli scuso per essere occupati nelle cerimonie e molto più nelle cose del mondo, massime nelle liti e in corteggiare, e di poi in cacce, giochi, *banchetti*»⁶⁶. Sempre, con toni di accusa rivolti alla Firenze del suo tempo, Anton Francesco Doni (1513-1574) si domanda retoricamente: «questo è un nuovo modo di piacere: cene, banchetti, musiche o donne e uomini a balli o giochi?»⁶⁷ e ancora

⁶²G. Della Casa, *Il Galateo*, Rea Edizioni, L'Aquila, 2012, p.131.

⁶³Si leggano in proposito le pagine scritte da Plutarco nelle *Dispute conviviali*, con sorprendente ricchezza di argomentazioni e di prospettive.

⁶⁴F. Sassetti, *Lettere edite e inedite di Filippo Sassetti raccolte e annotate da Ettore Marcucci*, XXX A Francesco Valori in Firenze, Felice Le Monnier, Firenze, 1855 p. 54

⁶⁵Bandello M. (bp. Of Agen.), Giovanni Maria Mazzucchelli (conte), *La quanta parte del le novelle del Bandello*, Tomo Nono, Presso Riccardò Banker, Londra 1793, p.146.

⁶⁶B.Ochino, *Sermone Bernardino Ochini Senesis in Se la Chiesa Roma na puo errare: Predica I p. a2bis 1543*, Roma

⁶⁷A.F. Doni, *La Libraia del Doni Fiorentino*, in *Trattato Secondo*, Iosapha Minofi, p.241, 1557. Nel 1550 Doni a Venezia dà alle stampe la prima parte della sua *Libreria* (cioè "la biblioteca"), opera con la quale si apre la stagione veneziana del prolifico scrittore fiorentino: il trattato esce dapprima presso Giolito, mentre nel 1551 sarà edita da

un suo contemporaneo e conterraneo Bernardo Davanzati: «se n'andavano in banchetti i grandi della città»⁶⁸.

Il cibo condiviso è occasione d'incontro, simbolo di coesione gioiosa, nutrimento del corpo e della psiche. Per questo insieme alle pietanze è molto rilevante l'aspetto emotivo, psicologico e immaginario che accompagna il pasto. Giosuè Carducci nelle sue *Lettere* confessa un disagio interiore che lo rende incapace di godersi un pranzo: «Alle due, banchetto elettorale di più di trecento invitati, nel teatro comunale. Mangiai poco e bevvi meno e non bene, parlai un'ora e mezzo; di vena? Non so né credo perché lieto non mi sentivo»⁶⁹; Ippolito Nievo nelle *Confessioni* decide di non immischiarsi più nelle «belle chiacchiere a casa dell'avvocato» e partecipare ai pranzi lussuosi da lui organizzati, ai quali preferisce e riscopre «il vantaggio di trovar più saporito il minestrone del collegio con una libra di pane affettatavi dentro» un pasto che si trasforma magicamente in «un banchetto regale»⁷⁰.

La regalità e la sacralità sono quindi due elementi che fanno da denominatore comune al banchetto e non è necessario che essi coincidano con un vero momento di opulenza o con una festa religiosa perché ciò che conta è l'emozione che suscitano anche solo nell'attesa. «Un banchetto da noi presuppone una vigilia, un digiuno. È qualcosa di sacro, una cerimonia religiosa»⁷¹, così per esempio il poeta Vincenzo Cardarelli ci racconta il vissuto dei pranzi di famiglia nella sua Tarquinia. Roland Barthes⁷² ha scritto una volta che l'assunzione da parte del cibo di significati, simboli, valori che trascendono la sua realtà nutritiva - la preminenza, in tanti casi, della "circostanza" in cui avviene il consumo sulla "sostanza" specifica del cibo⁷³, è tanto più forte quanto più le società hanno superato il problema primordiale della fame e possono permettersi di instaurare con gli alimenti un

Marcolini *La seconda libreria del Doni*. In seguito, ancora Giolito pubblica nel 1557 *La libreria del Doni fiorentino divisa in tre trattati*, ultima edizione che si avvale della cura del suo autore. *La libreria*, di cui non è stato ritrovato il manoscritto, è stata pubblicata in edizione moderna (Milano, Longanesi, 1972) da Vanni Bramanti che riproduce il testo della giolittina del 1557.

⁶⁸ B. Davanzati, a cura di Enrico Bindi, *Le Opere di Bernardo Davanzati*, Volume 2, Felice le Monnier, Firenze, 1853, LXII, p.81.

⁶⁹ G. Carducci, *Lettere*, Zanichelli, Bologna, 1953, p.278

⁷⁰ I. Nievo, *Le confessioni di un italiano*, Bur Rizzoli, Milano 2011, p.390.

⁷¹ V. Cardarelli, *Opere complete*, Mondadori, Milano, 1969, p.563.

⁷² Roland Barthes (Cherbourg, 12 novembre 1915 – Parigi, 26 marzo 1980) è stato un saggista, critico letterario, linguista e semiologo francese, fra i maggiori esponenti della nuova critica francese di orientamento strutturalista.

⁷³ vedi il caso del caffè inteso, in contrasto con le sue proprietà eccitanti, come momento di relax

rapporto meno viscerale, più (per così dire) intellettuale'.

Ma lo spessore immaginario, metaforico e comunicativo dell'atto alimentare non è certo una realtà nuova. Sembra quasi un paradosso ma nelle culture antiche, tale è l'importanza del momento conviviale rispetto al problema della sopravvivenza, che in esso si concentrano ogni sorta di attenzioni esistenziali e sociali, che finiscono per assorbire la funzione più propriamente nutritiva del cibo. Il banchetto, luogo in cui la vita si alimenta, diviene così uno strumento - lo strumento per eccellenza - per affermare o negare i valori della vita. Gli aspetti rituali del gesto prendono il sopravvento. Seduto al banchetto della vita, l'uomo celebra la propria rigenerazione quotidiana ma, facendolo assieme ai suoi simili, impiega quel gesto come veicolo di comunicazione con loro. Questo 'godimento comune', che si prova cibandosi, assume anche un senso figurato. L'espressione intesa come fruizione dei beni della vita è spesso contrapposta all'immagine della morte e del trapasso, come per Giovanni Prati: «Alme, che un sol giorno assise/festeggiano al banchetto della vita..../e di fuori picchiar sento la morte!⁷⁴».

Allo stesso modo lo scrittore Umberto Fracchia scrive: «più di una volta avevo varcato di un passo la soglia dell'al di là. Ma.. ero infine rimasto con quanti ad ogni costo volevano che non me ne andassi da quello che per molti si chiama il banchetto della vita.. »⁷⁵

Una caratteristica essenziale del *banchetto* è l'attenzione dedicata alla preparazione e alla presentazione dei cibi e dell'evento. La cucina e la tavola infatti, oltre ad essere elementi fondamentali dell'esistenza, costituiscono un trionfo dei sensi e della bellezza. Si è parlato a tal proposito di arte culinaria, di arte gastronomica, di arte dell'imbandigione, ma comunque di arte. Una teatralità della tavola, una sorta di illusione creata nei commensali per l'intera durata del pasto, la sensazione di trovarsi in una spazialità sospesa, alternativa a quella dell'ordinario svolgersi degli eventi. È durante il Rinascimento che i costumi iniziano ad essere più raffinati, i festini assumono un maggiore senso estetico e l'arte è utilizzata per abbellire i banchetti per i quali nelle corti si investono ingenti risorse finanziarie⁷⁶. In essi l'apparato scenico e l'intero svolgimento della manifestazione dissimulano

⁷⁴G. Prati, *Opere edite e inedite del cav. Giovanni Prati, Memorie e Lacrime, Poesia: infortunio sopraggiunto*, Casa Editrice Italiana di M. Guigoni, 1862, p. 517

⁷⁵U. Fracchia, *Il perduto amore*, Vitagliano 1921, p. 110

⁷⁶G. Marchesi- L. Vercelloni, *La tavola imbandita. Storia estetica della cucina*, cit. cap. I

un progetto sapientemente consegnato, un protocollo progettato nei minimi particolari: il gesto decorativo diviene così esplicito ed esposto all'ammirazione dei convitati.

La convivialità vive quindi una dimensione artistica e ludica⁷⁷ che esprime e dichiara in modo esplicito, al momento della condivisione del cibo come attraverso altre forme di intrattenimento, in una chiave di esperienza totalizzante che coinvolge i sensi, il corpo e l'intelletto.

La tavola è, in un certo senso un terreno di gioco, con regole proprie, giocatori e arbitri. A questo proposito Alessandro Manzoni in un passo, descrivendo *l'Osteria della luna piena* esplica il parallelismo (rafforzato dalla medesima derivazione etimologica) tra tavola e tavoliere (di gioco).

Nei banchetti, come abbiamo già avuto modo di dire, non conta solo la sostanza ma anche e soprattutto la 'circostanza'. Alla naturale progressione e modificazione delle maniere⁷⁸ della tavola si somma in ogni epoca l'influenza della moda che viene di continuo rielaborata e reinterpretata dalle classi dominanti, allo scopo di suscitare stupore e ammirazione e confermare il proprio potere⁷⁹. La descrizione dannunziana del banchetto presso la marchesa d'Ateleta, splendida simposiarca e ammirata creatrice di mode per il Bel Mondo romano, è un esempio eccellente:

Un servo aprì la grande porta che dava nella sala da pranzo. La marchesa mise il suo braccio sotto quello di Don Filippo del Monte e diede l'esempio. Gli altri seguirono. (...)

— Cugino, qui — disse Donna Francesca assegnandogli il posto.

Nella tavola ovale, egli stava tra il barone d'Isola e la duchessa di Scerni, avendo di fronte il cavaliere Sakumi. Il quale stava tra la baronessa d'Isola e Don Filippo del Monte. Il marchese e la marchesa occupavano i capi. Su la mensa le porcellane, le argenterie, i cristalli, i fiori scintillavano.

Assai poche dame potevan gareggiare con la marchesa d'Ateleta nell'arte di dar pranzi. Ella metteva più cura nella preparazione di una mensa che in un abbigliamento. La squisitezza del suo gusto appariva in ogni cosa; ed ella era, in

⁷⁷J. Huizinga, *Homo ludens*, Alianza, 2000.

⁷⁸Il fondamentale saggio di Norbert Elias *La civiltà delle buone maniere*, del 1969, è imprescindibile per qualunque discorso relativo agli usi della tavola. Egli infatti muovendo dalla premessa secondo cui le strutture psicologiche e quelle sociali sono strettamente interconnesse e reciprocamente indissolubili ha sviluppato un'ampia ricerca interdisciplinare in cui ha dimostrato che i modi di comportamento tipici degli uomini posseggono una storicità intrinseca e corrispondono a mutamenti precisi dell'habitus psichico.

⁷⁹L. Carrara, *Intorno alla tavola*, Codice Edizioni, Torino, 2013, pp.108-109

*verità, l'arbitra delle eleganze conviviali. Le sue fantasie e le sue raffinatezze si propagavano per tutte le tavole della nobiltà quirite. Ella, a punto, in quell'inverno aveva introdotta la moda delle catene di fiori sospese dall'un capo all'altro, fra i grandi candelabri; ed anche la moda dell'esilissimo vaso di Murano, latteo e cangiante come l'opale, con entro una sola orchidea, messo tra i vari i bicchieri innanzi a ciascun convitato*⁸⁰.

Il cibo in questo caso non è centrale, le vivande non sono nemmeno menzionate, al contrario ci si sofferma sull'apparato, sull'ambiente, sull'apparecchio, e sulla disposizione degli invitati. Ci si concentra sulla tavola che è fatta per essere guardata. Non è più un luogo di coesione sociale, come nelle società antiche e nell'alto medioevo, ma della separazione e della divisione e ciò conta quindi la ricchezza degli oggetti esposti, la quantità di cibo presentato, la lentezza del servizio. Nel Rinascimento in particolare la quantità di cibo era tale e le portate così numerose che di certo la loro funzione principale non era quello di sfamare, ma di stupire⁸¹. La lentezza del servizio per noi oggi sarebbe quasi incomprensibile: dal momento che Donizone, autore (inizi sec. XII) di un poema in cui canta le imprese di Matilde di Canossa e del suo casato scrive: «Tre mesi il banchetto nuziale durò»⁸² con un incredibile impiego di risorse e di mezzi. Come nel caso del banchetto di nozze citato, la messa in comune del cibo diventa lo strumento tramite cui vengono segnalati, dichiarati in pubblico, annunciati alla comunità, i momenti grandiosi della vita (riconoscimenti, celebrazioni, promozioni), i passaggi di stato (nascita, morte, matrimonio), il superamento di

⁸⁰ G. D'annunzio, *Il piacere*, Mondadori, Milano, 1990, pp.48.

⁸¹ Di questi esempi molti compaiono nella letteratura e nella cronaca dei tempi. Per maggior approfondimenti si veda: M. Montanari, *Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Edizioni Laterza, Bari, 1989. Tra le più interessanti analisi quella del pranzo organizzato in casa Salutati a Firenze nel 1476 in onore dei figli del re di Napoli (pp.488-491) a Firenze. Dove vennero servite innumerevoli portate di cibo: '17 piattelletti a ciascuno il suo et in ciascuno duo pezzi di pinochiato dorati et grandi; 17 scodellette di maiolica di una vivanda che si chiama natta fatta di fior di latte, 8 piatti d'ariento di gelatina lavorata con arme e divise di polpe di cappinone,..., 17 pasticci di tomacelli di capretto, 4 piatti grandi in ciascuno un pezzo di vitella..., 4 piatti grandi in ciascuno sei pagoni arrosto con limoncelli tagliati sopra essi, 14 piatti mezzani di fagiani..., 4 piatti grandi di fagiani arrostiti nel lardo con sugo di melarancia, 4 piatti grandi di starne, arrosto con loro salsa, 4 piatti grandi in ciascuno quattro pasticci di galline, ...4 coppi di pipioni et pollastri, ... 4 piatti di zuppe,... 6 piatti grandi di torte al mascarpone piccole e sottili con cialde molto gentili di zucchero con musco... (M.L. Incontri Lotteringhi Della Stufa, Desinari e cene dai tempi remoti alla cucina toscana del XV secolo, Olimpia, Firenze 1965, pp.222-25; il testo è pubblicato in G. Palagi, *Il convito fatto ai figlioli del Re di Napoli da Benedetto Salutati e compagni il 16 febbraio 1476*, Le Monnier, Firenze 1873)

⁸² Donizone, *Vita di Matilde di Canossa*, I, x (vv. 795-800, 813-32). Traduzione di Paolo Golinelli, Jaca Book, Milano 1984, p.85. Il banchetto organizzato fra il 1037 e il 1038 dal marchese Bonifacio, padre di Matilde, in occasione delle nozze con Beatrice di Lorenza

condizioni, in sintesi qualunque evento implichi l'andare oltre⁸³. La condivisione di un pasto all'insegna della materialità più greve, della contingenza, del consumo unico e irripetibile, per contrasto, si allea alla trascendenza intesa nella sua accezione sacra o profana.

Con le premesse fatte fin qui risulta ancora più chiaro che, come dice una nota del *Dizionario di Napoli* : «Il trovare indicate le differenze tra alcune parole potrebbe lasciar credere che, qualora non siano notate, abbiano quelle a tenersi per veri sinonimi⁸⁴». Risulta ancora più evidente che dire 'Lucullo quando mangiava da solo sedeva a splendido convito' oppure ' sono stato a convito con i miei fratelli' sarebbe non scorretto nella forma, ma forse improprio dal punto di vista lessicale. Perché all'idea di convito, come abbiamo visto, si lega l'idea di un pasto comune, normalmente condiviso con degli estranei; Manzoni per esempio scrive: «Oggi è giorno di convito» e aggiunge 'sia frugal del ricco il pasto al quale sono invitati degli ospiti eccezionali⁸⁵».

Ma tornando al cuore della nostra argomentazione, la scelta di utilizzare (nel titolo e nel testo) il termine *banchetto* è motivata da ragioni di contenuto e di significato. Al termine infatti si lega un aspetto di festa⁸⁶, ludico, estetico e vitale e la sostanza del cibo vale quanto la forma della sua rappresentazione. In questo caso più di altri la valenza gastronomica dell'atto del mangiare (intesa come cultura del cibo) conta quanto il sul contorno. Ed è proprio sul contenuto estetico della rappresentazione di questo momento conviviale, tra il sacro e il profano, che ci soffermeremo di più.

⁸³ Cfr. Gallicani, 1998, p.939; per i pranzi di rappresentanza si veda Malerba, Massabò Ricci, 2004.

⁸⁴ Vedi N. Tommaseo, *Nuovo Dizionario dei sinonimi della lingua italiana*, Vieusseux, Firenze, p.77 voce *banchetto*.

⁸⁵ A. Manzoni, *I promessi sposi*, Mondadori, Milano, 1998, p.13.

⁸⁶ In inglese convito, banchetto, simposio, convivio si traducono tutti con la stessa parola banquet, feast stessa parola in francese, banquet in portoghese, bankett in tedesco, banquet in spagnolo ma anche convite. Tutti questi termini sono affiancati da sinonimi che significano 'festa' Feast in inglese, fête in francese, festa in portoghese, festessen in tedesco e festin in spagnolo. Molto forte l'aspetto ludico.

CAPITOLO 2

Le funzioni rappresentative del banchetto nel testo

La rappresentazione del cibo e dei suoi riti all'interno delle opere narrative ha assolto (e assolve) in situazioni e tempi diversi precise funzioni. Non si tratta, com'è ovvio, di una mera presenza di carattere accessorio e casuale. In generale, la scelta di un cibo, piuttosto che di un altro, i soggetti interessati, le modalità di assunzione e il contesto in cui questa avviene sono legati a un'intenzione e a una precisa volontà di significazione. Questa può essere compresa non semplicemente all'interno del valore simbolico di una descrizione, quanto negli elementi costitutivi di un atto, il mangiare, con il quale un soggetto si unisce a un oggetto e ne risulta a sua volta modificato.

Si tratta, in breve, di una micronarrazione all'interno della narrazione maggiore che implica una vera e propria metamorfosi del testo. I significati di questo processo, alla pari di ogni altro racconto, vanno colti in rapporto con i parametri spazio-temporali e con le modalità dell'azione rappresentata.

Tra i vari usi rappresentativi del cibo ce ne sono alcuni che grazie al sapiente lavoro svolto da Silvana Ghiazza in *Le funzioni del testo letterario*⁸⁷ e a Gian Paolo Biasin sono stati schematizzati e utilizzati quale impianto metodologico utile alla nostra analisi.

⁸⁷ S. Ghiazza, *Le funzioni del testo letterario*, Wip, Bari, 2011. Nel testo vengono analizzate alcune funzioni definite 'provvisorie e valide soprattutto come ipotesi di lavoro' (cit. p.11) che sono state utilizzate come strumenti utili all'analisi dell'immagine del banchetto.

2.1.1 La funzione denotativa

Il cibo, così come l'occasione conviviale, può entrare nel testo letterario come dato oggettivo che fornisce informazioni sulle pratiche alimentari riconducibili a coordinate spazio-temporali e storico-sociali determinate. I riferimenti a prodotti alimentari, piatti e ricette, come anche a riti, consuetudini, eventi legati alla realtà gastronomica di un tempo preciso e di un territorio definito, contribuiscono allora a dare veridicità alla narrazione e ne confermano la natura realistica e mimetica rispetto alla realtà⁸⁸.

Il filtro della mediazione letteraria non inficia il valore documentario di questi riferimenti, anche perché il registro formale prevalentemente descrittivo-realistico tende a rafforzare i legami di verosimiglianza tra livello della rappresentazione e realtà storico-sociale. Anzi la corrispondenza fra i riferimenti al pasto condiviso presenti all'interno delle vicende narrate e l'effettiva realtà del tempo e del paese, la corrispondenza fra la condizione sociale dei personaggi e il loro rapporto col cibo costituiscono una delle condizioni fondamentali della stessa modalità di narrazione e ne definiscono, insieme agli altri tratti narrativi, il genere letterario.

Evidentemente i generi letterari in cui i riferimenti a banchetti e a momenti conviviali svolgono una funzione descrittiva della realtà referenziale sono quelli in cui è più marcata la natura realistica e mimetica della narrazione. Il romanzo, innanzi tutto, in particolare quello riconducibile al Realismo, al Verismo (ampiamente analizzato dai sondaggi critici di Biasin e di Campailla⁸⁹) e al Neorealismo (anche pittorico-artistico), nonché gran parte della novellistica a partire da quella medioevale. Rientrano nello stesso ambito anche molti testi poetici nei quali, pur attraverso la ricchezza di modulazioni che caratterizza questo codice espressivo, i riferimenti alle pratiche conviviali non perdono i caratteri di una verosimile riconoscibilità. Così nella tradizione classica, investita di significati rituali (i grandi banchetti biblici e omerici⁹⁰), nella rappresentazione ammantata

⁸⁸ Vd. La funzione denotativa in *Le funzioni del cibo nel testo letterario* di Ghiazza Silvana, Wip Edizioni, Bari, 2011.

⁸⁹ S. Campailla, *Anatomie verghiane*, Patron Editore, Bologna 1978

⁹⁰ Un esempio significativo ce lo offrono i versi dell'Odissea che ci presentano Ulisse che rivolgendosi ad Alcinoò, re dei Feaci, gli dice che quello che sta vivendo è per lui il momento più bello, il momento in cui gli sembra di raggiungere la felicità. Ora che si è riuniti in un convito mentre il popolo è in pace e con il vino e con il canto di un aedo si ricrea lo spirito che, non più legato alla preoccupazione del sostentamento del corpo, può dedicarsi ad altro.

d'armoniosa piacevolezza borghese dei sonetti di Folgore di San Gimignano⁹¹, fino nella dimensione realistica, ma pur sempre metaforica, di certi versi pascoliani⁹²; come pure nell'affettuosa e commossa rievocazione di sapori antichi e famigliari di Saba⁹³, ma anche di alcuni testi di Alfonso Gatto⁹⁴, di Camillo Sbarbaro⁹⁵, di Giorgio Caproni⁹⁶, di Libero De Libero⁹⁷ per citare solo qualche esempio.

Il banchetto come pasto realisticamente connotato e contestualizzabile è al centro anche di un filone poetico contrassegnato dalla cifra stilistica dell'accentuazione semantica, comica, iperbolica, fantastica o parodica: dai *Carmina burana* e dalla tradizione popolare dei canti carnascialeschi, alla rilettura del genere epico

Questa è un'idea costante nel mondo antico, e cioè che il benessere fisico sia uno stimolo per lo spirito. Il vino e la musica dell'aedo hanno qui un significato quasi simbolico, di elevazione spirituale, appunto, dell'uomo. La poesia cantata dall'aedo assume una connotazione quasi soprannaturale attraverso le parole di Ulisse: "simile nella voce agl'immortali". Di seguito si riporta la traduzione di F. Castellino. A lui rispose il paziente Ulisse: "Possente Alcinoò, fra i mortali insigne, cosa bella è ascoltare un gran cantore, simile, nella voce, agl'immortali; non v'è, per me, più amabile diletto d'allor che tutto il popolo s'allieta e i convitati, nella sala assisi un presso all'altro, ascoltano l'aedo e le mense si stendono dinanzi ben ricolme di pani e di vivande e il coppiere dall'urne attinge il vino e lo viene mescendo entro le coppe: non v'è, per me, più amabile diletto".

⁹¹ Folgóre da San Gimignano, pseudonimo di Giacomo di Michele o Jacopo di Michele secondo fonti diverse (San Gimignano, 1270 – 1332) rappresentò nei suoi versi scene di conviti della ricca borghesia cittadina.

La collana della settimana - otto sonetti - varia a seconda dei giorni i piaceri che vengono augurati a Carlo Caviccioli, "donzello/saggio, cortese e ben ammaestrato ... /leggero più che lonza o liopardo". Al mercoledì è dedicato il grande banchetto. IX Mercoledì . Ogni mercoledì corrodo grande/ di lepri, starne, fagiani e paoni, e cotte manze e da arrosti/ e cotte manze ed arrosti capponi/ e quante son delicate vivande/donne e donzelle star per tutte bande /figlie di re, di conti e di baroni/e donzelle e giovani garzoni/servir portando amorose ghirlande;/coppe, nappi, bacini d'oro e d'argento/vin greco di riviera e di vernaccia/frutta, confetti quanti li è 'n talento,/e presentarvi uccellagioni e caccia;/e quanti sono a suo ragionamento/ si sieno allegri e con la chiara faccia.

Un altro esempio nel quale il poeta riprende temi ed espressioni conviviali care alla lirica classica: da Orazio, alle parole pronunciate da Ulisse ad Alcinoò (Odissea IX, 1-13) che elogiano il cantore, rivediamo la lunga schiera di convitati, già incontrata nel banchetto offerto dalla regina Didone (Eneide i, 723-756). Il richiamo a Saffo evidente nel titolo: Solone infatti aveva espresso il desiderio di imparare a memoria un canto di Saffo e poi di morire. Tra tanti palesi riferimenti al tema classico del banchetto Pascoli però sente più vicino a sé, alla sua età e stato d'animo la figura di Solone, ormai prossimo alla morte e, in una condivisione di sentimenti, lo apostrofa, invitandolo a riflettere sui piaceri più graditi alla vecchiaia, non più i cavalli o l'amore, bensì il piacere del vino, bevuto in compagnia, e della poesia. Triste il convito senza canto, come/Tempio senza votivo oro di doni;/ché questo è bello: attendere al cantore/che nella voce ha/l'eco dell'Ignoto./Oh! Nulla, io dico, è bello più che udire/Un buon cantore, placidi, seduti/L'un presso l'altro, avanti mense piene/Di pani biondi e di fumanti carni,/mentre il fanciullo dal cratere attinge/vino, e lo porta e versa nelle coppe;/e dire in tanto graziosi detti,/mentre la cetra inalza il suo sacro inno;/e dell'auleta querulo, che piange,/godere, poi che ti si muta in cuore/il suo dolore in tua felicità. –/Solon, dicesti un giorno tu: Beato/Chi ama, che cavalli ha solidunghi,/cani da preda, un ospite lontano./Ora te né lontano ospite giova/Né, già vecchio, i bei cani né cavalli/Di solidunghia, né l'amore, o savio./Te la coppa ora giova: ora tu lodi/Più vecchio il vino e più novello il canto.

⁹² G. Pascoli, *La tovaglia*, in I canti di Castelvecchio, 1903; *La canzone del girarrosto*, Myricae, 1891-1903; *La piada* in Nuovi poemetti (1909). Per approfondire il tema: Laura Di Simo, *Alla tavola di Mariù e Zvani. I cibi pascoliani*, Pacini Fazzi, 2009, Lucca

⁹³ Il racconto breve *Le polpette al pomodoro (e il fantasma di Leopardi)*, 1957 scritto sotto forma di lettera alla figlia Linuccia ci fornisce importanti spunti di riflessione che analizzeremo meglio nel capitolo del Banchetto metaforico.

⁹⁴ La poesia *La caccia* (E solo il vento caldo di scirocco/dalle plaghe radiose (...) inerme e solo in tutto il suo passato? in *Poesie*, Jaca Book, 1998 p.130) si ispira al lontano ricordo di un banchetto funebre.

⁹⁵ Per approfondimenti vedi :A. Perli, *La parola necessaria: saggio sulla poetica di Sbarbaro*, casa editrice Fernandel, 2008, p.56-7

⁹⁶ A sostegno del suo parere sull'intraducibilità della poesia Caproni cita più volte un passo del *Convivio* dantesco: «E però sappia ciascuno che nulla cosa per legame musaico armonizzata si può de la sua loquela in altra trasmutare senza..» in A. Dei, Giorgio Caproni e la sua poetica, Mursia, 1992.

⁹⁷ L. De Libero, *Banchetto*, Mondadori, Milano, 1949, p.86.

operata da Luigi Pulci in senso realistico, fantastico, picaresco e comico, con la voracità inesausta che riguarda perfino i paladini e trova i suoi campioni indiscussi in Morgante e in Margutte⁹⁸. E ancora la graffiante vena del Belli o i testi in cui vive il mito del paese della Cuccagna, sorta di contraltare dell'aldilà, paradiso terreno in cui si adombra l'utopia di una liberazione socio-politica, nella vittoria delle classi subalterne finalmente affrancate dalla fame e dalla fatica. La convivialità è riconoscibile nella sua verosimiglianza anche all'interno di rappresentazioni intrise di sottile e amara ironia nei quadri settecenteschi di Giuseppe Parini, negli sferzanti strali della leopardiana *Palinodia al marchese Gino Capponi*⁹⁹, nella civettuola voluttà di certe figurine gozzaniane, come quelle che animano la scena ne *Le golose* di Guido Gozzano¹⁰⁰.

Non solo i cibi, ma anche il contesto in cui sono inseriti, i tempi e i luoghi della consumazione, nonché la modalità del servizio, possono costituire i tasselli di un mosaico che ricostituisce la realtà storico-sociale nella quale si volge la vicenda narrata, fornendo elementi di informazione sulla condizione sociale dei personaggi, o su consuetudini alimentari riscontrabili in un tempo e in uno spazio storicamente determinati. Talora, anzi, la descrizione del contesto finisce col prevalere sulla stessa attenzione riservata ai cibi.

Si pensi a tutte le descrizioni di pranzi e banchetti presenti nella produzione letteraria di ogni tempo, ricchi di particolari relativi alla sede, alle modalità dell'apparecchiatura e del servizio, alla ritualità dei gesti e del cerimoniale: i banchetti dell'antichità classica, le 'cortesie del desco'- le norme di comportamento

⁹⁸ mezzo secolo dopo con *Gargantua e Pantagruel* Rabelais darà vita ad un'opera in cui la cifra dell'iperbole sembra caratterizzare la presenza del cibo-oggetto narrativo, e il realismo descrittivo sconfinare nell'inverosimiglianza, nell'irrealtà di una sovrabbondanza fantastica che cresce su se stessa, in quantità e varietà di elementi.

⁹⁹ «Ghiande non ciberà certo la terra però, se fame non la sforza; il duro ferro non deporrà. Ben molte volte argento ed or disprezzerà, contenta a polizze di cambio. E già dal caro sangue de' suoi non asterrà la mano la generosa stirpe: anzi coverte fien di stragi l'Europa e l'altra riva dell'atlantico mar, fresca nutrice di pura civiltà, sempre che spinga contrarie in campo le fraterne schiere di pepe o di cannella o d'altro aroma fatal cagione, o di melate canne, o cagion qual si sia ch'ad auro torni» (G. Leopardi Canti (XIX secolo)-XXXII *Palinodia al marchese Gino Capponi*)

¹⁰⁰ Io sono innamorato di tutte le signore/che mangiano le paste nelle confetterie./Signore e signorine -/le dita senza guanto /scelgono la pasta. Quanto/ritornano bambine!/Perché niun le veda,/volgono le spalle, in fretta,/sollevano la veletta,/divorano la preda./C'è quella che s'informa/pensosa della scelta;/quella che toglie svelta,/né cura tinta e forma.

/L'una, pur mentre inghiotte,/già pensa al dopo, al poi;/e domina i vassoi/con le pupille ghiotte./un'altra - il dolce crebbe -/muove le disperate/bianchissime al giulebbe/dita confetturate!/Un'altra, con bell'arte,/sugge la punta estrema:/invano! ché la crema/esce dall'altra parte!/L'una, senz'abbadare/a giovine che adocchi,/divora in pace. Gli occhi/altra solleva, e pare/sugga, in supremo annunzio,/non crema e cioccolatte./ma superliquefatte/parole del D'Annunzio./Fra questi aromi acuti,/strani, commisti troppo/di cedro, di sciroppo,/di creme, di velluti,/di essenze parigine,/di mammole, di chiome:/oh! le signore come/ritornano bambine!/Perché non m'è concesso -/o legge inopportuna! -/il farmivi da presso,/baciarmi ad una ad una,/o belle bocche intatte/di giovani signore,/baciarmi nel sapore/di crema e cioccolatte?/Io sono innamorato di tutte le signore/che mangiano le paste nelle confetterie. (*Le golose*, in Poesie sparse in Opere (a cura di Giusi Baldissoni), Utet, Torino, 1985, p. 291)

da tenere a tavola- illustrate da Bonvesin de la Riva nel trattato in versi *De quinquaginta curialitatibus ad mensam*, le consuetudini conviviali della lieta brigata del *Decameron*, le tavole rinascimentali il cui fasto è codificato nelle opere di Baldassarre Castiglione¹⁰¹ e Giovanni Della Casa¹⁰², esaltato in alcune pagine del Ruzzante e di Pietro Aretino e preso di mira nelle *Satire* di Ariosto¹⁰³. Particolari che troviamo nello spaccato d'ambiente che vive nelle commedie goldoniane, per esempio ne *La bottega del caffè*; nei raffinati cerimoniali delle tavole aristocratiche settecentesche che l'occhio del Parini osserva e giudica, nella disposizione dei convitati- che sancisce una chiara gerarchia di potere e di subordinazione- intorno a Don Rodrigo ne *I promessi sposi* dove il «convito» si presenta agli occhi di fra Cristoforo con «un gran frastuono confuso di forchette, di coltelli, di bicchieri, di piatti e soprattutto di voci discordi, che cercavano a vicenda di soverchiarsi¹⁰⁴». In epoca più recente gli esempi nei quali il banchetto assume una funzione denotativa sono legati al cerimoniale piccolo-borghese che si snoda, fra le «buone cose di pessimo gusto¹⁰⁵», nei salotti gozzaniani¹⁰⁶; il «fasto sbrecciato¹⁰⁷» dei servizi da tavola e del vasellame di Palazzo Salina ne *Il Gattopardo*¹⁰⁸; la descrizione della

¹⁰¹ «però è ragionevole che 'l principe/ponga mèta ai troppo sontuosi edifici dei privati, ai convivii,/alle doti eccessive delle donne, al lusso, alle pompe/nelle gioie e vestimenti, che non è altro che uno augumento della lor pazzia; ché, oltre che spesso, per quella/ambizione ed invidia che/si portano l'una all'altra, dissi-/pano le facultà e la sustanzia dei mariti, talor per una/gioietta o qualche altra frascheria tale vendono la pudicizia loro a chi la vol comperare»(B. Castiglione, *Il libro del Cortegiano*, a cura di Giulio Preti, Einaudi, Torino 1965)

¹⁰² vd. Opere di Mons Della Casa, Vol.II, Società tipografica de'Classici italiani, 1806

¹⁰³ *Satire* di A. Persio Flacco, Traduzione di V. Monti di Aulus Persius Flaccus, Vincenzo Monti, dal Genio tipografico, 1803, p.12 («si mantiene ancora a' di nostri ; ma non è nè l' erede , nè i congiunti che fanno *banchetto* ; Come vanno i vostri affari»)

¹⁰⁴ Don Rodrigo «in capo di tavola», alla sua destra il conte Attilio suo cugino, «a sinistra, e a un altro lato della tavola» il signor podestà («quel medesimo a cui, in teoria, sarebbe toccato a far giustizia a Renzo Tramaglino, e a far stare a dovere Don Rodrigo») e «in faccia al podestà», il dottor Azzecagarbugli, e di fronte ai due cugini «due convitati oscuri» (A.Manzoni, *I promessi sposi*, Hoepli, Milano, 1997, cap.V, p.104)

¹⁰⁵ G. Gozzano, *I colloqui e altre poesie*, Garzanti, Milano, 1943, p.45

¹⁰⁶ *ivi*, citaz, p.102

¹⁰⁷ *idem*

¹⁰⁸ «la cena, a villa Salina, era servita con il fasto sbrecciato che allora era lo stile del Regno delle due Sicilie. Il numero dei commensali (quattordici erano, fra padroni di casa, figli, governanti e precettori) bastava da solo a conferire imponenza alla tavola. Ricoperta precariamente appesa sotto la ninfa, sotto il lampadario di Murano. Dalle finestre entrava ancora molta luce, ma le figure bianche sul fondo scuro delle sovrapposte, simulanti dei bassorilievi, si perdevano già nell'ombra. Massiccia l'argenteria e splendidi i bicchieri, recanti sul medaglione liscio fra i bugnati di Boemia le cifre F.D. (Ferdinandus dedit) in ricordo di una munificenza regale; ma i piatti, ciascuno segnato da una sigla illustre, non erano che dei superstiti delle stragi compiute dagli sguattereri e provenivano da servizi disparati» (G. Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*, in *Opere*, Milano, Feltrinelli, 1965, pp.23-24. Le citazioni che faremo nel corso di questa ricerca, quando non sia diversamente specificato, sono tratte da tale edizione, con la sola indicazione del titolo dell'opera e dal numero di pagina). In questa, come in altre descrizioni del romanzo si può riscontrare un sottile gusto, tutto aristocratico, nell'esibire le testimonianze di un'autentica, antica magnificenza, malandata proprio perché vissuta, da contrapporre al pacchiano sfarzo, lucido e intatto, delle nuove classi emergenti: una sorta di *anderstatement* fiero di un glorioso passato, di fronte alle troppo recenti ricchezze di chi non può vantare alcuna storia. Interessante è il confronto con un passo de *Il mattino di un mezzadro*, che può essere considerato un antecedente de *Il Gattopardo*, in cui si precisa che, quando non c'erano ospiti a palazzo «Il pasto era servito con

cena allestita secondo il miglior protocollo della tradizione ebraica nella sala da pranzo «in stile floreale» del palazzo Finzi Contini, nell'omonimo romanzo di Bassani¹⁰⁹; la rigida disposizione dei posti intorno alla tavola di famiglia ne *Il barone rampante* di Calvino¹¹⁰, con la borghese ritualità del servizio che nasconde dietro la cortina di perbenismo il vuoto dei rapporti umani¹¹¹, infine ne *Gli indifferenti* di Moravia, romanzo che analizzeremo nel capitolo dedicato alla funzione comunicativa.

Un testo particolare nel quale la dismisura descrittiva fra cibo e contesto si può cogliere chiaramente, in forma accentuata, è *Il piacere* di D'annunzio. Nel racconto domina il trionfo della raffinatezza estetizzante del contesto a fronte dell'anonimia del cibo. Nella descrizione del pranzo in casa della marchesa d'Ateleta l'apparecchiatura, la decorazione della sala (con «catene di fiori sospese dall'un capo all'altro, fra i grandi candelabri»¹¹²) e della tavola (su cui «le porcellane, le argenteria, i cristalli, i fiori scintillano»¹¹³; come segnaposto un «esilissimo vaso di Murano, latteo e cangiante come l'opale, con entro una sola orchidea, messo tra i vari bicchieri innanzi a ciascun convitato»¹¹⁴), la meticolosa attenzione della disposizione dei convitati, funzionale, come osserva Gian Paolo Biasin «a una strategia di conquista erotica»¹¹⁵, concorrono a comporre il quadro di una rappresentazione artistica della convivialità. È «l'arte di dar pranzi»¹¹⁶, in cui la concretezza degli alimenti non ha rilevanza, è sublimata in una genericità di definizioni che, mentre sollevano la materialità gastronomica a livelli di estenuata

rustica semplicità: tutte le posate, del resto pesanti e ricche, erano poste nel centro della tavola e ciascuno pescava nel mucchio secondo i propri bisogni».

¹⁰⁹ Veloci riferimenti alle consuetudini alimentari ebraiche sono presenti anche in occasione della cena pasquale a casa del protagonista: al centro della tavola apparecchiata c'è «il canestro che custodiva insieme coi 'bocconi' rituali la terrina del haròset, i cespi d'erba amara, il pane azzimo, e l'uovo sodo riservato a me, il primogenito» (G. Bassani, *Il giardino dei Finzi Contini*, Torino, Einaudi, 1962, p.186)

¹¹⁰ «A capotavola era il Barone capotavola era il Barone Arminio Piovasco di Rondò, nostro padre, con la parrucca lunga sulle orecchie alla Luigi XIV, fuori tempo come tante cose sue. Tra me e mio fratello sedeva l'abate Fauchelafleur, elemosiniere della nostra famiglia ed aio di noi ragazzi. Di fronte avevamo la Generalessa Corradina di Rondò, nostra madre, e nostra sorella Battista, monaca di casa. All'altro capo della tavola, rimpetto a nostro padre, sedeva, vestito alla turca, il Cavalier Avvocato Enea Silvio Carrega, amministratore e idraulico dei nostri poderi, e nostro zio naturale, in quanto fratello illegittimo di nostro padre.» (I. Calvino, *Il Barone rampante*, Mondadori, Milano, 2010, p.64)

¹¹¹ Vedi cfr. approfondimento al par. 2.1.7 La funzione comunicativa del banchetto

¹¹² G. D'annunzio, *Il piacere*, in *Prose di romanzi*, vol. I, Mondadori, Milano, 1968, p.46

¹¹³ *ivi*, cit. p.45

¹¹⁴ *ivi* cit. p.47

¹¹⁵ G. P. Biasin, *Tè per due*, in *I sapori della modernità*, Il Mulino, Bologna, 1991, cit., p.80

¹¹⁶ *ivi*, cit. p.48

raffinatezza, ne cancellano ogni reale consistenza: la forma prevale sulla sostanza¹¹⁷, i cibi diventano ‘cose’, privi di nome e identità¹¹⁸.

La tavola, dunque, si rivela nella quasi totalità dei casi indicatore fondamentale dello status sociale e della qualità dei rapporti umani riscontrabili anche nelle consuetudini e nei riti conviviali. Nel testo letterario questi riferimenti sono presenti e stabiliscono interessanti collegamenti con la realtà socio-sociale della vicenda narrate.

Particolarmente interessanti risultano i casi in cui è possibile stabilire precisi punti di contatto fra testo letterario e documentazione storica.

Nel *Decameron*, il riferimento al «pan lavato¹¹⁹», offerto ad Elena dai contadini che l’hanno accolta, può essere ricondotto alle numerose attestazioni della preparazione dell’«acqua-sale¹²⁰» e «panzanella¹²¹», fondamentale nella cucina popolare fino a tutto il Novecento¹²²; così come l’accenno alla gru che Chichibio deve acconciare debitamente per il banchetto di Currado Gianfigliuzzi contiene una nota storicamente significativa dal momento che: le gru catturate dal falcone erano infatti ritenute le più gustose, come confermano il *Tacuinum sanitatis* e i testi gastronomici del tempo¹²³.

Ritornando sul sentiero del nostro percorso di ricerca, la poesia contemporanea infine offre uno spaccato spesso inquieto e desolante dello stare a tavola che evoca nostalgie e bisogno di relazione, un male che sembra colpire un mondo governato dalla velocità e dalla tecnologia in sostituzione dei rapporti umani originari.

Nel Novecento la letteratura esprime contraddizioni di una società avviata verso la massificazione omologante, anche attraverso il riferimento alle mutate relazioni con il cibo e con il momento conviviale.

¹¹⁷ Sulla diversità di approccio al cibo delle classi sociali (le classi agiate privilegiano la forma e lo stile rispetto alla sostanza; viceversa le classi inferiori), si veda la fondamentale analisi di P.Bourdieu, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna, 1983

¹¹⁸ «Il finale del pranzo era, come sempre in casa d’Ateleta, splendidissimo – scrive D’Annunzio – poiché il vero lusso d’una mensa sta nel dessert. Tutte quelle squisite e rare cose dilettaivano la vista, oltre il palato, disposte con arte in piatti di cristallo guarniti d’argento» (G. D’annunzio, *Il piacere*, in *Prose di romanzi*, vol. I, Mondadori, Milano, 1968, cit. p.46)

¹¹⁹ G. Boccaccio, *il decameron di messer Giovanni Boccaccio*, Passigli, Borghi e C., 1831, p.81

¹²⁰ idem

¹²¹ idem

¹²² F. Portinari, *Il piacere della gola*, p.306; V. Teti, *Le culture alimentari*, in AA.VV. Per gli studi etnoantropologici sull’alimentazione italiana: Teti, 1978, 2001, 2002, 2007; Papa, 1992, 2000; Grimaldi, 2012; I.E. Buttitta, 2006; Giallombardo, 2005; Viazzo - Wolf, 2002; Niola, 2013.

¹²³ V. Mouchet, *Il cibo nelle novelle medievali tra realtà, simbolo e narrazione*, in “La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico”, a cura di C. Spila, Bulzoni, Roma 2004, p. 89-112.

Sempre più rari sono gli spazi in cui intorno alle pratiche alimentari ancora resiste la forza aggregante e il calore della comunicazione umana. Un retaggio di autenticità che non a caso sopravvive nei luoghi nei quali si raccoglie la parte più popolare e umile della collettività: trattorie, taverne, osterie (significativo in questo senso il film *Mamma Roma*¹²⁴ che vede protagonista Anna Magnani e che mette in scena un esilarante pranzo di nozze all'italiana¹²⁵). È uno spaccato di umanità nel quale si realizza ancora una possibile forma di fratellanza, di semplice e sincera condivisione a cui hanno dato voce, in espressioni purissime di poesia, autori come Umberto Saba che in *Cucina economica* recita la sua «immensa gratitudine alla vita»¹²⁶, Giorgio Caproni che offre in *La piccola cordigliera* uno spaccato di vita all'osteria dove si è contenti perché «si vive di poco¹²⁷» e Camillo Sbarbaro che nella sua struggente lirica *Lettera dall'osteria* urla il proprio bisogno di relazione, la necessità di «attaccare discorso con chi capita vicino¹²⁸».

Nella società dei consumi attuale la realtà dominante, tuttavia, è ben altra: in un contesto sempre più alienante, dominato dalla legge del profitto, in cui l'individuo tende a consumare sempre più velocemente, anonimamente e spesso in solitudine i pasti, le pratiche alimentari sono fortemente condizionate da un consumismo dilagante che spersonalizza i luoghi, annulla la scansione rituale dei tempi¹²⁹ e trova le sue icone nel fast food¹³⁰ e, parallelamente, nel rito domestico della spesa al supermercato ben rappresentato da Italo Calvino in *Marcovaldo*:

Alle sei di sera la città cadeva in mano dei consumatori. Per tutta la giornata il gran daffare della popolazione produttiva era il produrre: producevano beni di consumo. A una cert'ora, come per lo scatto d'un interruttore, smettevano la produzione e via! Si buttavano tutti a consumare. Ogni giorno una fioritura impetuosa faceva appena

¹²⁴ Il film di Pier Paolo Pasolini del 1962 si apre con un banchetto di nozze; lo sposo, Carmine, è il protettore di Mamma Roma, una prostituta. Questo matrimonio lascia libera Mamma Roma di decidere della propria vita.

¹²⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=dddeaNtxQuw>

¹²⁶ U. Saba, da *Il piccolo Berto*, in *Tutte le poesie*, Mondadori, Milano 1988 e «mentre indifferenti cenano accanto a me due muratori: e un vecchietto che un pasto senza vino ha consumato»

¹²⁷ G. Caproni, *La piccola cordigliera o i naufraghi*, in *Il conte di Kevenhuller*, Garzanti, Milano, 1986, p.23

¹²⁸ C. Sbarbaro in P. Zoboli, *Sbarbaro e i tragici greci*, Vita e Pensiero, 2005, p.34.

¹²⁹ Sui complessi processi socio-antropologici che sono dietro i mutamenti delle pratiche alimentari negli ultimi decenni, in particolare sull'abolizione dei confini del tempo e dello spazio, sul mito della leggerezza, sul mutato rapporto tra il ruolo maschile e femminile, sui nuovi riti della contemporaneità, si vedano i saggi sul Novecento di Piero Camporesi raccolti in *La terra e la luna*, cit. pp.286-353.

¹³⁰ è significativo il rilievo che tale fenomeno assume, comparando fin nel titolo di alcuni romanzi, come fa notare Biasin, che cita *Snack Bar Budapest* di Silvia Bre e Marco Lodoli e *Hot dog* di Luigi Fontanella (G.P. Biasin, *I sapori della modernità*, Il Mulino, Bologna, 1991, cit. p.19)

in tempo a sbocciare dietro le vetrine illuminate, i rossi salami a penzolare, le torri di piatti di porcellana a innalzarsi fino al soffitto, i rotoli di tessuto a dispiegare drappaggi come code di pavone, ed ecco già irrompeva la folla consumatrice a smantellare a rodere a palpare a far man bassa. Una fila ininterrotta serpeggiava per tutti i marciapiedi e i portici, s'allungava attraverso le porte a vetri nei magazzini intorno a tutti i banchi, mossa dalle gomitate di ognuno nelle costole di ognuno come da continui colpi di stantuffo. Consumate! e toccavano le merci e le rimettevano giù e le riprendevano e se le strappavano di mano; consumate e obbligavano le pallide commesse a sciorinare sul bancone biancheria e biancheria; consumate! e i gomitoli di spago colorato giravano come trottole, i fogli di carta a fiori levavano ali starnazzanti, avvolgendo gli acquisti in pacchettini e i pacchettini.¹³¹

¹³¹ I. Calvino, *Marcovaldo ovvero le stagioni in città*, Mondadori, Milano, 2003, p.35

2.1.2 La funzione connotativa

Si parla di funzione connotativa quando i riferimenti al banchetto non hanno lo scopo di marcare la verosimiglianza e il realismo dell'opera, fornendo informazioni di tipo denotativo e realistico-referenziale, ma servono piuttosto all'autore per tratteggiare il carattere dei personaggi, per definire la personalità attraverso i gesti, gli atteggiamenti o le consuetudini legate alla produzione, alla preparazione e alla consumazione del pasto¹³².

Questo vale, oltre che a livello individuale, anche a livello collettivo. Gli elementi riconducibili all'ambito alimentare caratterizzano un gruppo e una comunità, marcandone l'identità sul piano sociale, etnico, territoriale di genere.

La maniera di stare a tavola è utile alla caratterizzazione dei personaggi. Del resto «Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei¹³³» e la ripresa in età moderna, in chiave più specificamente socio-ideologica e meccanicistica, da parte di Ludwig Feuerbach del famoso assioma «L'uomo è ciò che mangia¹³⁴», testimoniano la consapevolezza della stretta interrelazione tra individuo e alimentazione come verità acquisita e riconosciuta.

Nella proiezione letteraria le diverse modalità di preparazione, di servizio, di consumazione, l'offerta o il rifiuto di cibo rivelano lo stato d'animo in cui si trova il personaggio, mettendo in luce gli aspetti della sua personalità e arricchendola di tratti connotativi.

Il carattere scontroso e ribelle di una figura come Rosso Malpelo e nello stesso tempo la sua ruvida bontà nei confronti dell'amico Ranocchio, per esempio, passano quasi interamente attraverso gesti e atteggiamenti legati al pasto. La selvatichezza che lo isola dagli altri operai si manifesta a pieno durante la pausa del pasto, momento di convivialità per tutti gli altri, ed è attraverso i loro occhi che lo scrittore ce lo presenta:

¹³² Vd. La funzione connotativa in *Le funzioni del cibo nel testo letterario* di Ghiazza Silvana, Wip Edizioni, Bari, 2011.

¹³³ Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es (A. Brillant-Savarin, *Physiologie du Gout, ou Meditations de Gastronomie Transcendante*, 1826, tr.it. *Fisiologia del gusto*, intr. Di J.F.Revel, con una nota di H.De Balzac, Milano, Rizzoli, BUR Classici, 2002, p.,29) Dal motto latino che già giocava sull'ambiguità lessicale originata dalla paronomasia fra est (dal verbo edere=mangiare) ed est (dal verbo esse=essere).

¹³⁴ Mann ist was isst in *Lehre der Nahrungsmittel für das Volk* (Dell'alimentazione: trattato popolare), L. Feuerbach, 1862.

«Al mezzogiorno, mentre tutti gli altri operai della cava si mangiavano in crocchio la loro ministra, e facevano un po' di ricreazione, egli andava a rincantucciarsi col suo corbello tra le gambe, per rosicchiarsi quel po' di pane bigio, come fanno le bestie sue pari¹³⁵».

In qualche caso quindi il rapporto col cibo, specialmente quando il personaggio è 'silenzioso' può svolgere una funzione connotativa essenziale nella descrizione, e a volte può costituire l'elemento determinante, se non addirittura unico, per definirne l'entità.

La funzione connotativa esplicita dai riferimenti all'universo semantico del cibo può riguardare contemporaneamente più personaggi che interagiscono e si rivelano attraverso il rapporto che ciascuno di loro instaura con un alimento.

Un esempio significativo di interazione fra personaggi che si rivelano nel loro rapporto con il cibo è offerto, nella letteratura moderna da Pinocchio. Intorno alla tavola si snoda la scena che vede il burattino, insieme al gatto e alla volpe, cenare all'osteria del Gambero rosso. Il diverso comportamento dei tre commensali serve a Collodi per rappresentare magistralmente, con un registro paradossalmente ironico, il carattere e lo stato d'animo di ciascuno. La famelica avidità mascherata da inappetenza dei due furfanti e il turbamento di Pinocchio tutto proteso verso l'aspettativa di una ricchezza iperbolica che gli toglie l'appetito o meglio, come acutamente sottolinea l'autore, emotivamente già lo sazia fin troppo:

Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato! La Volpe avrebbe spelluzzicato volentieri qualche cosa anche lei: ma siccome il medico le aveva ordinato una grandissima dieta, così dové contentarsi di una semplice lepre dolce e forte con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto. Dopo la lepre si fece portare per tornagusto un cibreino di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lucertole e d'uva paradisa; e poi non volle altro. Aveva tanta nausea per il cibo, diceva lei, che non poteva accostarsi nulla alla bocca. Quello che mangiò meno di tutti fu Pinocchio. Chiese uno spicchio di noce e un cantuccino di pane, e lasciò nel

¹³⁵ G. Verga, *Gli elefanti- Rosso Malpelo*, Garzanti, Milano, 1992, p.134

*piatto ogni cosa. Il povero figliuolo col pensiero sempre fisso al Campo dei miracoli, aveva preso un'indigestione anticipata di monete d'oro*¹³⁶.

In un contesto completamente diverso, in un passo de *Il piacere* di D'Annunzio, è pur sempre il rapporto con il cibo che consente all'autore di caratterizzare la differenza tra i due personaggi: Andrea Sperelli e Galeazzo Secinaro si fronteggiano, seduti a un tavolo del Caffè Roma. Galeazzo racconta ad Andrea l'avventura galante che ha appena vissuto con l'ex amante di lui, Elena:

(...)raccontava senza scrupoli e senza reticenze, non tralasciando alcuna particolarità, lodando la bontà dell'acquisto al conoscitore. Egli s'interrompeva, di tratto in tratto, per mettere il coltello in un pezzo di carne succulenta e sanguinante, che fumigava, o per vuotare un bicchiere di vin rosso. La sanità e la forza emanavano da ogni sua attitudine.

*Andrea Sperelli accese una sigaretta. Ad onta de' conati, egli non riusciva a inghiottire il cibo, a vincere la ripugnanza dello stomaco agitato in sommo da un orribile tremolio*¹³⁷.

Il passo è importante per la connotazione dei due personaggi, come sottolinea Biasin: «è questo un punto davvero cruciale nel romanzo, non solo per la trama ma per la caratterizzazione e l'ideologia: Sperelli (che non mangia) e Secinario (che mangia di gusto) sono entrambi aristocratici, esteti, donnaioli. Ma il primo è presentato come un modello da seguire e da imitare, sublimato, spiritualizzato, estenuato; il secondo, no: è crudo, "poco sottile", sanguigno, forte e volgare (si noti che "mette" il coltello nella carne "sanguinante", e "vuota", non "sorseggia", un bicchiere di vino che non è bianco, o ancor meglio, "biondo" ma "rosso": la somma delle connotazioni non potrebbe essere più esplicita¹³⁸».

L'identità sociale si definisce nelle modalità di 'banchettare' proprie di una classe, grazie alle quali essa si distingue dalle altre. Diversi i cibi, diverse le modalità di preparazione e consumazione, nonché il contesto e i cerimoniali. In letteratura la possibilità di caratterizzare le diverse classi attraverso il pasto è un mezzo narrativo efficace e diffuso. Particolarmente significativi sono i casi in cui l'autore utilizza per contrapporre modalità (e dunque classi sociali) differenti.

¹³⁶ C. Collodi, *Le avventure di Pinocchio*, Milano, Paoline Edizioni Libri, 2002, p.61.

¹³⁷ G. D'Annunzio, *Il piacere*, Biblioteca economica Newton, Torino, 1995, p.441

¹³⁸ G.P.Biasin, *Té per due*, in *I sapori della modernità*, cit., p. 83

Già nel *Decameron* la distinzione fra classi sociali passa attraverso il loro modo di porsi di fronte al momento conviviale. Da un lato vi è l'aristocrazia cortese, non appartenente solo al mondo feudale ma anche a parte dell'emergente borghesia che possiede gentilezza e nobiltà d'animo, e ha conseguentemente il senso della misura: il cibo, in questo contesto, è presentato come alimento di qualità, si sottolinea l'eccellenza dei prodotti (la qualità, più che la quantità) e la raffinatezza della loro preparazione. Casi come quelli del vino di Cisti o dell'arrosto della gru cacciata col falcone e 'acconciata' da Chichibio sono due esempi significativi. Quasi sempre essi sono collocati nel contesto raffinato di un banchetto in un quadro della rappresentazione conviviale che rende ancora più prezioso il prodotto alimentare.

A questa linea si contrappone quella popolare, riguardante i ceti medio abbienti, il cui rapporto con il cibo è determinato dall'eterna dialettica tra fame e abbondanza¹³⁹.

Nella narrativa ottocentesca, a partire da *I Promessi sposi*, il cibo diviene uno fra gli indicatori di classe più ricorrenti. La polenta bigia di Tonio, ma anche la cioccolata che sancisce la capitolazione di Gertrude, il rumoroso banchetto nel palazzo di Don Rodrigo gli esempi più celebri.

Anche nel Novecento sono numerose le opere in cui le pratiche alimentari sono utilizzate quale segno di appartenenza e di identità sociale discriminante fra le classi.

Le scelte alimentari di un banchetto possono direttamente 'segnare' la distinzione, secondo un cliché che giunge alla precisa individuazione di specifici prodotti, caratterizzanti l'uno e l'altro stato sociale. Un esempio interessante riguarda il banchetto organizzato nel romanzo *Il marito* di Pirandello¹⁴⁰. Anche ne *La cognizione del dolore* di Gadda la differenza tra l'io borghese e l'io plebeo passa attraverso gli atteggiamenti e le scelte conviviali, come il laborioso e godurioso cerimoniale postprandiale dei signori attavolati, che fumano, perdendosi in un'esibita voluttà:

¹³⁹ Eccesso e penuria di cibo, cuccagna e fame sono le sue facce (distorte) della stessa realtà socio-economica. Cfr. P. Camporesi, *Il paese della fame*, Bologna, Il Mulino, 1978; G. Cocchiera, *Il paese della Cuccagna e altri studi di folklore*, Torino, Bollati Boringhieri, 1954; D. Richter, *Il paese di cucagna. Storia di un'utopia popolare*, t.it. di A. Fliri Piccioni, Firenze, La Nuova Italia, 1998.

¹⁴⁰ Testo che avremo modo di analizzare in maniera approfondita nel paragrafo dedicato alla funzione comunicativa e strutturale.

E così rimanevano: il gomito appoggiato sul tavolino, la sigaretta fra medio e indice, emanando voluttuosi ghirigori; mescolati di miasmi, questo si sa, dei bronchi e dei polmoni felici, mentre che lo stomaco era tutto messo in giulebbe, e andava dietro come un disperato ameboide a mantrugiare e a peptonizzare l'ossobuco. La peristalsi veniva via con un andazzo trionfale, da parer canto e trionfo, e presagio lontano di tamburo, la marcia trionfale dell'Aida o il toreador della Carmen. Così rimanevano. A guardare. Chi? Che cosa? Le donne? Ma neanche. Forse rimirare se stessi nello specchio delle pupille altrui. In piena valorizzazione dei loro polsini, e dei loro gemelli da polso. E della loro faccia di manichini ossibuchivori.¹⁴¹

Un elemento importante per il riconoscimento dell'identità sociale è costituito dalle buone maniere a tavola¹⁴². Il saper mangiare rappresenta un marchio distintivo di non secondaria importanza che richiede la conoscenza e l'osservanza di tutta una serie di norme comportamentali che definiscono l'urbanità, l'educazione, il livello sociale, la cultura dell'individuo.

La modalità del servizio, la perfetta conoscenza dei rituali e dei materiali che il *savoir vivre* a tavola comporta, da sempre costituiscono, forse più che il cibo stesso, una sottile ma decisa ragione di distinzione fra le classi. Dal *Galateo* di Giovanni Della Casa, fino alla più commerciale vulgata novecentesca (le versioni cinematografiche di *Pretty Woman* e di *Titanic*) lo scoglio da superare consiste proprio nell'uso appropriato della *mise en place*: posate, stoviglie, bicchieri e l'intero (spesso superaffollato) corredo da tavola.

Così, in una novella di Pirandello, *Scialle nero*, gli elementi del servizio diventano la vera discriminante di classe: *costernazione per tutto quel superfluo che vedevano luccicar sulla tovaglia nuova, che li abbagliava: quattro bicchieri di diversa forma e forchette e forchettine, coltelli e coltellini, e certi pennini, poi, dentro gl'involcini di cartavelina. Seduti ben discosti dalla tavola, sudavano anche per i gravi abiti di panno della festa, e si guardavano nelle facce dure, arsicce, svisate dall'insolita pulizia; e non osavano alzar le grosse mani sformate dai lavori della campagna per prendere quelle forchette d'argento (la piccola o la grande?) e quei coltelli, sotto gli*

¹⁴¹ C.E. Gadda, *La cognizione del dolore*, Loescher, Bologna, 1990, cit., p.491

¹⁴² Sull'origine e sull'evoluzione delle buone maniere a tavola, fondamentali restano gli studi di C. Lévi Strauss, *Le origini delle buone maniere a tavola*, cit., di N. Elias, *Potere e civiltà. Il processo di civilizzazione*, cit., e di S. Mennell, *All manners of Food*, cit. 123

*occhi dei camerieri che, girando coi serviti, con quei guanti di filo bianco incutevano loro una terribile soggezione*¹⁴³.

Tutta la narrativa è ricca di episodi e articolati riferimenti al tema delle 'buone creanze' a tavola, che si rivelano talora elementi preziosi per la connotazione dei personaggi.

Interessanti sono anche i passi in cui le differenze di classe legate alle pratiche alimentari sono in qualche modo teorizzate, o dichiarate, dagli stessi personaggi.

Ne *Il barone rampante* di Calvino le buone maniere a tavola sono un segno fondamentale di distinzione sociale; connotano la rigida etichetta che regola i pasti nella vita del Barone Arminio Piovasco di Rondò, padre del protagonista, e fanno emergere i diversi caratteri dei commensali:

(...) a casa nostra si viveva sempre come se si fosse alle prove generali d'un invito a Corte, non so se quella dell'Imperatrice d'Austria, di Re Luigi, o magari soltanto al palazzo reale di Torino. Veniva servito un tacchino, e nostro padre a guatarci se lo scalcavamo e spolpavamo secondo tutte le regole reali, e l'Abate quasi non ne assaggiava per non farsi cogliere in fallo, lui che el Cavalier Avvocato Carrega, poi, avevamo scoperto il fondo d'animo falso: sotto le falde della sua zimarra turca (egli aveva passato in Turchia gran parte della sua vita), faceva sparire cosciotti interi per poi mangiarseli a morsi come piaceva a lui, nascosto nella vigna; e noi avremmo giurato (sebbene mai fossimo riusciti a coglierlo sul fatto, tanto leste erano le sue mosse) che venisse a tavola con una tasca piena d'ossicini già spolpati, da lasciare nel suo piatto al posto dei quarti di tacchino fatti sparire sani sani. Nostra madre la Generalessa non contava, perché usava bruschi modi militari anche nel servirsi a tavola, – So! Noch ein wenig! Gut! Così! Ancora un po'! Bene! – e nessuno ci trovava da ridire; ma con noi teneva, se non all'etichetta, alla disciplina, e dava mano forte al Barone coi suoi ordini da piazza d'armi, – Sitz' ruhig! Sta' composto Cosimo! E tu, Biagio, pulisciti il muso! – L'unica che si trovasse a suo agio era Battista, che scarnificava pollastri con un accanimento minuzioso, fibra per fibra, con certi coltellini appuntiti che aveva solo lei, specie di lancette da chirurgo. Il Barone, che pure avrebbe dovuto portarcela ad esempio, non osava guardarla, perché, con quegli occhi stralunati sotto le ali della cuffia inamidata, i denti stretti in quella sua gialla

¹⁴³ L. Pirandello, *Scialle nero, Novelle per un anno*, a cura di Mario Costanzo, Premessa di Giovanni Macchia, Mondadori, Milano, vol. I, tomi I-II vol. II, p.38

*faccina da topo, faceva paura anche a lui. Si capisce quindi come proprio a tavola si determinasse la ribellione di Cosimo. Per questo mi dilungo a raccontare, tanto di tavole imbandite nella vita di mio fratello non ne troveremo più, si può esser certi. doveva tener bordone a nostro padre nei suoi rimbrotti.*¹⁴⁴

Una conferma in chiave di ironico ribaltamento è la descrizione dei pasti consumati dal protagonista e da suo fratello insieme al loro precettore, con il lento, ma inevitabile sgretolamento della rigida etichetta a tavola e il suo scadere nell'anarchia più totale:

*I nostri pasti in compagnia dell'Abate cominciavano con movimenti di cucchiari composti, rituali, silenziosi, e guai a chi alzava gli occhi dal piatto o faceva anche il più lieve risucchio sorbendo il brodo, ma alla fine della minestra l'Abate era già annoiato, rassegnato, guardava nel vuoto, schioccava la lingua a ogni sorso di vino, alla pietanza noi già ci potevamo mettere a mangiare con le mani, e finivamo il pasto tirandoci torsoli di pera.*¹⁴⁵

Anche la condivisione di ideali può degenerare, facendosi ideologia e irrigidendosi in formule; diviene in tal caso una rete che imbriglia i rapporti umani, li forza sotto schemi ideologici in cui l'appartenenza diviene discriminante.

Una bella pagina di Clara Sereni mette a fuoco questa contraddizione: quello che nasce come semplice invito a cena di compagni di partito, diverrà ad adeguarsi agli 'standard' alimentari ritenuti politicamente corretti dagli invitati. Dovrà forzare la propria spontaneità, allontanando dalla tavola ogni cibo passibile di 'capitalismo', riservandosi solo qualche brandello di gusto, nella decorazione:

*A casa di Aldo e Maria il menù era fisso, pastasciutta scotta e ascetiche frittate insapori: il massimo di economicità, il minimo tempo in cucina, servire il popolo era adeguarsi ai suoi standard più bassi e incolti, una norma che il gruppo non osava porre in discussione (...). Feci sparire i formaggi francesi, il vino buono, il pane ricercato; il bollito costa poco, pensai che fosse accettabile. I colori dei sottaceti, i ricami di maionese lo rendevano tollerabile per me*¹⁴⁶

Anche l'identità di genere comporta delle precise caratteristiche distintive, che si manifestano chiaramente nell'ambito conviviale.

¹⁴⁴ I. Calvino, *Il barone rampante*, in Romanzi e racconti, Mondadori, Milano, vol. I, cit. p. 551

¹⁴⁵ idem

¹⁴⁶ C. Sereni, *Casalinghitudine*, BUR, Milano, 2007, p.82

La preferenza per determinati cibi segnala da sempre, in modo diverso nelle varie società, la distinzione fra gusti femminili e gusti maschili. Il cibo può costituire anche, più sottilmente, un indicatore del ruolo che l'individuo (maschio o femmina) riveste nel contesto sociale e del suo spazio di potere. Le gerarchie si manifestano intorno alla tavola, come l'antropologia ha ampiamente dimostrato, anche nel rispetto del genere. È il caso, come vedremo, di *Casalinghitudine* di Carla Sereni e di molti romanzi autobiografici di Grazia Deledda.

Un elemento fondamentale di identità collettiva è rappresentato dal legame con il territorio e le pratiche alimentari svolgono un ruolo connotativo determinante. La forma di identità territoriale legata ai costumi locali, antropologicamente riscontrabili¹⁴⁷ è il fenomeno che si sviluppa soprattutto nella Sicilia degli anni Cinquanta e che con trasparente metafora è stato nominato 'gallismo'.

Una gustosa testimonianza di forte connotazione territoriale, nel romanzo *l'Imperio* di Federico De Roberto, è la resistenza dei regionalismi alimentari al tentativo di unificazione nazionale (graffiante protezione sul piano gastronomico delle difficoltà politiche che il progetto unitario avrebbe incontrato). Questa affiora dal momento in cui, intorno alla tavola, si incontrano deputati della nascente monarchia unitaria. Il discorso parte dalla necessità di «unificare»¹⁴⁸ o almeno «federare (...) le cucine italiane». Nell'animata discussione viene avanzata l'ipotesi di «una mensa nazionale, un pranzo italiano per eccellenza»¹⁴⁹, ma tutto termina nell'arroccata difesa dei particolarismi culinari e nella (discutibile) battuta di spirito finale:

Si cominciava naturalmente dai maccheroni, e su questo punto tutti erano d'accordo; poi Sonnino stava per le triglie alla livornese, mentre Grimaldi preferiva le sogliole fritte con calamaretti, e mentre gli onorevoli discutevano, masticando a due palmenti (...).

"Stracotto con risotto... zampone di Modena con purée di spinaci..."

"Eh! Ah! ... Ma che purée!... Italiano! Bisogna parlare italiano!..."

"O come si dice?"

E Sonnino, nella sua qualità di toscano, suggerì:

¹⁴⁷ cfr. G. Morelli, *Vitaliano Brancati tra fascismo e gallismo*, Manduria, Pietro Lacaita Editore, 1989.

¹⁴⁸ F. De Roberto, *L'Imperio*, BUR Rizzoli, Milano, cit, pp.1247-48

¹⁴⁹ idem

“Con passato di spinaci”

“No; allora io sto per l'avvenire dei fagioli!...”

Una gran risata fece rivoltare tutta la clientela del caffè dalla parte degli onorevoli.¹⁵⁰

Si noti come in questo passo agisca peraltro anche la funzione referenziale, che fornisce informazioni sia sulle diverse specifiche preparazioni culinarie, sia sulla reale situazione socio-politica presente in Italia a ridosso dell'Unità.

Il rapporto con il cibo può marcare anche una forma di identità collettiva riferibile a un ambito territoriale più vasto e sfumato. Così, a connotare lo spirito meridionale nella sua accezione più ampia, è la lentezza. Carattere messo a fuoco nel bel saggio di Cassano, *Il pensiero meridiano*, e ampiamente documentato a livello storico antropologico¹⁵¹, la lentezza dei popoli meridionali è un elemento che affiora in molte testimonianze di cultura popolare, in particolare nei proverbi¹⁵².

Anche a livello letterario si presenta come caratteristica capace di rivelare l'appartenenza a una ben delimitata parte di umanità.

Vi si mescolano, in una trama difficilmente separabile, erotismo e alimentazione, connubio in verità presente in ogni tempo, ma caratterizzato in questo caso da una comune degenerazione in cui apparenza e realtà sono tanto più divaricate quanto più accentuata è la loro esibizione.

Brancati ha rappresentato magistralmente tale fenomeno, mettendone a nudo le ragioni nascoste, in uno spaccato di società e di umanità in cui si intrecciano analisi dei meccanismi sociali e dei processi profondi dell'interiorità individuale.

La stretta connessione fra potenza trofica e erotica, dichiarata e descritta in molte opere dell'autore siciliano, diviene nel romanzo *Paolo il caldo* caratteristica identitaria di un'intera famiglia, quella che Castorini «carica di una tale sensualità che non era possibile vedere insieme tre o quattro suoi componenti senza venire colpiti da una scossa ...»¹⁵³, caratterizza e nello stesso tempo differenzia

¹⁵⁰ idem

¹⁵¹ F. Cassano, *Il pensiero meridiano*, Roma-Bari, Laterza, 1996. Sul valore della lentezza si vedano, fra gli altri, S. Nadolny, *La scoperta della lentezza*, Milano, Garzanti, 1985; J. Baudrillard, *America*, Milano, SE, 2000; M. Kundera, *La lentezza*, Milano, Adelphi, 1995.

¹⁵² Vedi V. Teti, *Le culture alimentari*, in AA. VV., *L'alimentazione*, cit., pp. 153-154.

¹⁵³ L'identità di gruppo della famiglia si manifesta pienamente –è una fra le pagine più note del romanzo- nel pranzo luculliano offerto in onore di due ospiti, che saranno alla fine totalmente coinvolti nel generale clima di sensuale abbuffata e ne diverranno attivi protagonisti.

nettamente due personaggi, il vecchio barone e suo figlio Michele, che vivono due opposte degenerazioni del comportamento alimentare: sanguigno, carnale, vorace l'uno; intellettuale "pallido, piccolo, riservato" e inappetente l'altro:

Quando Michele appare nella sala da pranzo, tutti i Castorini erano rossi di appetito, e parecchi di loro masticavano a bocca chiusa chi una patata fritta, chi un'oliva, chi una testa di sardina - 'Ah, finalmente!', disse il barone Paolo guardando il figlio e intuendo che in quella bocca chiusa e imbronciata non c'era appetito: "Al solito, tu non hai appetito... Io invece ho una fame da lupo, e se non mi metto a sedere muoio". Così dicendo, il barone si sedette a capotavola, e cominciò subito a mangiare. "Chi vuole Cristo, se lo preghi!", mormorava. "sedetevi e mangiate anche voi"¹⁵⁴.

Il rapporto col cibo può anche rivelare la perdita di identità, l'alienazione, l'isolamento dell'individuo nella società moderna e la letteratura registra ancora una volta questo fenomeno.

In alcuni romanzi di Raffaele Nigro, uno degli autori più interessanti degli ultimi decenni, si può individuare una forma di rispecchiamento dei mali e del declino del convivio. Nel romanzo *Ombre sull'Ofanto*, sono stigmatizzate le scelte alimentari (e insieme culturali ed esistenziali) del fratello del protagonista:

(Costante) Aveva mangiato cioccolatini Lindt, due merendine Mulino Bianco, una busta di patate Fai e mezzo yogurt Danone, perché lui mangiava tutto secondo le proposte tv e aveva lasciato i relitti sul tavolo. Aveva azionato il videosorvegliatore e stava guardando un film in giapponese con gangster e puttane¹⁵⁵

Questo quadro desolante si contrappone alla realtà viva e a misura umana che lo stesso Nigro aveva descritto ne *I fuochi del Basento*, in cui il rapporto col cibo diceva ancora un legame forte e sentito con il territorio, con la nostra storia, con l'umanità del prossimo.

¹⁵⁴ V. Brancati, *Paolo il caldo*, Bompiani, Milano, 1955, p.67

¹⁵⁵ R. Nigro, *Ombre sull'Ofanto*, Camunia, Milano, 1992, p.50

2.1.3 La funzione strutturale

I riferimenti al cibo possono svolgere una funzione che oltrepassa il contenuto tematico ed è funzionale piuttosto alla organizzazione del testo quanto tessuto, struttura narrativa, intervenendo dunque precipuamente sull'impianto e sullo svolgimento della vicenda narrata, nonché sulle modalità della narrazione¹⁵⁶.

Tale funzione si attua, nel dipanarsi dell'intreccio, a vari livelli e in diversi modi. Può servire come elemento di copertura o di deviazione dell'azione principale; fornire lo spunto da cui prende avvio il momento narrativo; introdurre i personaggi, aprire o chiudere una unità narrativa, segnare i momenti forti dell'intreccio (veri e propri snodi narrativi della vicenda); stabilire ideali parametri che bilancino le varie parti del testo conferendo un tono generale unitario, tematico e stilistico, all'opera. Nei casi più significativi può divenire il perno intorno al quale ruota tutto l'intreccio, costituendo in qualche maniera la stessa ragion d'essere della vicenda o addirittura essere utilizzata, in chiave critica, come strumento di lettura globale del testo¹⁵⁷.

Il riferimento al cibo, quando costituisce un elemento generativo dell'intreccio, fornisce l'occasione per l'inizio del movimento narrativo.

Uno dei testi più significativi in tal senso è *Il barone rampante* di Calvino. Il pranzo in casa del barone Arminio Piovasco di Rondò, padre del protagonista, costituisce la situazione dalla quale prende avvio la storia. È durante questo pranzo che Cosimo respinge il piatto di lumache cucinato dalla sorella Battista e sancisce con tale gesto di insubordinazione all'ordine familiare il ben più vasto rifiuto dell'ordine prestabilito delle consuetudini della vita civile. Intorno a quella tavola a mezzogiorno del 15 giugno 1767 scatta quindi l'azione generatrice dell'intera vicenda:

Eravamo nella sala da pranzo della nostra villa d'Ombrosa, le finestre inquadravano i folti rami del grande elce del parco.

¹⁵⁶ Vd. La funzione strutturale in *Le funzioni del cibo nel testo letterario* di Ghiazza Silvana, Wip Edizioni, Bari, 2011.

¹⁵⁷ È interessante in questo senso la proposta di Piero Camporesi, nel saggio *Il governo del corpo*, testo utile a livello critico e metodologico per una rilettura complessiva della narrativa di diversi testi letterari classici e minori. Vd. La funzione strutturale in *Le funzioni del cibo nel testo letterario* di Ghiazza Silvana, Wip Edizioni, Bari, 2011.

*Era mezzogiorno, e la nostra famiglia per vecchia tradizione sedeva a tavola a quell'ora. Tirava vento dal mare, ricordo, e si muovevano le foglie. Cosimo disse: – Ho detto che non voglio e non voglio! – e respinse il piatto di lumache. Mai s'era vista disubbidienza più grave*¹⁵⁸.

Da qui scaturisce la sua decisione di ritirarsi a vivere sugli alberi, strappo irrisarcibile con la realtà in cui era vissuto fino ad allora. Da questo episodio parte tutta la macchina narrativa del romanzo. Ed è lo stesso narratore che interviene, attraverso la civetteria di una giustificazione metanarrativa, a sottolinearlo:

«Si capisce (...) come proprio a tavola si determinasse la ribellione di Cosimo. Per questo mi dilungo a raccontare, tanto di tavole imbandite nella vita di mio fratello non ne troveremo più, si può esser certi¹⁵⁹».

Anche nel romanzo *Suo marito* di Pirandello, l'azione parte dal banchetto letterario in onore di Silvia Rondella, durante il quale si profilano già chiaramente gli opposti caratteri dei due protagonisti. Silvia è schiva e restia alla mondanità letteraria nella quale suo marito, goffo e ingenuo arrampicatore sociale vuole trascinarla. Significativamente nel corso del romanzo il ruolo decisivo di questo banchetto sarà riconosciuto da Silvia che lo ricorderà come la prima di una lunga serie di 'spettacoli' nei quali lei e il marito si erano coperti di ridicolo.

Allo stesso modo una funzione d'avvio chiaramente strutturale, in *Quer pasticciaccio brutto di via Merulana di Gadda*, è svolta dal pranzo in casa Balducci. Il momento conviviale apre il romanzo e serve a introdurre l'uno dopo l'altro i personaggi sospettati dell'omicidio di Liliana o implicanti nel furto in casa Menegazzi.

In taluni casi il rilievo attribuito alla funzione strutturale del cibo è ancora più evidente, in quanto il parallelismo presente fra l'inizio e la fine del testo ne determina in qualche modo il meccanismo narrativo.

La sesta giornata del *Decameron* ad esempio contiene una novella che si apre e si chiude con due quadri narrativi al cui centro vi è un momento conviviale: nel racconto, a partire dal richiamo irresistibile del profumo d'arrosto, si descrive il banchetto, occasione di disappunto del Signore che interpellato il cuoco alla sua

¹⁵⁸ I. Calvino, *Il barone rampante*, Mondadori, Milano, 2010, cit. p.16

¹⁵⁹ Ivi, p.552

inopinata risposta non replica e con la «pronta e sollevo risposta¹⁶⁰» di Chichibio, l'ira di Currado si scioglie. Tutto è scandito dal cibo fino alla fine della novella, che si chiude con l'immagine dell'ipotetico banchetto in cui la gru (opportunamente sollecitata) avrebbe certo «mandato fuori (...) l'altra coscia e l'altro piè'¹⁶¹» come ammette con magnanima arguzia lo stesso Currado.

Nel *Decameron* d'altra parte la funzione strutturale del cibo si estende, nell'organismo globale dell'opera, anche al rapporto che si instaura tra cornice e novelle.

Nell'unico lungo racconto costituito dalla cornice i momenti più importanti sono quelli rituali dei pasti e del racconto delle novelle. Momenti nei quali la lieta brigata si riunisce e celebra la rappresentazione di una lieta e una armoniosa esistenza in opposizione alla peste che devasta Firenze. Parola e cibo si intrecciano e le novelle finiscono per costituire i veri e propri piatti, metaforicamente serviti in tavola e gustati dai commensali. All'esiguità di particolari descritti riguardanti i cibi corrisponde un'attenzione costante ai dettagli del contesto, al quadro entro il quale si svolge il convivio: il luogo, l'apparecchiatura, i profumi, i colori e poi i rituali della tavola, il servizio inappuntabile, l'ordine e la convenienza di gesti, in un clima di leggendaria e di onorata festosità, sempre sottolineato dall'autore.

(...)entrati in una sala terrena, quivi le tavole messe videro con tovaglie bianchissime e con bicchieri che d'ariento parevano, e ogni cosa di fiori di ginestra coperta; per che, data l'acqua alle mani, come piacque alla reina, secondo il giudizio di Parmeno tutti andarono a sedere. Le vivande dilicatamente fatte vennero e finissimi vini fur prestì; e senza più chetamente li tre famigliari servirono le tavole. Dalle quali cose, per ciò che belle e ordinate erano rallegrato ciascuno, con piacevoli motti e con festa mangiarono. E levate le tavole, con ciò fosse cosa che tutte le donne carolar sapessero e similmente i giovani e parte di loro ottimamente e sonare e cantare, comandò la reina che gli strumenti venissero; e per comandamento di lei Dioneo preso un liuto e la Fiammetta una viuola, cominciarono soavemente una danza a sonare¹⁶².

La cornice serve pertanto a creare una sorta di rappresentazione conviviale in cui la tavola diviene il palcoscenico sul quale si inscena la narrazione della «onesta

¹⁶⁰ G. Boccaccio, *Decameron*, Mondadori, Milano, 2004, p.45

¹⁶¹ Ivi, p.47

¹⁶² Ivi, p. 98

brigata» tra le musiche, i canti, i balli che seguono il convito. Tutto evoca un'idea di raffinatezza, di decoro, di equilibrio e di onestà cortese. Ed è all'interno di questa «onestà» che vanno lette e inquadrare le novelle, anche le più licenziose. In questo senso l'atmosfera che circonda la vita è in stretta relazione strutturale con i contenuti presenti nelle novelle che i giovani alternativamente raccontano e serve a innalzarli in un'aura di decoro e di misura. Una sorta di parametro ideale che conferisce un carattere dialetticamente unitario alla varietà tematica e stilistica dell'opera.

La funzione strutturale del banchetto e delle pratiche alimentari nell'economia generale dell'opera emerge a tutto tondo nella commedia *Sabato, domenica e lunedì* di Edoardo De Filippo. Nel paratesto illustrativo del secondo atto, è l'autore a sottolineare la centralità di una scena dalla quale emerge, senza parole, la fitta rete di rapporti umani, nonché di implicazioni socio-antropologiche, che si intrecciano intorno alla tavola. Al centro dello spazio scenico è la monumentale zuppiera: «capace di contenere circa due chili di maccheroni». La pietanza viene portata in tavola dalla cameriera e disposta alla sinistra di donna Rosa (padrona di casa e artefice del rituale ragù, alla quale spetta il compito di ministrare (potere sottile) le porzioni ai commensali, ben conoscendo le preferenze di ciascuno. Tutti i protagonisti coinvolti nel rito sono consapevoli del proprio ruolo e prevedibili nei comportamenti, quasi fossero attori (nella vita reale) di una rappresentazione in cui i significati appaiono chiari e condivisi. L'autore specifica che: «Tutti, meno Peppino, si accostano al tavolo per conquistare una posizione più comoda che consenta loro libertà di gesti, cercando ognuno di limitare al massimo i propri, per rendere più agevoli quelli del vicino». Questa scena deve essere concertata in modo perfetto. Essa ha una grande importanza ai fini della commedia, il cui contenuto è, o lo è per me, ben chiaro: carattere, sentimenti umani, costume. Il regista senza occuparsi di annoiare il pubblico, solo in questo momento, farà rivivere un pranzo domenicale napoletano, elevandolo, come le famiglie napoletane lo elevano, all'altezza di un rito. Ognuno conosce l'importanza del proprio compito e l'apporto personale che deve dare per la perfetta riuscita della funzione. I piatti fondi passano di mano in mano come un gioco clownesco da circo equestre e vanno a formare una pila, che mano a mano aumenta di proporzioni davanti a donna Rosa. Donna Rosa maneggia il mestolo d'argento con disinvolta perizia. La mano esperta

della donna conosce l'appetito dei familiari e degli ospiti. Nessuno osa opporsi a quella saggia ripartizione. La prima ad essere servita è la Signora Elena Ianniello: *un mestolo solo. Forse ripeterà perché sono davvero promettenti quei maccheroni, ma non ama vedere il piatto colmo, si avvilita. Zia Memè? Per carità ...meno di un mestolo pieno. Perché preferisce mangiarli la sera per cena riscaldati e quasi bruciacchiati: ne va pazza. Don Peppino riceve la sua porzione e la accoglie con indifferenza, ha altro per la testa lui. Il nonno non ama il piatto fondo. Adora l'insalatiera di media grandezza che contiene quasi mezzo kilo di pasta. I maccheroni suoi li vuole conditi a parte e lì dentro. Poi è la volta del dottore Ianniello e gli altri. Quei due piatti colmi e ricoperti con altri due capovolti, sono stati messi ai posti dove si dovranno sedere Rocco e Federico*¹⁶³.

Nella Napoli popolare e borghese di fine Ottocento e poi nel Novecento, il ragù, oltre che una salsa per condire i maccheroni, comincia ad assurgere a simbolo sociale, rappresentando la maniera di onorare il giorno della festa nel quale tutta la famiglia si riuniva per mangiare, ma più che altro per festeggiare il proprio ritrovarsi insieme.

La preparazione del ragù assurge a rito del sabato che prepara all'apoteosi della domenica quando intorno al desco si riunisce tutta la famiglia ed il padrone o la padrona di casa provvedono alla funzione di distribuire a tutti i commensali il piatto di maccheroni condito con il ragù e cosperso di parmigiano grattugiato.

In senso reale o figurato, la situazione conviviale, colta nella fase di preparazione, di servizio o di consumazione dei pasti può divenire il fulcro che consente il costituirsi stesso dell'intreccio. La narrazione insomma non potrebbe aver luogo senza di esso.

Si potrebbero menzionare molti testi letterari, teatrali, film o rappresentazioni artistiche, alcuni già citati nei capitoli precedenti, in cui la funzione strutturale svolge un ruolo determinante, spesso unita ad altre che abbiamo già avuto modo di analizzare.

Fra i tanti fondamentale è il riferimento al *Baldus* di Teofilo Folengo che costituisce in questa prospettiva un unicum nella storia della letteratura italiana in quanto la stessa idea originaria dell'opera scaturisce da un'ispirazione nella quale i livelli tematici e le scelte stilistiche s'intrecciano in chiave dichiaratamente gastronomica.

¹⁶³ E. De Filippo, *Sabato, domenica e lunedì*, in *Cantata dei giorni dispari*, vol.III, Torino, Einaudi, 1961, p.80

Il poema trova infatti nel desiderio, nella ricerca e nella consumazione del cibo il movente di gran parte delle vicende sulla scia della tradizione popolare più consolidata. Tutta l'opera è costellata di descrizioni di pasti d'ogni genere. Nella *regalis coena* imbandita per la giostra dei Cavalieri Franchi l'iperbolico coacervo di portate è fatto di una fusione tra la grassa cucina di certi conventi benedettini e i riti conviviali della corte mantovana del Cinquecento. A questo fasto si contrappone la cena rustica composta da: uova sode, "sudate" sotto la brace, frittata, scarole fritte, insalata, pane, noci formaggio e vino comune. Cibi offerti con la semplice e sincera ospitalità dal povero contadino Berto ai genitori di Baldo. E infine vi è descritta una cena 'mitologica' costituita dalle pecore che, per la beffa giocata da Cingar ai danni dei pastori tesini, annegano in mare diventando il pasto imprevisto e gradito a Nettuno e la sua corte.

I pasti e la convivialità sono un elemento funzionale al racconto. La funzione strutturale svolta diviene determinante nei casi in cui esso costituisce il perno intorno a cui ruota la macchina dell'intreccio.

Nel Novecento un'opera in cui l'intera impalcatura narrativa e scenica ruota intorno al cibo, nel suo valore metaforico fin troppo esplicitamente dichiarato, è *Le roi Bombance* di Filippo Tommaso Marinetti. Testo nato per il teatro (e rappresentato in verità un'unica volta a Parigi nell'aprile del 1909) è una grottesca satira socio-politica¹⁶⁴ che si allarga a osservazioni latamente esistenziali e metafisiche sul cannibalismo alla base dei rapporti sociali e umani inframezzate da riflessioni di poetica sulla crisi del ruolo della letteratura nell'età moderna.

La vicenda, che si svolge in un Medioevo immaginario dominato dallo spettro della fame, inizia in un «saporoso meriggio di maggio color miele, tutto profumato¹⁶⁵». Il regno dei Citrulli è scosso dall'improvvisa scomparsa di Panciarguta, il gran cuiniere di corte. Re Baldoria piange inconsolabile la morte del fido collaboratore, che con abilità riusciva ad ammannire lautissimi pranzi ai potenti vassalli del regno e nello stesso tempo a distrarre i sudditi Citrulli, ingannandone la fame. L'evento determina conseguenze imprevedibili. I vassalli stremati da un lungo digiuno, marciano sulla capitale mentre il tribuno Famone arringa la folla, annunciando «la

¹⁶⁴ L'edizione italiana dell'opera, *Il Re Baldoria*, reca la dedica: Ai grandi cuochi della Felicità Universale: Filippo Turati, Enrico Ferri, Antonio Labriola.

¹⁶⁵ F.T. Marinetti, *Teatro*, Milano, Mondadori, 2004, p.11

rivoluzione intestinale che renderà immortali i liberi stomaci degli Affamati¹⁶⁶». Nel disordine generale il sovrano affida le cucine reali a tre sguatterri di estrazione popolare Torta, Soffione e Béchamel perché organizzino un grande banchetto che plachi gli animi. Ma questi furbescamente approfittano della situazione e si preoccupano soltanto di abbuffarsi, rimandando continuamente il banchetto. Lo stesso re finisce col morire fulminato dalla fame. L'exasperazione della plebe è al colmo e nulla vale l'esortazione di un personaggio, l'Idiota, a nutrirsi di «musiche soavi e di sogni», poiché anche il malcapitato è soppresso a furor di popolo.

Dopo una serie di colpi di scena i tre sguatterri, che per impinguare le scorte del paese avevano messo i cadaveri di Re Baldoria e dei suoi vassalli in salamoia, spargendo la voce che il sovrano era crepato per i postumi di una colossale indigestione, riescono a dominare il tumulto servendo un pranzo agli Affamati. Tra le vivande campeggia il corpo del Re Baldoria, portato in tavola stufato ed è ingordamente divorato dai suoi sudditi. Per i tre sguatterri arriva però il momento della verità. Per le loro malefatte vengono incatenati e spirano fra atroci tormenti, divenendo anch'essi carne destinata al pasto del popolo, in un epilogo surreale, l'intervento del fantasma di Santa Putredine riporta in vita i cadaveri di Re Baldoria e dei suoi ministri, facendoli emergere faticosamente dalle pance dei loro divoratori. Re Baldoria risale sul trono anche se per poco. Santa Putredine muta direzione, sobilla nuovamente gli Affamati e li invita a rimasticare Re Baldoria. Così in una spirale senza fine, il rabelaisiano ciclo di reale e metaforica ingestione/digestione/espulsione procede avvolgendosi su se stesso, in un grottesco e drammatico giudizio sull'esistenza, dominato da un meccanismo totale privo di senza speranza.

Anche la letteratura contemporanea offre numerosi esempi nei quali il banchetto è al centro del tessuto narrativo globale. Un autore nelle cui opere la funzione strutturale del cibo appare con particolare evidenza è indubbiamente Pirandello.

Nella novella *Un invito a tavola*¹⁶⁷ il cibo fin dal titolo è occasione e motore d'azione. In questo caso si stabilisce una dinamica di contrasto paradossale fra l'imponente pranzo allestito e il suo destinatario. Il meccanismo dell' 'avvertimento

¹⁶⁶ International Yearbook of futurism studies, Walter de Gruyter GmbH & Co, KG, Berlin, 2011 a cura di G. Berghaus.

¹⁶⁷ La novella pirandelliana ha un interessante precedente nel racconto *Scampagnata* di Renato Fucini

del contrario', da cui secondo Pirandello scaturisce la comicità, è in questo testo particolarmente esplicito.

La scena si apre con «il pranzo da gran signori¹⁶⁸» la cui preparazione da ben due giorni impegna le tre sorelle Borgianni, appartenenti a una dinastia di formidabili gourmet. Destinatario di questo sforzo imponente («pareva apparecchiato per trenta invitati a dir poco») che l'autore descrive in una carrellata anch'essa lautamente enunciativa (« (...) una pallida porchetta illaurata, ripiena di maccheroni, in una teglia da mandare al forno; ... fiaschi e frutta in quantità¹⁶⁹») è un unico, esile invitato la cui minutezza risalta ancor di più in relazione all'enormità dei suoi ospiti «un omicello d'età incerta, oppresso da un enorme copricapo che gli sprofondava fin sulla nuca, sorretto ai lati dagli orecchi ripiegati sotto il carico. Il poverino pareva commosso dalle espansioni di affetto di quegli otto colossi, i quali non avevano un solo sguardo per lui già tutto smarrito, così piccino che non arrivava neppure (compreso il cappello) alle spalle di Lisa, la più bassa tra le sorelle¹⁷⁰». Anche il soprannome Schiribillo, il nomignolo come dice lo stesso personaggio, risponde alla stessa idea di sottile minutezza.

L'intreccio si snoda in un crescendo pantagruelico e sempre più terrificante per il povero invitato, vittima di un sacrificio che si presenta invece con l'apparenza di un dono generoso. Tutto ha inizio dal primo brindisi a cui il poveretto cerca di sottrarsi, confessando di non essere abituato a bere prima dei pasti. Il supplizio prosegue con gli altri piatti, in un climax infernale in cui il malcapitato assume l'aspetto di vittima sacrificale. Per effetto del meccanismo narrativo del 'contrario': l'offerta apparentemente gradevole in realtà è letale. Coloro che si presentano come amabili ospiti sono in realtà aguzzini. Il beneficiario delle loro attenzioni è in realtà vittima. Da questo contrasto nasce l'acre umorismo pirandelliano.

Venne in tavola la porchetta imbonita. Rosario si levò in piedi: trinciò le parti: la più grossa a don Diego (...)

- *La metà, prego...- insistette don Diego.*
- *Non mi è possibile.. io sono parco..*
- *Parco? E codesta è carne di porco! Mangiate!*

¹⁶⁸ L. Pirandello, *Un invito a tavola* in *Il vecchio Dio, Novelle per un anno*, Garzanti, 2012, vol.II, p.893

¹⁶⁹ Ivi, p. 897

¹⁷⁰ Ivi, p.890

- ... *La lepre è scojata*¹⁷¹

La novella si chiude con un ulteriore riferimento ad una abitudine alimentare consolidata che vede la consumazione della frutta alla fine del pasto. Dopo che il povero ospite, approfittando di un momento di confusione, riesce a scappare, lasciando mantello e scarpe sotto la tavola (“Il disgraziato se l’era svignata a piedi scalzi per correre più spedito”) gli otto fratelli commentano in un ultimo tocco grottesco:

«- In fin dei conti, è andato tutto bene...- dicevano tra loro poco dopo gli otto Borgianni, rassettati.- Tutto bene, tranne il servizio della frutta¹⁷²»..

Molto più che una semplice tavola apparecchiata è l’ambientazione della novella *Il lume dell’altra casa*. Intorno ad essa si svolge la vita della famigliola: il riunirsi dei genitori e dei figli intorno alla mensa domestica occupa tutta una parte della scena, delimitandola e contrapponendola all’altra parte (la finestra di fronte) il luogo dal quale Tullio Buti osserva quel piccolo mondo di affetti riunito intorno al desco familiare e sente tutta l’angoscia della propria solitudine.

Il luogo, in questo caso, la sala da pranzo, con al centro la tavola imbandita a cui si raccoglie la famigliola, costituisce il vero motore della vicenda. È da qui che tutto parte e, non solo, tutto lì tornerà. In chiave di ribaltamento penoso infatti alla fine del racconto a guardare quello stesso spazio vitale sarà la donna che ha abbandonato la sua famigliola e che la osserverà, come un’estranea, dalla stessa finestra dalla quale lei stessa era stata osservata.

Il momento della convivialità e la zona della casa (la sala da pranzo) deputata al consumo dei pasti sono fondamentali per lo svolgimento dell’intera vicenda e ne segnano i momenti forti. All’inizio l’atmosfera di armonia e calore familiare è rappresentata proprio dalla tavola imbandita e dai gesti dei commensali. La mamma che scodella la minestra (il gesto che la fissa nel suo ruolo in quel contesto), il padre che sorride, i figlioletti impazienti di mangiare: tutto narra una storia intera, uno spaccato dell’universo di cuori. La tentazione sentimentale che vince sulla madre e la porta ad abbandonare il suo posto sconvolge però gli equilibri domestici. Il lume della stanza da pranzo rimane spento per parecchie settimane per riaccendersi su una inquadratura di desolazione. La famigliola

¹⁷¹ Ivi, p.894

¹⁷² Ivi, p.897

ripresa, ancora una volta, al momento della cena è ora tristissima: «Poi il lume fu riacceso su quel triste desco, attorno al quale un padre instupidito dalla sciagura mirò i visi sbigottiti di tre bimbi che non osavano volgere gli occhi all'uscio, donde la mamma soleva entrare ogni sera con la zuppiera fumante¹⁷³». La novella si chiude, come si è aperta, con lo sguardo furtivo di chi dalla finestra di fronte osserva la scena. Ora però sono in due «stretti, inchiodati, ad osservare. Accanto a Tullio c'è la madre, ora amante disperata, che in una sorta di contrappasso crudele è condannata a guardare da lontano il suo passato: si precipitò ai vetri della finestra, premendosi forte il fazzoletto su la bocca. I suoi piccini... i suoi piccini.. i suoi piccini, là eccoli... a tavola... ¹⁷⁴»

Un'altra simpatica novella di Luigi Pirandello, tra il comico e il burlesco, vagamente boccaccesca nel ritmo e nel tono è quella intitolata *I galletti del bottaio*. Per il pranzo di Natale la moglie del bottajo Màrchica ha allevato due galletti e vorrebbe poterli consumare da sola con il marito il quale invece nelle ricorrenze ama invitare parenti e amici in gran numero. Per scongiurare ciò il giorno della festa la moglie gli impedisce di uscire di casa. Preparando il pranzo però si accorge che le manca il prezzemolo e giocoforza è costretta a chiedere al marito di andarlo a comprare. Egli le promette che farà in fretta e soprattutto che non inviterà nessuno. Ma appena fuori, incrocia il parroco e la tentazione è troppo forte. L'invito parte:

« (...) Mia moglie, chiesa e casa- già lei lo sa. Oggi mi prepara un pranzettino proprio con i fiocchi e, a tavola, noi due soli- io, qua, lei, là!...Ma...e dove desina lei oggi, signor curato? Certo mia moglie avrà tanto piacere di rivederla... Mi vuol fare un favore? Non mi dica di no¹⁷⁵».

La moglie quando il marito le porta in casa, insieme al prezzemolo, il curato, si vendica: finge di aver bisogno anche del vino e lo fa uscire un'altra volta. Rimasta sola col parroco gli confessa in gran segreto che il marito soffre di una forma di pazzia per la quale, preso dall'ira, strappa gli occhi a coloro che ha invitato a mangiare a casa sua. Il parroco fugge terrorizzato in groppa al suo asinello. La vendetta della donna non è però ancora completa. Nascosti i galletti, quando torna

¹⁷³ L. Pirandello, *Il lume dell'altra casa*, Il vecchio Dio, *Novelle per un anno*, Garzanti, 2012, vol.I.II, p.1085

¹⁷⁴ Ivi, p.1085

¹⁷⁵ L. Pirandello, *I galletti del bottaio*, Il vecchio Dio, *Novelle per un anno*, Garzanti, vol. II, p.1315

il marito col vino, si lamenta che il prete l'ha assalita e ha rubato i galletti. Il marito, infuriato, rincorre il curato, gridandogli dietro: «Almeno uno, signor curato! Me ne dia almeno uno! L'equivoco è palesemente inevitabile. Il curato si mette in salvo, spronando l'asinello, disperatamente. Nel frattempo la moglie in cucina si spolpa comodamente i due saporitissimi galletti¹⁷⁶». La novella si chiude quindi sulla piena e placida rivincita femminile.

Sempre una donna, Babette, è la protagonista de *Il pranzo di Babette*. «Sono una grande artista, non sarò mai povera» sono le sue le parole. La cuoca comunarda costretta all'esilio dopo il crollo dei suoi ideali rivoluzionari, ha l'umile consapevolezza della straordinarie potenzialità dell'arte culinaria, capace di trasformare gli umori e di illuminare il grigiore quotidiano. A ciò appunto servirà il suo ormai celebre pranzo, descritto in un breve racconto di Karen Blixen (1958). Dalle sue amorevoli attenzioni, dalla bontà del cibo e dal calore della tavola, una triste compagnia di vecchi bigotti, timorosi della vita e del piacere, si trasforma come d'incanto in una allegra e cordiale brigata. Ma solo l'ospite d'onore, il generale Loewenhielm, memore dei sapori indimenticabili assaporati al Café Anglais di Parigi, sa intuire il segreto di Babette. Vediamone alcuni passaggi significativi:

«Babette aveva messo una fila di candele in mezzo alla tavola, e quelle fiammelle brillavano contro le giacche e le vesti nere, e contro l'unica uniforme scarlatta, e si riflettevano nei chiari occhi umidi.... Quando tutti si furono seduti, i membri anziani della Congregazione ringraziarono il Signore con le parole dello stesso decano:

Possa il mio corpo nutrire il mio corpo, possa il mio corpo sostenere la mia anima, possa la mia anima in atti ed in parole render grazie al Signore per ogni cosa.

Alla parola "cibo" gli ospiti, con le loro vecchie teste chine sulle mani giunte, ricordarono che s'erano giurati di non pronunciar parola su quell'argomento, e in cuor loro rafforzarono il voto: non gli avrebbero neppure dedicato un pensiero¹⁷⁷!»

E continua: «Di solito a Berlevaag, nessuno parlava molto mentre mangiava». Ma quella sera non si sa come, le lingue si erano sciolte. (...) Spesso quelli di Berlevaag, durante un buon pasto, sentivano un po' di peso sullo stomaco. Quella sera non fu

¹⁷⁶ Ivi, p.1318

¹⁷⁷ K.Blixen, *Il pranzo di Babette* in *Capricci del destino*, Feltrinelli, Milano, 1978, p.89

così. I convitati si sentivano alleggerire di peso e di cuore più mangiavano e più bevevano. Non ebbero più bisogno di ricordare a loro stessi il giuramento. Si resero conto che, quando l'uomo non ha solo totalmente dimenticato ma anche fermamente respinto ogni idea che riguardi il mangiare e il bere, allora sì che mangia e beve nel giusto stato d'animo.¹⁷⁸ »

Arriva un momento in cui le parole, le descrizioni o le rappresentazioni si fermano e si arrendono alla realtà lasciando ad essa lo spazio di respirare.

«Niente di ciò che accadde più tardi nella serata può essere riferito qui in modo preciso. Nessuno degli ospiti ne serbò poi, un chiaro ricordo. Sapevano soltanto che le stanze si erano ricolmate di luce celeste, come se innumerevoli piccoli aloni si fossero mischiati in un'unica e radiosa luce di gloria. Vecchi taciturni ricevettero il dono della parola, orecchi che per tanti anni erano stati quasi sordi si aprirono per ascoltarla, il tempo stesso s'era diluito nell'eternità. Molto dopo mezzanotte le finestre di quella casa brillavano come oro, e canti dorati ne sgorgavano fuori nell'aria invernale¹⁷⁹».

¹⁷⁸ *ivi*, p.63
¹⁷⁹ *ivi*, p.40

2.1.4 La funzione metaforica

Quando i riferimenti ai prodotti e alle pratiche alimentari presenti nel testo letterario non sono da intendersi alla lettera, nel loro significato concreto e reale, ma rimandano piuttosto a un significato altro, ideale e figurato, esse svolgono una funzione metaforica. Il banchetto nella sua materialità costituisce pertanto solo il significante di un significato che non appartiene al campo semantico dell'alimentazione¹⁸⁰.

Il significato che più di frequente si sostituisce a quello letterale e concreto è la conoscenza intellettuale. Si attua in questo caso uno spostamento metaforico dal livello fisico e materiale del nutrimento a quello gnoseologico e spirituale della conoscenza. Dal corpo allo spirito. Ciò che il cibo è per il corpo, proiettato sul piano intellettuale o spirituale, diventa la cultura, la sapienza, la spiritualità che sono nutrimento essenziale per la vita dell'intelletto e dell'anima. Nella letteratura dei primi secoli ritorna il concetto della cultura come condivisione del pasto intellettuale. In questa direzione è molto efficace la nota metafora machiavellica della cena insieme agli antichi sapienti:

«Venuta la sera, mi ritorno a casa ed entro nel mio scrittoio; e in sull'uscio mi spoglio quella veste cotidiana, piena di fango e di loto, e mi metto panni reali e curiali; e rivestito condecientemente, entro nelle antique corti delli antiqui huomini, dove, da loro ricevuto amorevolmente, mi pasco di quel cibo che solum è mio e ch'io nacqui per lui¹⁸¹».

Un momento lirico che fa riferimento non solo al cibo ma anche al contesto del convito, al cerimoniale, all'abbigliamento, all'amabilità delle conversazioni. Tutti particolari che evocano le consuetudini delle corti rinascimentali ma che si caricano di una forte valenza metaforica.

Un altro elemento di analisi interessante è la simbologia degli alimenti, uno strumento metaforico straordinario. Fra i cibi condivisi a tavola ve ne sono alcuni che più di altri sono investiti di significati metaforici e sono quelli che rispondono

¹⁸⁰ Vd. La funzione metaforica in *Le funzioni del cibo nel testo letterario* di Ghiazza Silvana, Wip Edizioni, Bari, 2011.

¹⁸¹ N. Machiavelli, *Lettere di M. a Francesco Vettori*, 31 Gennaio 1515, in *Opere* a cura di Corrado Vivanti, Einaudi, Torino, 1999, vol.II, p.348.

più immediatamente ad una dimensione di essenziale necessità, facile disponibilità e vicinanza alla natura. Primo fra tutti il pane.

Come è noto Dante richiama, nel *Convivio*, alla necessità di nutrire lo spirito con la sapienza, il «pane degli angeli¹⁸²». La metafora si arricchisce di un corollario in cui si contrappone la mensa, dove si mangia il cibo della sapienza che accomuna gli uomini agli angeli, al pascolo, icastica immagine dell'ignoranza che rende gli uomini simili alle bestie:

«Sì come dice lo Filosofo nel principio della Prima Filosofia, tutti li uomini naturalmente desiderano di sapere. (...) ma pochi che seggiono a quella mensa dove lo pane delli angeli si manuca! e miseri quelli che colle pecore hanno comune cibo!¹⁸³»

In realtà tutta la simbologia della cultura occidentale riveste questo primario alimento di significati che ne trascendono la natura fisica¹⁸⁴.

Una dimensione importante del complesso rapporto che intercorre tra pasto condiviso e dimensione metaforica è nel legame morte e banchetto. L'evidenza realistica del 'mangiare' per esempio rende plausibile e di tragica classicità l'esito fatale del 'banchetto di Eros', che nel massimo dell'attività (cibarsi dell'altro sesso) non può non riconoscere il massimo della passività (essere mangiati, e dunque essere uccisi).

Morte e convito si intrecciano ancora per esempio nella narrativa di Vitaliano Brancati, dove il senso di morte si insinua sotterraneamente nelle pur sublimi descrizioni di alimenti e di preparazioni gastronomiche del luculliano pranzo in casa Castorini, nel quale la personificazione dei prodotti di origine animale presenti nei piatti è direttamente funzionale alla loro caratterizzazione funerea:

«Dopo il risotto, fu servita una tacchina, anch'essa ripiena di carne di vitello e verdura; e dopo la tacchina, un grande cefalo sepolto dai disegni colorati della maionese¹⁸⁵» e continua: «Marietta e il barone erano tornati al loro posto, e una grossa triglia gli giaceva nel piatto, con il silenzio dei cadaveri che hanno trascorso in silenzio anche la vita, l'occhio in cui la morte, come il sonno, non dispone di

¹⁸² D. Alighieri, *Convivio*, Ricciardi, Roma, 1995, p.17.

¹⁸³ Ivi, p.17

¹⁸⁴ La religione cristiana, nell'Eucarestia offre la lettura più altamente spirituale e nello stesso tempo più intensamente reale.

¹⁸⁵ V. Brancati, *Paolo il caldo*, Mondadori, Milano, 2001, cit. p.76

alcuna palpebra misericordiosa, il colore dell'ultima emozione, dopo i tanti spremutibile dalle varie vicende della vita, nascosto completamente sotto veste infame della frittura¹⁸⁶».

Ma è soprattutto in Calvino che il tema della «uccisione d'altre vite al fine di nutrire la propria¹⁸⁷» trova espressione più piena. Nettissima la denuncia dello stesso legame intercorrente fra questa consuetudine di crudeltà e le varie, sottili e raffinate forme che la civiltà escogita per tacitare i suoi sensi di colpa. In particolare le delizie della gastronomia e le diversificate competenze che le supportano (la «sapienza macellatrice e quella culinaria», «la competenze delle carni e dei tagli, il miglior modo di cuocere ogni pezzo¹⁸⁸»), per l'autore non sono solo dei riti il cui recondito scopo è quello di «placare ogni rimorso» per queste catene di uccisioni planetarie.

Nella brevissima inquadratura de *La nuvola di smog*, tale intreccio di raffinatezza e crudeltà è magistralmente rappresentato:

Nel mezzo della sala del ristorante c'era una cassa di vetro, un acquario, e dentro vi nuotavano delle grosse anguille.

- Guarda!

S'avvicinarono degli avventori, gente di riguardo, una famiglia di agiati buongustai: madre, padre, figlia grande, figlio adolescente. Accanto a loro era il maître, in marsina, sparato bianco, corpulento, enorme; impugnava il manico d'una reticella, come quelle dei bambini per le farfalle. La famiglia guardava le anguille, seria, attenta; a un certo punto la signora alzò una mano, indicò un'anguilla. Il maître immerse la reticella nell'acquario, con mossa rapida catturò il pesce e lo trasse fuori dall'acqua. L'anguilla si dibatteva guizzando nella rete. Il maître s'allontanò verso la cucina reggendo dinanzi a sé come una lancia la rete col pesce boccheggianti. La famiglia lo seguì con lo sguardo, poi si sedette a tavola, ad aspettare che tornasse cucinato.

- La crudeltà...

- La civiltà...

¹⁸⁶ Ivi, p.79

¹⁸⁷ I. Calvino, *Palomar*, in *Romanzi e racconti*, Mondadori, Milano, 2013, cit., vol II, p.937

¹⁸⁸ Ivi, p.939

- *Tutto è crudele...*¹⁸⁹

La funzione metaforica ha per sua natura un campo di azione molto ampio. Ai fini della nostra ricerca è solamente utile ricordare che il contesto nel quale si svolge la pratica alimentare del pasto condiviso non ha mai un significato esclusivamente descrittivo.

Uno tra gli esempi più celebri è nel racconto della cena a palazzo Salina, all'inizio de *Il Gattopardo*. La dimensione simbolica del rito domestico emerge chiaramente, in evidente relazione con la celebrazione dei riti sacri, attraverso una serie di precisazioni che ne guidano la lettura. La liturgia domestica si estrinseca in una sequenza di tempi, luoghi e modalità precise di assunzione del cibo, in un complesso di consuetudini che fissano i ruoli di ciascuno, scandiscono i rapporti sociali e vanno ben al di là della semplice documentazione storico-sociale. Tanto per incominciare, come per il servizio liturgico, una campanella annuncia l'inizio della cena il principe di Salina, che nella sua qualità di capofamiglia funge da ministro celebrante, serve gli altri commensali, e il narratore sottolinea il valore metaforico di tale funzione: «il principe scodellava lui stesso la minestra, fatica grata, simbolo delle mansioni atrici del pater familias¹⁹⁰». Tutto si svolge all'interno di un codice rigidamente stabilito le cui regole non è dato infrangere a nessuno: orari, abbigliamento, posti, mansioni sono rigorosamente rispettati. Se per caso questo non accade, come per il ritardo del sedicenne Francesco Paolo alla cena, l'ira del principe si manifesta in tutta la sua terribilità, ancora una volta attraverso un segno metaforicamente legato al cerimoniale conviviale: il «minaccioso tinnire del mestolo contro la parete della zuppiera, «segno» precisa il narratore, «di collera grande ancor contenuta, uno dei rumori più spaventevoli che esistessero, come diceva ancora quarant'anni dopo un figlio sopravvissuto¹⁹¹».

Ne *L'amica delle mogli* di Pirandello è il tipo di apparecchiatura che diviene fortemente allusiva. Elena, moglie morente di Fausto, la quale ha intuito l'amore del marito per Marta, la nubile 'amica delle mogli', trattiene Marta che vorrebbe andar via e la spinge a cenare con Fausto. Con la sua presenza benedicente (in realtà dolorosamente gelosa) alle spalle:

¹⁸⁹ I. Calvino, *La nuvola di smog*, Mondadori, Milano, 2010, p. 46.

¹⁹⁰ G. Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*, Feltrinelli, Milano, 1969, p.23

¹⁹¹ Ivi, p.24

Il cameriere: Venivo ad avvertire che giù è pronto, per la cena.

*Elena: No no, Fausto: giù no! Qua, qua: fai apparecchiare costà: per Marta e per te!
(...)*

Elena: State insieme, tutti e due, così bene... Come starete, come starete quando io non ci sarò più...¹⁹²

Un'accentuazione più intensamente spirituale del valore metaforico compare inoltre in tutta la tradizione mistica. Una testimonianza di grande suggestione e intensità è, nella linea biografica francescana, il passo tratto dall'omonimo *Sacrum Commercium Sancti Francisci cum Domina Paupertate* in cui, con simbolici riferimenti al contesto e al servizio, è descritto il banchetto dei fraticelli con madonna Povertà.

Poi la condussero al luogo dove era preparata la mensa. Come fu arrivata ella si guardò attorno, e non vedendo nulla all'infuori di tre o quattro tozzi di pane d'orzo e di crusca posti sull'erba, fu presa da grande ammirazione e diceva dentro di sé: " Chi mai ha visto cose come queste tra le generazioni passate? Benedetto sei tu, Signore Dio, che hai cura di tutte le cose; tutto è possibile a te, quando vuoi con tale modo di agire hai insegnato al tuo popolo a piacere a te ". E così tutti sedettero insieme rendendo grazie a Dio per tutti i suoi doni. (...) Madonna Povertà diede ordine di servire i cibi cotti nei piatti. Ed ecco fu portata una sola scodella piena d'acqua fresca, perché tutti vi intingessero il pane: lì non c'era abbondanza di scodelle né varietà di vivande cotte. Chiese le fossero servite almeno delle erbe aromatiche crude. Ma non avendo ortolano e non sapendo di orto, raccolsero nel bosco delle erbe selvatiche e gliele posero davanti. E madonna Povertà: "Portatemi un po' di sale per salare le erbe, perché sono amare". "Signora", le risposero, "aspetta che andiamo in città e te lo portiamo, se qualcuno vorrà darcene". "Datemi un coltello ", disse lei, "per mondarle del superfluo e per tagliare il pane che è molto duro e secco ". Le rispondono: "Signora, non abbiamo fabbro ferraio che prepari per noi delle spade; per ora al posto del coltello usa i denti, e poi provvederemo". "E un po' di vino, ce l'avete?" chiese ancora. Risposero: "Signora nostra, vino non ne abbiamo, perché indispensabili alla vita dell'uomo sono il pane e l'acqua, e non è bene che tu beva vino, perché la sposa di Cristo deve fuggire il vino come fosse veleno". E quando della

¹⁹² L. Pirandello, *L'amica delle mogli*, in *Maschere Nude*, De Agostini, Novara, 2013, pp.664-666

*gloria di tanta penuria si furono saziati più che se avessero avuto abbondanza di ogni cosa, innalzarono lodi al Signore, al cui cospetto avevano trovato tanta grazia*¹⁹³.

La vera letizia, che trova nella povertà una ricchezza ben più profonda e appagante, è il tema forte del brano ed essa passa attraverso una rete di trasparenti metafore riferite di nuovo al mondo conviviale.

Oppure si pensi, spostandosi in un ambito che dal sacro si muove verso il profano, alla descrizione del banchetto di eco rinascimentale fatta da Cesare Zavattini in *Parliamo tanto di me*¹⁹⁴, l'insolito "viaggetto nell'oltretomba" dantesco nel quale Cesare Cadabra, lo scrittore-protagonista che il suo fantasmatico interlocutore guida tra le ombre dei vivi e dei morti, si imbatte:

I golosi erano reclusi in ampie stanze smaltate di rosa pallido. Nel mezzo di ciascuna, pile di croccanti, di budini, di gelati, si affiancavano in un sontuoso disordine. Rivoletti di rosolio e di vino passito scorrevano gorgogliando, come l'acqua fra l'erba dei prati, entro tubi di cristallo che circondavano con la più elegante delle architetture la montagna dei cibi. Sui cibi vagavano fumi bianchi e un venticello alpestre profumato di resina faceva frusciare le foglie di un albero, carico di pesche dai colori delicati, che pendeva dal soffitto.

I condannati assiepati intorno a quelle meraviglie, guardavano con gli occhi sgranati. Intanto i diavoli divoravano a quattro palmenti mugolando di giubilo, e taluno, battendosi il ventre, esclamava: "Questo è il Paradiso". Udii un defunto che diceva a un diavolo: "Vuole scommettere uno schiaffo che in cinque minuti mangio cento sfogliatini?" Rispose il diavolo: "Marameo".

Per quel che riguarda il cinema¹⁹⁵, il problema è che la metafora, per trovare espressione e forma, deve essere 'materialmente visibile' e perciò deve essere attenta alle richieste che le rivolge l'orditura della visione. Con ogni evidenza al

¹⁹³ *Sacrum Commercium S. Francisci cum Domina Paupertate*, Firenze, Quaracchi, 1929, XXX, pp.61-62

¹⁹⁴ un testo lirico, surreale e paradossale, il cui titolo gli fu dato da Valentino Bompiani «Rizzoli non faceva libri (sono stato io poi a fargli stampare il primo libro) e allora sono andato a portare il mio libretto a Bompiani: non so perché proprio a lui, forse perché era giovane e aveva appena cominciato a fare l'editore, dopo aver lavorato con Mondadori. Andai a trovare il conte Valentino Bompiani. Gli diedi il mio libro, tirandolo fuori dalla tasca dove giaceva da qualche settimana. Era tutto disordinato, era un montaggio di pezzi già stampati e di altre cose, sparse in cartelle di vari tipi. Era un manoscritto proprio disordinato "fisicamente". Bompiani lo guardò e mi disse: "Lo riprenda, ci deve lavorare ancora". Glielo riportai messo un po' meglio ma senza una riga in più e Bompiani mi disse: "Io pubblico il libro. Non solo lo pubblico, ma lo pubblico in un certo modo". Fu lui a trovare il titolo. Sfolgiando le pagine del manoscritto, per trovare una frase, un'espressione adatta...tac: *Parliamo tanto di me*»: C. Zavattini, *Io. Un'autobiografia*, a cura di P. Nuzzi, cit., p. 53. Valentino Bompiani era stato attirato dalle due paginette conclusive del ventesimo capitolo del libro: "Adesso ho una casetta bianca, una moglie affettuosa, un bambino ubbidiente. Alla sera, finita la cena, seduti sulla morbida ottomana per un'oretta o due, sin che non ci prende il sonno, *Parliamo tanto di me*": C. Zavattini, *Opere 1931-1986*, cit., p. 65.

¹⁹⁵ Cfr. G.P. Brunetta, *Guida alla storia del cinema italiano*, Einaudi, Torino, 1905

cinema per esempio non sarebbe possibile rendere la metafora dantesca né attraverso una semplice illustrazione del verso né con immagini evocative: ci vorrebbe un poeta del cinema in grado, con i suoi nuovi mezzi, di rappresentarla¹⁹⁶.

Un esempio tuttavia assolutamente virtuoso della capacità metaforica della rappresentazione del banchetto è nel film *Il fantasma della libertà*¹⁹⁷. In una bella casa borghese sono attesi degli ospiti che arrivano e vengono fatti accomodare in una sala che con ogni evidenza è quella da pranzo. Il tavolo non è però apparecchiato. Vi sono adagiati solo dei giornali. Gli ospiti prendono posto, ma invece delle sedie ci sono dei gabinetti. Nessuno stupore da parte di nessuno. Si direbbe che è normale consuetudine per queste persone, che sia questo il costume a cui sono avvezzi. Con assoluta naturalezza gli ospiti alzano il coperchio della tazza e si siedono, cominciano a parlare, sono tutti perfettamente vestiti e tuttavia non ci stupiremmo se avvertitone il bisogno gli uomini abbassassero i pantaloni e le donne alzassero le gonne.

Siamo alla presenza di una metafora dai sensi nascosti. Gli anni Sessanta infatti (il film è del 1974) sono quelli in cui in Europa si compie il 'Sessantotto', la rivoluzione che i padri realizzano attraverso i figli e in cui la borghesia per mantenersi egemone nel campo economico non esita a svendere la sua ideologia e la sua stessa storia. Andava di moda allora uno slogan che voleva essere un programma politico e sociale: "Il privato è pubblico".

Brunel traduce quello slogan in visione così ne mostra i resistibili effetti che producono quando si esce fuori dalla realtà e si incontra la metafora. Che cosa c'è di più violativo del privato di un gabinetto trasportato in un salotto o nella stanza da pranzo? Ma il paradosso per completarsi ha bisogno di una controprova. Essa arriva quando il padrone di casa, preso da un'impellente necessità di mangiare, con discrezione e con pudore, va a chiudersi in cucina dove, ovattando i rumori e con goduta espressione liberatoria, in solitudine soddisfa il suo 'bisogno'. Così ciò che è pubblico e conviviale, comunitario per eccellenza, il mangiare, diventa inesorabilmente privato, esercizio da svolgere al riparo da sguardi indiscreti.

¹⁹⁶ L. Termine, *Mangiare con gli occhi*, Liborio Termine, 2009, p. 63

¹⁹⁷ *Il fantasma della libertà*, (*Le fantôme de la liberté*), L. Buñuel, 1974.

Inutile sottolineare che tutto questo Brunel non l'avrebbe potuto né rappresentare né dire se ciò che ha apparenza di metafora non fosse veramente una metafora.

Il secondo esempio colto dalla filmografia di Brunel è in *Viridiana*¹⁹⁸. I barboni sono nella casa dello zio di Viridiana e sciamano nell'assenza del proprietario, in quella vasta e ricca sala da pranzo dove ogni cosa è oggetto di meraviglia. Ne sono stupiti ma non intimoriti, e hanno come un'ansia, più che di possesso, di momentanea approvazione per un uso a loro inconsueto. Apparecchiano la tavola lussuosamente. "non ho mai mangiato in una tavola così" dice una delle donne. L'ambientazione, la scenografia orienta la recita del cibo e il suo effetto piacere-gusto.

Quei miserabili baroni si sentono dei gran signori e come tali scandiscono le stazioni del rito conviviale: raccontano le loro storie di ruberie, di ribalderie, esaltano le reciproche prodezze, si fanno complimenti. Il tutto è una grande metafora visibile più che letterale. C'è una antropologia dei comportamenti sociali che mostra come questi trapassino e leghino le classi dal momento che si rappresentano o come manifestazione di una pertinenza, di una proprietà, di un modo d'essere culturalmente definito, o come modello di riferimento che si assume per appropriarsene o irriderlo.

Dopo aver pranzato per i barboni arriva la foto-ricordo. Si alzano e si dispongono in un lato della tavola in modo che l'immagine possa contenerli insieme. Casualmente, ma prodigiosamente, si forma un quadro che richiama L'ultima cena di Leonardo.

La commistione tra la rappresentazione che danno i barboni e quell'iconografia ormai considerata sacra è raggelante. Forse perché ci troviamo dinanzi a una metafora di irrisione.

Ci sono esempi 'estremi' nei quali il cibo può essere metafora del convivio anche quando non è materialmente presente. È il caso di *Film parlato*¹⁹⁹ di Manoel de Oliveira. Nella sala da pranzo di una nave il comandante invita al suo tavolo tre signore. Sul tavolo vi è solo una tovaglia bianca con al centro i fiori, ci sono i piatti, le posate, i bicchieri, tutto quanto possa far pensare a un tavolo dove ci si riunisce per mangiare. È l'ora della cena e gli altri, gli ospiti e i viaggiatori, in sala mangiano.

¹⁹⁸ *Viridiana* è un film del 1961 diretto da Luis Buñuel, vincitore della Palma d'oro come miglior film al 14° Festival di Cannes.

¹⁹⁹ Un *film parlato* (Um filme falado), Manoel de Oliveira, 2003.

Solo la tavola del comandante è vuota di cibo e nulla nemmeno lascia presagire che verrà servito. Manca il cibo, ma non manca il cerimoniale del mangiare. Le signore infatti hanno nazionalità diverse, sono compostamente sedute e hanno consuetudine di parlare tra loro ciascuna con la propria lingua. S'intendono e intrecciano i dialoghi con intima intensità. Rimane vivo il senso proprio 'comunione' e quindi comunicazione (anche se ciascuno non conosce la lingua delle altre).

Così De Oliveira in questa straordinaria scena attorno al tavolo dispone le parole come dispone in cibo. Le parole 'messe in bocca' a quelle donne al posto del cibo sono come il cibo stesso che non ha bisogno di interpreti particolari per essere compreso per 'diventare conversazione'. Ed è in cortocircuiti come questi che il cinema riesce a sorprendere.

Un ultimo esempio che ci pare interessante è in *2001: Odissea nello spazio*²⁰⁰ di Kubrick. Il regista che forse più di tutti costruisce scene ed elaborare architetture di visione più vicine alla metafora. Anche dentro la 'navicella' non poteva mancare e non manca, il momento del pranzo: ed è immagine, insieme, ingenua e agghiacciante; di domestica e infantile fantasia, e di alienata visionarietà.

Il regista allestisce una sorta di altalena psicologica che ha lo scopo di fare acquisire allo spettatore la percezione che, dentro il Discovery lanciato nello spazio, il cibo ha la sola funzione biologica di assicurare la vita. Ma poiché anche in tale contesto, l'uomo resta pur sempre nel punto intermedio della storia, l'essenzialità della funzione del cibo non può fare a meno d'essere rivestita con gli abbellimenti della cultura.

Ecco perché sceglie di mettere in scena, al posto dei cibi, confezioni di pillole o barrette concentrate di energia, ma scatole piene di tavolette colorate assai simili a quei contenitori di ombretti, fard e altri cosmetici che servono per il trucco. Cibo-maquillage²⁰¹, a cui gli astronauti si accostano come il pittore alla tavolozza per pennellare tra i vari colori e ricordare sapori.

Perciò con intensa concentrazione si svolge, su una asettica consolle, questa solitaria cerimonia evocativa del mangiare, che non è grottesca ma nostalgica. Così infatti la si coglie, animando il sentimento di malinconia che qualche volta si prova

²⁰⁰ *2001: Odissea nello spazio* (2001: A Space Odyssey), Stanley Kubrick, 1968 basato su un soggetto di Arthur Clarke.

²⁰¹ L. Termine, *Mangiare con gli occhi*, Liborio Termine, 2009, cit. p. 63

quando si mangia in solitudine i cibi che la logica postmoderna ha sovracaricato con la propria intellettualizzazione e estetizzazione.

2.1.5 La funzione metanarrativa

Una particolare applicazione della funzione metaforica è quella che pone il cibo in diretta relazione con la scrittura. Le preparazioni gastronomiche e la simbologia dei riferimenti alimentari dialogano e inquinano specificamente la natura artistica e formale dell'opera²⁰².

In tal caso la convivialità non entra a far parte dell'intreccio, bensì svolge una funzione che è al di fuori (meta) della narrazione stessa e si riflette su di essa attraverso immagini in vario modo riconducibili all'universo conviviale. Il rapporto si gioca su un livello diverso, coinvolgendo prevalentemente le tecniche e i generi letterari, focalizzando i valori simbolici di una direzione precisa che lega il pasto alla scrittura, alla pittura, al cinema e all'arte.

Fin dall'antichità il rapporto simbolico esistente tra convivio e arte è frequentemente attestato, al punto di costituire un vero e proprio topos letterario. Da Pindaro che si vanta di offrire, con la sua poesia, qualcosa da mangiare e paragona la dolcezza del suo canto (*mélos*) al miele (*méli*)²⁰³, ad Eschilo che definisce le proprie tragedie «briciole degli opulenti banchetti di Omero²⁰⁴», allo storico e poeta bizantino Agatia che presenta la sua antologia di epigrammi come un menu, «un pranzo vario/per contributi, con guazzetti nuovi²⁰⁵», a Marziale che indispettito dalle critiche dei 'colleghi' parla dei propri componimenti come «portate» di un pranzo ideale che devono piacere agli «ospiti» (i lettori) e non ad altri «cuochi» (altri poeti)²⁰⁶. In forme e modi diversi il nesso tra pasto condiviso e poesia è un dato acquisito e consolidato.

La natura metanarrativa dei riferimenti al convivio è spesso dichiarata esplicitamente dall'autore stesso all'interno del testo al fine di illustrare i temi trattati o lo stile e il linguaggio prescelti. Le immagini conviviali servono così a rendere in modo chiaro ed efficace le proprie intenzioni e per tale ragione si trovano per lo più all'inizio dell'opera.

²⁰² Vd. La funzione metanarrativa in *Le funzioni del cibo nel testo letterario* di Ghiazza Silvana, Wip Edizioni, Bari, 2011.

²⁰³ F. Dornseiff, *Pindars Stil*, Berlinim Weidmannsche Buchhandlung, 1921, pp. 61-62

²⁰⁴ Ateneo, VIII, 347 e.

²⁰⁵ Agatia, *Ciclo*, in *Antologia Palatiba*, a cura di F. M. Pontani, Torino, Einaudi, 1978-1981, vol.IV, 3, vv. 19-20

²⁰⁶ M.V. Marziale, *Epigrammi*, IX, v.81

L'autore può presentarsi come anfitrione, rivolgendosi direttamente ai suoi lettori e invitandoli a un ideale banchetto, in cui sono serviti cibi e bevande: la materia dell'opera. Può precisare, sempre attraverso immagini alimentari, i singoli contenuti: le parti in cui l'opera è divisa, gli argomenti e lo stile.

L'esempio più famoso è certamente il *Convivio* dantesco nel quale la funzione simbolica si palesa nella sua natura metaletteraria quando Dante precisa che «la vivanda» che egli intende «ministrare» ai suoi lettori in occasione del convivio che ha voluto «loro apparecchiare» è costituita da quattordici canzoni e «il pane» che le accompagna rappresenta le spiegazioni che le introducono e le commentano (I,1); soggiunge poi, che si tratta di «pane di biado e non di frumento» facendo riferimento alla lingua volgare utilizzata nel saggio dottrinario.

Anche ne *La cena de le ceneri* di Giordano Bruno l'immagine metaforica usata dall'autore è quella di un banchetto offerto ai lettori. Una cena appunto, dove «gli cervelli vengono governati da gli affetti, quali gli vengono porgiuti dall'efficacia di sapori e fumi de le bevande e cibi²⁰⁷». Con queste parole, nel trattato *De la causa, principio et uno* Bruno chiarisce il concetto, articolando poi dettagliatamente il parallelismo esistente fra la forma dialogica dell'opera e il servizio di una «cena materiale e corporale». Come in una ricca cena si possono infatti trovare insieme «cose da insalata da pasto, da frutti da ordinario, da cocina da sprechiaria, da sani da amalati; di freddo di caldo, di crudo di cotto, do acquatico di terrestre, di domestico di selvatico, di rosto di lessato, di maturo di acerbo²⁰⁸». Allo stesso modo, il convito ideale apparecchiato nel dialogo, offre una grande abbondanza e varietà di argomentazioni ed è volta a volta «sì grande, sì picciolo, sì sacrilego, sì religioso; sì allegro, sì colerico; sì aspro, sì giocondo; sì magro fiorentino, sì grasso bolognese (...) sì bagattelliero, sì serio; sì grave, sì mattacinesco; sì tragico, sì comico²⁰⁹».

L'autore può anche presentarsi in veste di cuoco che ha preparato i piatti da servire al suo lettore. In tal caso è messa in risalto l'attività creatrice della scrittura prima ancora dei contenuti dell'opera.

Questa è la formula che si trova nel prologo al *Gargantua* di Rabelais: «perché nella composizione di questo mio vero libro da signori, io non ho mai perso né

²⁰⁷ Si cita da V. Merdola, *Ignoranti e ingenerosi a tavola*, in AA. VV., *La sapida eloquenza*, cit., p.135

²⁰⁸ G. Bruno, *De la causa, principio et uno*, in *Opere italiane*, vol. I, a cura di N. Ordine, Torino, UTET, 2002, p.620

²⁰⁹ G. Bruno, *La cena de le ceneri*, Excelsior, 1881, cit. p. 432

impiegato un tempo maggiore né diverso di quello che era stabilito per la mia refezione corporale, come chi dicesse per bere e per mangiare. Che è del resto proprio l'ora giusta per scrivere di queste alte materie e scienze profonde: come ben sapeva fare Omero, paragone di tutti i filologi, Ennio, padre dei poeti latini, e quanto ben testimonia Orazio, se pure un tal disgraziato abbia preteso che i suoi carmi sapevano più di vino che non di olio²¹⁰».

Così anche nella prefazione agli *Essais* di Montaigne: «tutto questo cibo che vado scarabocchiando qui non è che un registro delle esperienze della mia vita²¹¹».

La codificazione per generi consente ulteriori dettagliate articolazioni che possono giungere a stabilire precisi collegamenti fra specifiche tipologie letterarie. Sottogeneri e perfino singoli componimenti come avviene nel seicentesco *Viaggio di Parnaso* di Giulio Cesare Cortese, nel quale si citano fra l'altro, quali portate di un banchetto: «'na 'nsalata/de poesie moderne (...) Vennero l'antipaste, buone assaie/ E d'egroghe e de farze e pastorale (...) E d'Aminta, ch'è cosa da Segnure; L'autre lassaro per li serveture. (...) No piatto 'nce fu de maccarune/ Che 'n Cecilia fu fatto a stanza a stanza, (...) Appriesso no pasticcio rialato/De commedie deverze, e no pastone/ De soniette e canzune fu portato²¹²».

Rientra in questo ambito il *topos* della *coena poetica* nelle sue diverse accezioni. Come quella classica petrarchesca, che intende la cena durante la quale si servono pietanze cantate in opere poetiche. Nella seconda lettera delle *Familiares*, 11, *Ad Agapitum de Columna, ut ad poeticam cenam veniat*, Petrarca invita Agapito Colonna e gli anticipa che sarà servita una cena secondo le direttive, non di Orazio e Giovenale, ma del Virgilio pastorale: frutta, castagne e formaggi («mitia poma/Castanee molles et pressi copia lactis²¹³»), pane nero e, se la caccia sarà fortunata, anche una gru «peregrina».

Dalla versione secondo la quale le composizioni poetiche vengono metaforicamente servite in un ideale convito²¹⁴, si approda alla moderna accezione, che si riferisce agli incontri conviviali, contemporaneamente

²¹⁰ F. Rabelais, *Gargantua e Pantagruelle*, trad. it. di M. Bonfantini, Torino, Einaudi, 1966, p. 8.

²¹¹ M. De Montaigne, *Saggi*, tr. Di F. Garavini, Milano, Mondadori, 1970, p.1443

²¹² Si cita da M. Panetta, Note sulla funzione del cibo in Basile, Cortese e Gruttendio, in AA. VV., *La sapida eloquenza*, cit., pp.167-169

²¹³ *Publius Vergilius Maro, Bucolicon liber*, Edwards, 1825

²¹⁴ Sulle composizioni in versi che descrivono e lodano prodotti alimentari o preparazioni gastronomiche, cfr. M. Panetta, *Note sulla funzione del cibo in Basile, Cortese e Sgruttendio*, in AA. VV., *La sapida eloquenza*, cit. pp.162-164

gastronomici e letterari, con qualche godibile variante parodica, come l'apologo settecentesco di Lorenzo Pignotti ne *Il processo d'Esopo*, in cui lettura delle favole di Esopo si tramuta in «erudita cena» per un topo di biblioteca:

*Un giorno pensieroso e taciturno/di frati in un'antica libreria/tranquillamente un
topo se ne gia/sicuro di non esser disturbato,/perché in tutto il convento/non v'era
luogo il meno frequentato./Gira intanto, e rigira a suo bell'agio,/sopra un libro ed un
altro il dente mena,/e va facendo un'erudita cena./Dopo aver molti e molti/libri
straziati, e sottosopra volti,/venne a imbattersi al fine il nostro topo/nel libro delle
favole d'Esopo;/e curioso di saper che mai/di lor pensassero gli uomini nel
mondo,/legger lo volle allor da capo a fondo./Già in faccia d'un/leggio seder lo
vedi/su i deretani piedi,/una zampa distesa/ha sopra il libro, e i fogli aperti
tiene;/coll'altra si sostiene/e si liscia talor la gota, e il mento/tacito, immoto, e alla
lettura intento;/e siccome era topo, e i suoi costumi/obliar non potea,/leggeva un
foglio, e poi se lo rodea²¹⁵.*

Il volume in questione, infatti, verrà oltraggiosamente mangiato da un topo di biblioteca che si farà beffe, in un sol boccone della tradizione e della conservazione codicologica. L'«erudita cena» descritta, qui, suggellerà l'inutilità dei libri e di una cultura che non sia direttamente applicabile alla vita.

Il rapporto tra convivio e genere letterario può anche essere capovolto. Sarà allora il pasto, come momento della comunione gastronomica, a trovare nel mondo della scrittura letteraria il suo corrispettivo metaforico.

È quanto propone Piero Ricci 'leggendo' il pasto come se fosse un testo. Le coordinate spazio-temporali regolano i parametri della scrittura, così come l'ordine delle portate in un pasto. Si possono dunque per Ricci istituire dei parallelismi tra i due sistemi. In questa prospettiva, per esempio, egli propone una definizione para-letteraria per la tipologia del «piatto unico», oggi assai diffusa, che mette insieme contemporaneamente nello stesso piatto più alimenti, costituendo dunque a tutti gli effetti un pasto completo. Le pietanze che vengono servite in tal modo «accumulano nello stesso spazio sequenze culinarie che si presentano in

²¹⁵ L. Pignotti, *Poesie di Lorenzo Pignotti*, Tipologia all'insegna di Dante, 1833, favola XLVII, p. 188.

tempi successivi nell'organizzazione codificata del pasto, più che un riassunto sono testi onirici che transcodificano testi verbali narrativi²¹⁶».

Volgendosi poi a quella che può essere più specificamente definita letteratura gastronomica, Ricci azzarda delle classificazioni di genere. Parte dalla tesi che «ogni libro di cucina, che non voglia essere una illeggibile grammatica normativa», può essere assimilato a un romanzo; ne deduce poi delle possibili articolate definizioni, ipotizzando sottogeneri a cui appartengono alcuni ricettati classici; e così: «l'Artusi è un romanzo familiare, Brillant-Savarin un romanzo conviviale²¹⁷».

Del resto già a metà dell'Ottocento il medico scrittore Giovanni Rajberti, nel suo *L'arte di convivare spiegata al popolo*, utilizza immagini relative alle diverse forme di scrittura per chiarire concetti e pratiche gastronomiche con qualche godibile proposta. Per ribadire, per esempio, il posto assegnato alla minestra (in apertura del pasto), si rifa alla struttura del discorso oratorio, definendo per analogia 'esordio' tale preparazione gastronomica²¹⁸. Si spinge poi nel dominio specificatamente letterario, ipotizzando relazioni ancora più ardite. Per sottolineare la necessaria presenza del manzo in un buon menu, ammicca ricorrendo a una similitudine: chi volesse imbandire un pranzo senza un piatto di manzo sarebbe come «chi, scrivendo la storia della letteratura italiana, dimenticasse l'Alighieri²¹⁹». E continua poi sullo stesso registro: «Sì, il manzo è il Dante delle mense, come un ghiotto pasticcio di tartufi e selvaggina ne sarebbe l'Ariosto²²⁰». E infine azzarda poi un'ipotesi generalizzante, per cui "in forza di quella mirabile armonia che lega tutte le opere di natura, non che tutti i lavori dell'arte (...) ogni grande scrittore può raggugiarsi a qualche vivanda, dalle più semplici alle più complicate". E ne forniva delle godibili esemplificazioni:

²¹⁶ P. Ricci, *Parlare del mangiare e mangiare le parole. Note per una semiotica del cibo*, in AA.VV. Strategie di manipolazione. Semiotica, psicanalisi, antropologia, scienza delle comunicazioni, a cura di C. Sibona, Ravenna, Longo, 1981, p.132

²¹⁷ Ibidem.

²¹⁸ (...)la minestra, per quanto buona e appetibile a ventricolo vuoto, non solletica abbastanza uno stomaco occupato e un palato su cui già passarono più maschi sapori. E come esordio di una predica che, per quanto bello ed eloquente, ha una intonazione blanda, tranquilla; preannuncia le argomentazioni, ma non le sviluppa; dispone gli affetti, ma non li muove per anco: perciò va bene in principio, ma riuscirebbe freddo e fiacco porgendolo dopo la dialettica ardente e i periodi furiosi. Sì, la minestra è l'esordio del pranzo. (G. Rajberti, *L'arte di convivare spiegata al popolo*, Milano, Mursia 2001, p.72)

²¹⁹ Ivi, p.90

²²⁰ Ibidem

«M' immagino di udire un dialogo fra due amici che partano da un desinare cattivo. «S'è pur mangiato da cani, veh! - Si capiva fin da principio che la doveva andar male: che broda lunga era quel Passeroni! - E il Dante poteva essere più duro e indigesto? l'ho ancora sullo stomaco che non mi vuol passare. (...) - Mi sentii tutto a consolare quando capitò in tavola il Metastasio: ma anche lui è riescito troppo molle e dolciastro²²¹».

Fra universo alimentare e letteratura altri rapporti possono essere stabiliti più latamente extra-testuali in qualche modo assimilabili, sia pur tangenzialmente, alla funzione metanarrativa.

Il campo delle relazioni extratestuali fra pratiche alimentari e letteratura consente numerose altre divagazioni, fra cui le indagini, a metà tra biografia e ricostruzione storico-critica, sul rapporto degli scrittori con il pasto, sulle loro preferenze, i loro gusti e disgusti, il loro rapporto con i commensali e la tavola. Indagini del tutto irrilevanti se si limitano, per mera curiosità all'intrusione nella vita privata dell'individuo, utili invece se apportano qualche nuovo e proficuo elemento di conoscenza dell'autore, soprattutto in rapporto alla sua poetica.

In questa linea sono già stati raggiunti risultati di qualche spessore. Sono stati studiati gli addentellati fra pre-umanesimo e consuetudini alimentari in Petrarca²²², si sono esaminate le implicazioni presenti negli scritti leopardiani che possono arricchire con un'altra tessera il variegato e complesso mosaico della personalità umana e artistica del poeta²²³, si è intrapresa una esplorazione dell'universo conviviale che circondava D'Annunzio²²⁴, si è tentata una rilettura congiunta fra dimensione biografica e scrittura in Dacia Maraini²²⁵. In tale prospettiva, numerose altre indagini, basate della documentazione extra-letteraria o interna alle opere, si potrebbero condurre ricostruendo la modalità di approccio degli autori al pasto 'solitario' o qualora 'condiviso' allo stile e la compagnia che

²²¹ Ibidem

²²² I. Tufano, *Petrarca frugale*, in AA.VV., *La sapida eloquenza*, cit., pp.55-64. Interessante è l'analisi di alcuni testi, in cui la *laudatio* della morigeratezza è contrapposta alla *vituperatio* dell'ingordigia.

²²³ M. Verdenelli, *Cibi e sapori in Giacomo Leopardi*, in AA.VV., *Soavi sapori della cultura italiana*, cit.pp.197-216

²²⁴ P.Sorge, *A tavola con D'annunzio*, Fondazione Il Vittoriale degli Italiani Electa, 1998

²²⁵ G. Marinelli, *Dacia Maraini in cucina. Sapori tra le righe*, intr. Di Salvo, Cava de'Tirreni, Marlin, 2007.

amarono scegliere. Un campo quasi ancora del tutto inesplorato che, nei limiti già detti, potrebbe condurre a qualche nuova e interessante acquisizione²²⁶.

²²⁶ Si vedano le osservazioni, rapide ma stimolanti, di G. Beccaria sulle predilezioni alimentari di Alfieri e poi Pascoli, Carducci, D'Annunzio, in *Misticanze*, cit. pp.20-22 e 90-91.

2.1.6 La funzione stilistica

Il momento conviviale proprio perché costituisce una dimensione fondamentale della vita umana, entra potentemente anche nella formazione della lingua, non tanto relativamente agli aspetti più concreti del pasto ma soprattutto nel linguaggio figurato. Infinite sono le frasi idiomatiche, le espressioni metaforiche, le figure retoriche in genere, che si formano attingendo al campo semantico conviviale.

Se questo vale per la lingua in uso, a maggior ragione vale per la lingua dell'espressione artistica e, dunque, per la letteratura. Si comprende allora quanto importante sia la funzione che possono svolgere i riferimenti al convivio relativamente alla dimensione più specificamente formale del testo letterario²²⁷.

L'analisi delle espressioni che rientrano nel campo semantico della convivialità può fornire infatti utili strumenti per l'interpretazione del testo, sia ad un livello più specificamente linguistico-lessicale sia, più in generale, rispetto alle strutture narrative. Contribuisce notevolmente, per esempio, all'individuazione del punto di vista narrativo. Particolarmente interessante si rivela, poi, il procedimento che fa rivivere le metafore morte e le catacresi.

La funzione stilistica si esplica innanzi tutto a livello lessicale e riguarda le scelte operate dallo scrittore all'interno di vocaboli ed espressioni appartenenti al sottocodice della convivialità e della comunione del cibo.

Abbiamo già accennato qualcosa al riguardo nell'analisi dei termini *convivio*, *convito* e *banchetto* fatta nel capitolo introduttivo, ma ben più rilevante sul piano letterario, è la presenza di locuzioni, frasi idiomatiche, proverbi, in cui compaiono riferimenti al convivio, considerato in senso lato come pratica alimentare e non inteso nel suo significato letterale, bensì metaforico.

Spesso si tratta di forme invalse nella lingua d'uso, che si arricchiscono nel contesto letterario di nuove, intense risonanze: emblematico è il caso delle innumerevoli ricorrenze poetiche dell'attributo conviviale di dantesca e plutoniana memoria²²⁸.

²²⁷ Vd. La funzione stilistica in *Le funzioni del cibo nel testo letterario* di Ghiazza Silvana, Wip Edizioni, Bari, 2011.

²²⁸ Vedi par. 2.1.4 La funzione metaforica

Molti esempi sono già stati dati nei capitoli precedenti ma aggiungeremo qualche altra annotazione che ci sembra rilevante, soprattutto relativamente all'uso di alcune figure retoriche.

Le similitudini conviviali per esempio sono frequenti. La similitudine si presta particolarmente a rendere con efficacia l'immediatezza dell'immagine. Si pensi alla straordinaria potenza descrittiva della similitudine dantesca mediante la quale la cultura è paragonata al pane bianco:

«beati pochi che seggono a quella mensa dove. lo pane degli angeli (sapienza) si manuca», ma perché, «fuggito de la pastura del vulgo, a'piedi di coloro che seggono» raccoglie «di quello che a loro cade», e ne assapora la dolcezza, conoscendo la misera vita di coloro che ne sono rimasti digiuni a cagione delle loro occupazioni «familiari e civili».

Anche nel linguaggio comune la similitudine è figura dalla notevole carica connotativa. Quando si dice 'come un convivio' si intende un luogo di incontro, come un piccola piazza del baratto e della condivisione delle idee.

Similitudini significative sono presenti nella letteratura di tutti i tempi. Ne *Il Gattopardo* per esempio con grande asciuttezza di dettato e densità allusiva, si svolge la similitudine che chiarisce con vivida corposità il suo pensiero quando, sul letto di morte, cerca di resistere alla tentazione del sonno:

«Aveva sonno davvero; ma trovò che cedere adesso al sopore era altrettanto assurdo quanto mangiare una fetta di torta subito prima di un desiderato banchetto. Sorrise. "Sono sempre stato un goloso saggio"»²²⁹

Come acutamente osserva Biasin, «queste immagini» in cui una fetta di torta è paragonata a un sonnellino e un banchetto alla morte «capovolgono il cliché del banchetto della vita²³⁰»

Altra importantissima figura retorica è quella della metafora conviviale. Sulla straordinaria potenza di condensazione semantica delle metafore alimentari e sulla ricchezza e varietà di sfumature che questa figura retorica consente, non solo a livello descrittivo ma anche concettuale e perfino ontologico, ci siamo soffermati nel capitolo riguardante la funzione metaforica. Qui si vuole aggiungere qualche

²²⁹ G. Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*, Feltrinelli, Milano, 1974

²³⁰ G.P. Biasin, *I sapori della modernità: cibo e romanzo*, Il Mulino, Bologna, 1991, cit. p.109

precisazione, più specificatamente legata alla dimensione lessicale, senza aver la pretesa di fare una campionatura significativa.

L'effetto di straniamento operato dalla metafora può essere messo in risalto mettendo l'uno accanto all'altro i due livelli comunicativi: il significato letterale e il significato metaforico. Tale giustapposizione di piani semantici produce effetti di grande efficacia stilistica.

In Pirandello per esempio il gioco dell'intreccio fra significato letterale e significato metaforico che si traduce in espressioni gravitanti nel campo semantico alimentare è largamente presente. In un passo particolarmente significativo che compare nell'*Enrico IV*, interessante perché la ripresa e amplificazione dell'immagine si sommano a quella della contemporanea presenza del significato letterale e figurato, il protagonista, alla domanda se sapesse chi lo aveva fatto cadere da cavallo rispose:

«Non importa saperlo! Tutti quelli che seguitarono a banchettare e che ormai mi avrebbero fatto trovare i loro avanzi, Marchesa, di magra e molle pietà, o nel piatto insudiciato qualche liscia di rimorso, attaccata. Grazie!²³¹ »

E ritornato in sé dopo dodici anni, preferisce continuare a vivere in una lucida pazzia, in una realtà tutta sua con persone pagate per servirlo, piuttosto che tornare alla dura realtà rendendosi conto di essere «come uno che arriva con una fame da lupo a un banchetto già bel 'e sparecchiato; la mia parte, presa, divorata dagli altri; eh, quanto più tenera la carne, tanto più presto si fa inghiottire²³²».

L'immagine metaforica di partenza è il banchetto della vita, dal quale il protagonista era stato temporaneamente escluso a causa della caduta da cavallo, con il conseguente stato d'amnesia; da questa si sviluppano altre immagini, che via via si arricchiscono: gli avanzi del banchetto, il piatto insudiciato, con qualche liscia attaccata. Contemporaneamente a quel livello figurato però si svolge anche il livello letterale del discorso, che in qualche modo fornisce l'interpretazione di quello. E dunque gli avanzi sono da intendersi come la pietà dei conoscenti nei suoi confronti, la liscia è il rimorso di alcuni per il misfatto. L'effetto straniante consiste proprio nell'intreccio fra i due livelli per cui realtà e metafora si mescolano, senza più distinzioni: e allora la «pietà» è «molle» e «magra» (aggettivazione adatta agli

²³¹ L. Pirandello, *Enrico IV*, Rea Ed, L'Aquila, 2014, p.22

²³² Ivi, p.187

«avanzi») la «liscia» è di «rimorso» e rimane «attaccata», con tutta evidenza, «nel piatto insudiciato». L'automatismo del significato della metafora iniziale è decisamente spezzato e l'immagine risulta nuova vivida e drammaticamente efficace.

2.2 La funzione comunicativa

«Che la tavola sia uno dei luoghi privilegiati della comunicazione, il luogo per eccellenza in cui il desiderio e la necessità di comunicare coi propri simili tendono ad esprimersi con agio e libertà, è cosa talmente ovvia e facilmente osservabile nella quotidianità da non richiedere troppe conferme sul piano storico²³³». Così Massimo Montanari esordisce nel suo saggio *Conviti e banchetti*.

Questo accade in virtù della dimensione collettiva del gesto, perché ogni gesto compiuto con altri, di fronte ad altri, comporta che la natura sostanziale (nutrirsi) si arricchisca di simboli e valori di circostanza²³⁴.

Il banchetto, luogo in cui la vita si alimenta, diviene lo strumento per eccellenza per affermare, o negare, i valori della vita. In particolare quelli della vita associata e delle regole, che nel rito conviviale vengono scenograficamente celebrate e rappresentate, per confermarle o all'occasione ribaltarle. Soprattutto tale dimensione interpersonale scaturisce dalla ritualità conviviale.

La crescente formalità che ha subito il rito conviviale nei secoli non cancella, inoltre, la dimensione corposamente fisica, materiale del rapporto con il cibo, tipica della natura umana. Purtuttavia anche il cibo o la convivialità, come la qualità e le forme, essendo fondamentali strumenti della comunicazione conviviale, hanno subito trasformazioni importanti, non per ultima una manifesta attenzione alle forme e alla scenografia.

Lo stretto legame esistente tra cibo e comunicazione si radica nell'esperienza più antica dell'umanità che da sempre intorno alla mensa ha stabilito rapporti di relazione e scambio interpersonale. La stessa etimologia della parola *convivio* (come abbiamo avuto modo di approfondire) richiama l'idea del mettere in comune l'esperienza vitale. Condividere il cibo è sempre stato pertanto, in modo diverso ma in tutte le società, presupposto e occasione per una qualche comunicazione²³⁵.

²³³ M. Montanari, *Conviti e banchetti*, in *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*. Roma-Bari, Laterza, 1989

²³⁴ Cfr. R. Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in "Annales ESC", XVI (1961), pp.977-986

²³⁵ Par. La funzione denotativa in *Le funzioni del cibo nel testo letterario* di Ghiazza Silvana, Wip Edizioni, Bari, 2011.

Il cibo dunque è l'occasione e la tavola il luogo della convivialità. In questo senso la funzione comunicativa, svolta dalle pratiche alimentari, consiste nel creare presupposti perché il momento della condivisione del cibo sia anche momento di condivisione di pensieri, di affetti, di approfondimento della conoscenza reciproca. Nella letteratura questa realtà occupa un posto notevole e i riferimenti al convivio svolgono una funzione comunicativa nella misura in cui offrono il supporto per uno scambio relazionale tra i personaggi.

Dalla tradizione classica, in cui i banchetti costituivano i momenti più importanti e ricchi di dialogo, fino a i testi della letteratura contemporanea, numerosissime sono le pagine in cui intorno alla tavola i personaggi conversano, si confidano, si conoscono, si confrontano, litigano, si amano, si odiano. Vivono insomma le possibili diverse forme di comunicazione.

Rabelais per esempio intreccia le gesta di due giganti, Gargantua e Pantagruel, come pretesto per narrare facezie e allegre e scurrili, intrecciate a critiche della società e a prese di posizione ideologiche e religiose. In quest'opera all'ingrandimento su scala esagerata del bisogno di cibo dei giganti, si aggiunge la descrizione di situazioni incredibili tra cui i banchetti eccessivi e smisurati²³⁶:

Questa idea traspare con evidenza anche da quanto osserva Michail Bachtin riguardo alle "grida di mercato" della Parigi cinquecentesca, ricavate dal *Gargantua et Pantagruel* di Rabelais: «non erano altro che una cucina sonora e un fastoso banchetto sonoro in cui ogni prodotto e ogni cibo aveva il proprio ritmo e la propria melodia particolare; era una sorta di sinfonia della cucina e del banchetto che risuonava in permanenza nelle strade²³⁷».

Anche nel *Decameron* il senso del banchettare, seppur in una logica profondamente diversa, è presente. Si può parlare di una sorta di materializzazione gastronomica delle parole. È noto infatti come nel racconto della cornice Boccaccio si soffermi a lungo sulla descrizione del contesto in cui trascorrono i momenti più importanti della giornata, che sono i pasti e il racconto delle novelle, senza entrare mai nel merito di quale siano i cibi serviti. Ma alla dettagliata descrizione dell'amenità dei luoghi, della raffinatezza dell'apparecchiatura, della cura nella modalità del

²³⁶ Cfr. M. Bachtin, *Le immagini del banchetto in Rabelais*, in Id., *L'opera di Rabelais e la cultura popolare*, Einaudi, Torino, 1979, p.304-331

²³⁷ Cfr. M. Bachtin, *Le immagini del banchetto in Rabelais*, in Id., *L'opera di Rabelais e la cultura popolare*, Einaudi, Torino, 1979, p.304-331

servizio, corrisponde una generica e vaga citazione dei cibi veri e propri, che non sono mai descritti né precisamente definiti.

All'inizio della prima giornata i protagonisti dopo una passeggiata nel giardino si siedono alla tavola della dimora nella quale abita. Boccaccio descrive così l'ambiente, il pranzo e la sequenza dell'atto di mangiare, cantare e danzare e riposare:

Entrati in una sala terrena, quivi le tavole messe videro con tovaglie bianchissime e con bicchieri che d'ariento parevano, e ogni cosa di fiori di ginestra coperta; per che, data l'acqua alle mani, come piacque alla reina, secondo il giudizio di Parmeno tutti andarono a sedere. Le vivande delicatamente fatte vennero e finissimi vini fur presti: e senza più, chetamente li tre famigliari servirono le tavole. Dalle quali cose, per ciò che belle e ordinate erano, rallegtrato ciascuno, con piacevoli motti e con festa mangiarono. E levate le tavole con ciò fosse cosa che tutte le donne carolar sapessero e similmente i giovani e parte di loro ottimamente e sonare e cantare, comandò la reina che gli strumenti venissero; e per comandamento di lei, Dioneo preso un liuto e la Fiammetta una viuola, cominciarono soavemente una danza a sonare; per che la reina con l'altre donne insieme co' due giovani presa una carola, con lento passo, mandati i famigliari a mangiare, a carolar cominciarono; e quella finita, canzoni vaghette e liete cominciarono a cantare. E in questa maniera stettero tanto che tempo parve alla reina d'andare a dormire: per che, data a tutti la licenzia, li tre giovani alle lor camere, da quelle delle donne separate, se n'andarono, le quali co' letti ben fatti e così di fiori piene come la sala trovarono, e simigliantemente le donne le loro: per che, spogliatesi, s'andarono a riposare²³⁸.

"Confetti" e vino per connotare il quale sono usati aggettivi quali "buono", "freschissimo", "ottimo", anch'essi volutamente generici e privi di qualunque identità gastronomica: questi gli alimenti menzionati. Lo scopo è certo quello di evocare una atmosfera di decoro e armonia, contraltare del quadro di desolazione della peste, in cui risulterebbe ininfluente la realistica descrizione di piatti e vivande. Ma vi è forse una motivazione più sottile che può spiegare l'assenza di una particolare attenzione verso i cibi nella loro concretezza, e risiede proprio nella strettissima correlazione che si stabilisce fra la consumazione dei pasti e il racconto delle novelle, come ci suggerisce Silvia Ghiazza. Parola e cibo si intrecciano: sono le novelle che finiscono

²³⁸ G. Boccaccio, *Decameron*, La Veltro, Roma, 1966, p.32

con il costituire i veri e propri piatti, metaforicamente serviti in tavola e gustati dai commensali.

Per citare testi più recenti all'inizio de *I Malavoglia* compare un veloce ma eccezionale accenno al momento dei pasti, da cui emerge uno spaccato di vita quotidiana fatto di semplice ma autentica comunicazione:

«(...) la Longa seppe del negozio di lupini, dopo cena, mentre si chiacchierava coi gomiti sulla tovaglia (...)»²³⁹.

Si tratta di una notazione brevissima e scarna ma contiene una serie di informazioni interessanti: la tavola, dove si è condiviso il pasto, resta per il nucleo familiare luogo di condivisione di pensieri, notizie, problemi, speranze. È a tavola che si parla di una decisione importante come quella di intraprendere la nuova attività del commercio di lupini, che sta per cambiare la vita di ciascuno. Nella casa popolare la tavola costituisce di fatto il privilegiato e l'unico luogo di socializzazione. Si noti poi come da questo quadro familiare emerga anche un particolare, utile alla connotazione dei personaggi, colti nell'atteggiamento che la vede « coi gomiti sulla tovaglia» che ne sottolinea la spontanea postura popolare.

Agli antipodi di questo mondo è la realtà intrisa di estetizzante e raffinata sensualità che percorre le pagine de *Il piacere* dannunziano, in cui il consumo di cibo e di bevande (e la convivialità in genere) è sempre accompagnato da un profluvio di parole. Nelle ultime pagine del romanzo, è così descritto il rito del the intorno al quale si intrecciano gesti e parole dei due amanti:

Su la piccola tavola ancóra brillavano le maioliche fini di Castel Durante.

Nel compier l'opera, ella diceva tante cose gentili; espandeva la sua bontà e la sua tenerezza con un pieno abbandono; godeva ingenuamente di quella cara intimità segreta, in quella stanza tranquilla, in mezzo a quel lusso raffinato. Dietro di lei, come dietro la Vergine nel tondo di Sandro Botticelli, sorgevano le coppe di cristallo coronate dalle ciocche di lilla bianche; e le sue mani d'arcangelo si movevano tra le istoriette mitologiche di Luzio Dolci e gli esametri d'Ovidio.

- A che pensi? - chiese ella ad Andrea che le stava vicino, seduto sul tappeto, con la testa appoggiata contro un bracciolo della seggiola.

- Ti ascolto. Parla ancóra!

²³⁹ G. Verga, *I Malavoglia*, Mondadori, Milano, 1979, p.416

- Non più.

- Parla! Dimmi tante cose, tante cose...²⁴⁰

Rimanendo ancorati alla letteratura novecentesca, nelle prime pagine del *Barone rampante* di Calvino vi è un esplicito riferimento alla funzione che la tavola svolge come spazio comunicativo, sia pur conflittuale. Ed è lo stesso narratore a dichiararlo: « Si capisce quindi come fosse la tavola il luogo dove venivano alla luce tutti gli antagonismi, le incompatibilità tra noi, e anche tutte le nostre follie e ipocrisie²⁴¹ ».

Emerge un tipo di comunicazione distruttiva, ma pur sempre comunicazione. La tavola diventa quindi anche luogo della negazione della comunicazione. Il silenzio o l'assenza di comunicazione pur nell'effluvio di parole, costituisce un tema ricorrente in gran parte della narrativa contemporanea.

Gli indifferenti di Moravia è forse una fra le opere più rappresentative a questo riguardo. I momenti forti del romanzo nei quali più fittamente s'incrociano i dialoghi si svolgono intorno alla tavola, la stessa tavola che è in altre occasioni il luogo in cui più chiaramente si manifesta la non-comunicazione tra i personaggi. Nel romanzo assistiamo a quattro pasti e l'autore sottolinea, ogni volta, dettagliatamente i particolari del contesto, del servizio, dei gesti durante i quali i personaggi si dicono delle cose e ne pensano altre; sono sul punto di esprimere ciò che sentono e invece tacciono. Si astraggono nei propri pensieri e non sentono ciò che l'altro sta dicendo: l'ipocrisia, la mancanza di vera comunicazione trova il suo spazio di espressione più esplicita proprio durante il rituale borghese dei pasti. Al lettore è presentato costantemente un doppio livello di narrazione, nel continuo giustapporsi di due piani che scorrono lungo il doppio binario delle parole dette e di quelle che si vorrebbero o dovrebbero dire e che restano invece inespresse.

Già nella prima cena che, in apertura del romanzo, vede riuniti intorno alla tavola i quattro protagonisti (Michele, sua sorella Carla, la madre di entrambi e Leo, il suo amante) l'ipocrita rito della conversazione, e insieme dei gesti, sempre uguali e prevedibili mascherano il vuoto reale che abita tra i personaggi.

Il silenzio che alla fine li avvolge è carico dei loro pensieri: l'ira sorda della madre che cresce su se stessa e cerca una ripicca sull'amante; l'indifferenza di quest'ultimo, che

²⁴⁰ G. D'Annunzio, *Il piacere*, cit, p.342. Il passo riecheggia volutamente la descrizione con cui il romanzo si era aperto, vedi supra, n.14, p.19

²⁴¹ I. Calvino, *Il barone rampante*, Mondadori, Milano, 1957, cit. p. 6

la manda al diavolo fra sé e sé; il turbamento di Carla che sta per cedere alle sue profferte e con lui quella stessa notte tradirà sua madre; l'indifferenza inetta di Michele. Ed è il silenzio, in fondo, l'unica cifra reale della situazione, segno tangibile dell'incomunicabilità che regna sovrana:

La fine della cena fu silenziosa: tutti avevano qualche pensiero dominante, nessuno parlava. "Che vada al diavolo" si ripeteva Leo sconcertato, guardando Mariagrazia; benché il contegno della donna gli fosse indifferente, quest'insolito rancore non gli presagiva nulla di buono. La madre cercava invece un mezzo per vendicarsi di Leo, il dolore scomparso le aveva lasciato un arido risentimento: "Gli preme che gli ceda direttamente la villa", pensò infine trionfante, "e io invece la farò vendere all'asta": non sapeva il vero vantaggio di questa sua speculazione né il valore della villa, ma immaginava vagamente che oltre al dispetto che avrebbe fatto all'amante, avrebbe ritratto da una tal forma di vendita qualche migliaio di lire in più. Carla pensava alla notte vicina, un turbamento straordinario la possedeva: "Gliel'ho veramente promesso?" si domandava; "è proprio stanotte che devo andarci?" In quanto a Michele, un disagio acuto lo tormentava, gli pareva che il suo contegno durante la discussione tra sua madre e Leo fosse stato d'una indifferenza senza pari: "Ancora una buona occasione perduta" si diceva "per litigare con lui, per romperla con lui."²⁴²

Il tema del silenzio intorno alla tavola da pranzo è il *leit motiv* che anche in altre occasioni ribadirà l'assenza di comunicazione fra i quattro:

Una sola candela brillava sopra la tavola apparecchiata; la stanza era quasi completamente buia; di Michele, di Carla e della madre già seduti al loro posto non si vedevano che le facce male illuminate; il nuovo arrivato sedette a sua volta e in silenzio incominciò a mangiare. Il primo piatto venne così consumato senza che nessuno parlasse; guardavano tutti e quattro quella luce mobile delle candele, non si udiva alcun rumore, ciascuno di essi aveva un pensiero fisso che gli si agitava inquietamente nell'animo; ma di tutti, la più assorta e preoccupata era senza dubbio la madre; appoggiava il mento sulle mani riunite, aveva due rughe amare agli angoli della bocca e considerava con occhi imbambolati i movimenti silenziosi delle due fiamme²⁴³.

²⁴² A. Moravia, *Gli indifferenti*, in *Opere 1927-1947*, a cura di G. Pampaloni, Milano, Bompiani, 1986, p.150

²⁴³ *ivi*, cit. 145

Più avanti il silenzio tornerà di nuovo ad avvolgere il nucleo familiare (manca l'amante della madre) e sarà un silenzio spettrale, sinesteticamente accentuato dalla ricorrente insistenza sulla nota del freddo: fredda la sala, gelidi i gesti, agghiacciante il rumore, freddo il silenzio senza intimità. Gli unici rumori vivi, inquietanti anch'essi, sono prodotti dagli oggetti:

Sedettero tutti e tre nella fredda sala da pranzo, intorno alla tavola troppo grande; mangiarono senza guardarsi, con gesti gelidi e deferenti di sacerdoti celebranti un rito; non parlarono; questo silenzio appena interrotto dall'urto leggero dei cucchiari nelle scodelle, che in quel bagliore del giorno, riflesso sui paramenti bianchi, ricordava il rumore agghiacciante dei ferri chirurgici, nelle bacinelle, durante le operazioni; questo freddo silenzio senza intimità infastidiva la madre socievole e loquace.

"Che silenzio" esclamò ad un certo punto sorridendo. "Un angelo è passato... dite la verità, non è vero che si sente la mancanza di Leo?"

"Già", mormorò Michele meditabondo, "di Leo."²⁴⁴

Le parole suonano false: è evidente che sono pronunciate solo per rompere il fastidio di quel silenzio, di cui non si riesce a sostenere il peso; e ancora una volta è proprio il silenzio alla fine a dominare come segno significativo, amara fotografia di una condizione umana moderna.

Altri esempi di mancata comunicazione, che procede su due binari paralleli e dissociati, sono presenti nelle scene di incomunicabilità presenti in alcuni film. È il caso di due episodi tra il tragico e il comico dei film *C'era un cinese in coma* di Verdone e *Vacanze di Natale 90* di Enrico Oldoini.

Nel primo Verdone è seduto a tavola con la famiglia e dopo ben dodici minuti di conversazione in russo tra la donna madrelingua e la figlia dalla quale è forzatamente escluso, sbotta rivendicando la sua identità di padre²⁴⁵. Nel secondo l'incomunicabilità è sempre legata ad un ambiente familiare ma non è solamente un problema linguistico a rendere ostica la comunicabilità tra i commensali ma i 'linguaggi' differenti che appartengono ai ceti sociali e che ostacolano la convivenza²⁴⁶.

²⁴⁴ Ivi, cit. 218

²⁴⁵ https://www.youtube.com/watch?v=wUR3KI_3p2I

²⁴⁶ https://www.youtube.com/watch?v=qoU_KWYSG3A

La convivialità ha sempre una ambivalenza nella comunicazione. La funzione comunicativa dei riferimenti al cibo nei testi letterari non si limita però a queste forme di supporto per lo scambio interpersonale. Lo stretto rapporto tra cibo e parola consente percorsi anche più direttamente collegati alla *inventio* della scrittura e all'elaborazione di originali soluzioni narrative.

È stato più volte osservato come la bocca sia nello stesso tempo sede della parola e del gusto, la singolare coincidenza del luogo in cui s'intrecciano strettamente a livello fisiologico, le due operazioni del parlare e del mangiare ha dato origine a forme di comunicazione letterarie e artistiche in cui i due livelli (gastronomico e verbale) non solo si combinano vicendevolmente ma giungono in qualche caso a identificarsi.

Si può addirittura parlare di interscambiabilità delle due funzioni, per cui le parole si confondono con il cibo in una duplice direzione: le parole acquisiscono una sorta di materica consistenza gastronomica (così come le opere d'arte diventano cibo e il cibo diventa opera d'arte) diventando esse stesse cibo; oppure viceversa il cibo si trasforma in parola, si fa parola divenendo una forma di linguaggio non verbale che sostituisce pienamente quello verbale.

La parola dunque sostituisce l'azione, ne diviene un surrogato tanto più gustoso e appetibile quanto più inafferrabile e negata è la sua attuazione nella realtà.

Il cibo e più in generale le pratiche alimentari, si possono trasformare quindi in un vero e proprio linguaggio non verbale, capace di comunicare messaggi senza bisogno dell'utilizzo delle parole; mostrando in tal modo più direttamente la propria natura di segno, in cui il significante è costituito dal prodotto (o dal comportamento) alimentare, mentre il significato è ciò che si esprime attraverso le particolari modalità di assunzione e preparazione, di offerta, di accettazione o rifiuto dell'alimento.

Questo, se è vero a livello più specificamente linguistico, dove apre interessanti spazi di ricerca sul parallelismo ipotizzabile fra strutture del sistema linguistico e di quello alimentare, è particolarmente produttivo a livello letterario, dove la forma di comunicazione silenziosa, servendosi assai frequentemente dell'oggetto cibo per manifestare i più diversi stati d'animo, sentimenti, opinioni, sensazioni, ricorre, è tale da costituire una modalità narrativa di rilevante interesse.

In quanto forma di linguaggio non verbale, essa è particolarmente importante per

coloro che non possiedono a pieno il dominio del ricco e complesso strumento della parola. Il riferimento all'universo semantico dell'alimentazione svolge quindi una funzione fondamentale soprattutto nel mondo popolare: chi non conosce le infinite possibilità del codice linguistico conosce bene però, da sempre, il tacito codice che utilizza il cibo come strumento di comunicazione e, intorno ad esso, lo conoscono tutti gli altri che si trovano nella sua stessa condizione.

Si può parlare infatti di vero e proprio codice, che richiede pertanto di essere conosciuto e condiviso perché se ne possano decodificare i significati; e per una larga parte dell'umanità, per la quale il bisogno primario dell'alimentazione costituisce un polo d'attrazione e di riferimento concettuale immediato e potente, in quanto realtà presente e drammaticamente nota, il cibo costituisce il parametro espressivo maggiormente condiviso e facilmente comprensibile.

Ciò spiega perché la funzione comunicativa delle pratiche alimentari a tavola è assai presente nella letteratura di ambito realistico e veristico per tutti quei personaggi che non hanno dimestichezza con le parole, per quelle «creature così primitive che pronunziano parole come se dovessero sollevare carichi pesantissimi»²⁴⁷. Nella duplice direzione dell'offerta e del rifiuto il cibo esprime allora stati d'animo, sentimenti, rivela intenzioni e atteggiamenti in cui l'azione supporta o sostituisce del tutto il linguaggio verbale.

In questo caso la funzione comunicativa si avvicina spesso a quella connotativa, nella misura in cui il gesto rivela lo stato d'animo del personaggio in quel particolare frangente. Ma si tratta di una distinzione utile solo sul piano metodologico e didattico; nella realtà del testo e della rappresentazione in genere le due funzioni si fondono, si integrano e si potenziano a vicenda, facendo risaltare in modo più vivido e organico, a tutto tondo, l'umanità del personaggio. Seguendo questo sentiero di analisi si possono individuare diversi livelli di comunicazione che può avvenire sia a livello individuale, sia a livello collettivo e sociale. In tal caso si rispetta un insieme di norme non scritte che regolano però in modo chiaro e definitivo i rapporti interpersonali.

Il riferimento a pratiche alimentari può costituire una forma di linguaggio non verbale capace di rivelare, più e meglio d'ogni parola, lo stato d'animo del personaggio, anche indipendentemente dalla sua volontà, può, in qualche caso,

²⁴⁷ G. Rava, *La lingua di Verga*, LeMonnier, Firenze, 1969, p.33

tradire forti emozioni, mentre egli si nasconde sotto un'apparente maschera d'impassibilità.

Nella novella *L'uscita del vedovo*, Pirandello affida a un gesto (arrotolare pallottoline di mollica a tavola) l'espressione inconsapevole di uno stato d'animo emotivo di malessere. E ciò avviene in due momenti diversi e centrali della novella: *Tante volte la signora Piovanelli, conversando dopo cena col marito, aveva fatto l'augurio che se, per disgrazia, uno dei due dovesse morire prima del tempo – ma fosse morto lui! Lui, lui, sì; anziché lei. Per il bene dei figliuoli, non per sé, beninteso. Con qual sorriso aveva accolto questo augurio della moglie Teodoro Piovanelli, arrotondando su la tovaglia pallottoline di mollica! Grosso e mite e di modi gentili, si sentiva ferire ogni volta fin nell'anima; sorrideva per dissimulare l'agro (...)*²⁴⁸

Contro ogni previsione, è la moglie di Teodoro a morire improvvisamente. E ancora una volta quel gesto meccanico tradisce il malessere interiore del protagonista, rimasto vedovo:

«Che orrore, poi, quella casa muta, quando i piccini erano a letto! Tornava a sedere alla tavola non ancora sparecchiata e si metteva ad arrotolare al solito pallottoline di mollica, rimeditando, angosciato, la sua orrenda sciagura²⁴⁹».

La funzione comunicativa può allargarsi a manifestare un sentimento collettivo come la solidarietà che coinvolge nuclei più ampi di individui, stabilendo spazi di interrelazione comunitaria che marcano una qualche identità: la famiglia, il vicinato.

Gli affetti parentali si rivelano spesso nel muto linguaggio dei gesti e, proprio per la loro particolare natura di domestica quotidianità, frequentemente si richiamano in vario modo al contesto alimentare.

Nei film si trovano molti esempi di queste dinamiche familiari, tanto più evidenti quanto più diretta e priva di sovrastrutture è la psicologia dei personaggi.

Nel film *Mangiare, bere, uomo, donna*²⁵⁰ di A. Lee (USA- Taiwan, 1994), si racconta che quando si inaridisce la Parola, il cibo può fungere da supplente comunicativo.

²⁴⁸ L. Pirandello, *L'uscita del vedovo*, in *Novelle per un anno* vol. II, a cura di L. Lugnani, Rizzoli BUR, 2007, p.226

²⁴⁹ Ivi, p.229

²⁵⁰ *Mangiare, bere, uomo, donna*, A. Lee, USA- Taiwan, 1994

La protagonista è una famiglia giapponese composta da un padre e tre figlie. Il vuoto lasciato dalla morte della madre è colmato dal padre che si ingegna come può a svolgere compiti femminili. Chu oltre a tenere in ordine la casa lava e prepara pasti faraonici con tante portate che dilatano in modo quasi insopportabile i tempi dei pasti consumati sempre nel silenzio. Il cibo è l'unica colla di una famiglia disgregata, che mangia per continuare a stare insieme. Le ragazze sono sofferenti e vorrebbero sottrarsi al rito della tavola, ma non osano farlo per non offendere il padre. Un giorno mentre la famiglia è riunita per il pasto, si sente in lontananza della musica che proviene dalla casa dei vicini. Una delle ragazze intuisce che le strade della comunicazione sono infinite: 'Come i nostri vicini comunicano con la musica noi comunichiamo con il cibo'²⁵¹.

Nel Novecento, il tema della corrispondenza fra pratiche alimentari e affetti familiari è ricorrente e particolarmente significativo nella narrativa di Carla Sereni. In *Casalinghitudine*, attraverso una serie di quadri che mettono a fuoco momenti importanti della sua vita legati alle persone care, l'autrice ricostruisce le tessere complesse e talora tormentate di un mosaico parentale in cui ogni ricordo è preceduto da una ricetta che in quel ricordo s'incastona. E spesso è proprio l'offerta di un piatto immediatamente descritto a sancire la ricomposizione o la difficoltà di un rapporto. La critica del cibo che Sereni prepara per i propri commensali/famigliari la rende insicura e sensibile. Di fronte al padre con i suoi "però" riguardo alla sua cucina Sereni risponde gridando: "Odiavo l'aglio, odiavo i però"²⁵².

Anche in *Passami il sale* l'autrice offre una testimonianza autobiografica di come il cibo possa divenire una forma di comunicazione profonda, un linguaggio privilegiato che giunge laddove la parola non riesce. In questo caso è il rapporto difficile con il figlio, affetto fin dalla nascita da disturbi psichici, a trovare nelle pratiche alimentari un giovamento insperato: cucinare e mangiare insieme diviene una forma di linguaggio alternativo e vincente.

Molto nella mia cucina è cambiato negli anni, e non solo perché l'arte del cibo non è una scienza esatta, esposta com'è alle modifiche di mode, esigenze, disponibilità di tempo, materie prime e denaro. Chi ha cambiato in casa quel che si mangia è mio

²⁵¹ cfr. P. Cadonici, *Cibo, costume e dintorni*, Rubettino, 2005, p.78-9

²⁵² C. Sereni, *Casalinghitudine*, Torino, Einaudi, 1987

*figlio perché cucinare insieme è stato uno dei pochi linguaggi che sono riuscita a condividere con lui, e perché la sua voracità malata di alcuni acquisti mi ha costretta ad inventare ricette che, utilizzandoli dessero senso alla spesa, ed insieme al dialogo tra di noi.*²⁵³

Considerare le tavole imbandite come un ennesimo, privilegiato palcoscenico è utile per osservare e capire tutti quegli atteggiamenti intimi correlati alla convivialità e al rapporto con il cibo. La funzione comunicativa del cibo può infatti allargarsi ulteriormente, fino a riguardare comunità e coinvolgere, come appena visto, oltre che il singolo e il nucleo familiare anche altri.

A tavola si scopre la fratellanza tra esseri umani. Perché se è vero che le pratiche alimentari costituiscono uno degli elementi fondanti di ogni cultura e contribuiscono a definire l'identità di un gruppo, di una comunità, di un popolo, è anche vero che proprio la diversità è condizione preziosa per l'instaurarsi di un proficuo e arricchente scambio culturale e umano. L'identità alimentare può certo costituire un elemento di separazione e, nei casi più gravi, di opposizione e ostilità rispetto ad altre identità, ma può anche essere- come dovrebbe- occasione di scambio, dialogo, arricchimento vicendevole. Il cibo può divenire, in questa prospettiva, strumento di reciproca conoscenza fra individui e comunità diverse, affermazione di un'intercultura aperta a forma concrete di respiro umano e sociale. Questo, che è uno dei problemi più scottanti del nostro tempo, trova anche in letteratura spazi di espressione.

Particolarmente significativo è il romanzo di Carla Sereni *Merendanze*, in gran parte imperniato sul tema del riconoscimento, che si stabilisce precipuamente intorno alla tavola, come condizione per il dialogo, a molti livelli: etnico, individuale, di genere.

Segno ancora più netto di una rottura dell'equilibrio interiore è il rifiuto del cibo e più in generale la manifestazione di qualche serio disturbo nel comportamento alimentare. Sono tutti evidenti segnali di malessere, di disagio interiore e possono verificarsi a livello fisico, psichico e relazionale.

Ai fini della nostra analisi è bene ricordare che il mutamento del consueto regime alimentare mostra chiaramente che qualcosa si è rotto nell'equilibrio fisico tra vita e nutrimento, questo stato può generare nell'individuo una serie di reazioni

²⁵³ C. Sereni, *Passami il sale*, Rizzoli, Milano, cit., p.19

psicologiche ed emotive che si riflettono sui rapporti familiari e sociali, condizionando pesantemente tutte le dinamiche interpersonali. Il mutato rapporto con il cibo diviene insomma il nodo intorno a cui si intrecciano e confliggono percorsi umani e relazionali. Spesso la stessa percezione del proprio compromesso stato di salute, per malattia, o per vecchiaia, passa attraverso il mutato rapporto con il cibo. I personaggi percepiscono, elaborano e manifestano la propria sofferenza polarizzando sul cibo le proprie pulsioni; ogni modificazione del regime alimentare comporta la modificazione delle comunicazioni interpersonali.

Un veloce ma significativo accenno lo troviamo ne *La coscienza di Zeno* di Svevo, in cui il protagonista, durante il banchetto nuziale dei cognati, osserva il suocero malato, che con malcelato livore si guarda intorno:

Da mio suocero trovai che la compagnia s'era messa in quel momento a tavola. Mi domandarono notizie ed io, per non compromettere la gaiezza di quel convito, dissi che il Copley viveva tuttavia e che c'era dunque qualche speranza. A me parve che quell'adunanza fosse ben triste. Forse tale impressione si fece in me alla vista di mio suocero condannato ad una minestrina e ad un bicchiere di latte, mentre attorno a lui tutti si caricavano dei cibi più prelibati. Aveva tutto il suo tempo, lui, e lo impiegava per guardare in bocca agli altri. Vedendo che il signor Francesco si dedicava attivamente all'antipasto, mormorò: "E pensare che ha due anni più di me!" Poi, quando il signor Francesco giunse al terzo bicchierino di vino bianco, brontolò sottovoce: "E il terzo! Che gli andasse in tanto fiele!" L'augurio non m'avrebbe disturbato se non avessi mangiato e bevuto anch'io a quel tavolo, e non avessi saputo che la medesima metamorfosi sarebbe stato augurata anche al vino che passava per la mia bocca. Perciò mi misi a mangiare e a bere di nascosto. Approfittavo di qualche momento in cui mio suocero ficcava il grosso naso nella tazza del latte o rispondeva a qualche parola che gli era stata rivolta, per inghiottire dei grossi bocconi o per tracannare dei grandi bicchieri di vino. Alberta, solo per il desiderio di far ridere la gente, avvisò Augusta ch'io bevevo troppo. Mia moglie scherzosamente mi minacciò con l'indice. Questo non fu male (...) così non valeva più la pena di mangiare di nascosto. Giovanni, che fino ad allora non s'era quasi ricordato di me, mi guardò sopra gli occhiali con un'occhiataccia di vero odio. Disse: "Io non ho mai abusato di vino o di cibo. Chi ne abusa non è un vero uomo, ma un ... (...)". Per effetto del vino, quella parola offensiva accompagnata da una risata generale, mi cacciò nell'animo

*un desiderio veramente irragionevole di vendetta. Attaccai mio suocero dal suo lato più debole: la malattia*²⁵⁴.

Si tratta di un tema molto presente nella narrativa e nel teatro di Pirandello²⁵⁵. Nella novella *Fuga* il signor Bareggi, «logorato dalla nefrite, a cinquantadue anni²⁵⁶» è curato amorevolmente dalle donne di casa, ma soffre per la condizione che lo costringe a un regime tristemente dietetico. Per contrasto gli si acuisce una sensibilità percettiva sinestetica finissima in cui gli odori, i sapori, le immagini si intrecciano a livello estetico e gustativo (il velo dorato delle cipolle, che sono belle prima di farsi sapore; il profumo della sera, che non è di fiori ma di ortaggi), accentuano la sua sofferenza di escluso:

*(...) avrebbe avuto da lamentarsi, tanto, e di tante cose! (...) Quel vecchio tavolone di cucina, massiccio, dove mangiavano, e che a lui, messo a pane e latte, quasi non serviva più: come sapeva, quel tavolone, del crudo della carne e dell'odore delle belle cipolle secche dal velo dorato! E poteva rimproverare alle figliuole la carne che esse, sì, potevano mangiarsi, cucinata così saporitamente dalla madre con quelle cipolle? O rimproverarle perché, facendo il bucato in casa per risparmio, quando avevano finito di lavare, buttavano fuori l'acqua saponata e con quel puzzo ardente di lavatojo gli toglievano di godersi, la sera, il fresco respiro degli orti?*²⁵⁷

Il tema diviene centrale nella narrativa di Vitaliano Brancati in cui l'inappetenza o, specularmente, il divieto di assumere certi cibi, ricevono un rilievo notevolissimo e condizionano pesantemente le esistenze e i rapporti tra i personaggi.

Il mutamento del normale comportamento alimentare e l'instaurarsi di un distorto rapporto con i cibi e le bevande, possono essere causati anche da disturbi di natura psicologica o emotiva e costituiscono un chiaro segnale di disagio interiore.

In modo ancora più chiaro una delle forme in cui si manifesta inequivocabilmente il disagio interiore è il rifiuto del cibo. Questo aspetto è centrale nel racconto *Il Digiunatore* di Kafka che riprenderemo quando ci occuperemo nello specifico del pasto post-moderno e delle sue implicazioni a livello relazionale e individuale.

²⁵⁴ I. Svevo, *La coscienza di Zeno*, Mondadori, Milano, 2001, p. 235-6.

²⁵⁵ Ne riporta alcuni esempi Silvana Ghiazza, *Le funzioni della rappresentazione del cibo nella letteratura*, p. 97

²⁵⁶ L. Pirandello, *Fuga* in *Dal naso al cielo*, I Meridiani Mondadori, Milano, 2014, p.693

²⁵⁷ *ivi*, p.695

Il rifiuto del cibo del resto è un segno la cui decodifica è immediata, lo evidenzia bene il dialogo tra la protagonista e Dillo Boy nel romanzo contemporaneo di Ippolita Avvalli:

"Tu non mangi?" mi ha chiesto strappando a morsi una salsiccia. Non avevo mai pensato che si potesse mangiare per strada in quella maniera, come se si fosse a tavola in casa propria. "Brava stecchino. Scommetto che non mangi mai. Nella valigia?" "...Libri" "Libri? Fa'vedere." Ha fatto scattare la chiusura. Si è messo a ridere. "Che ci fai con i preistorici?" "Li leggo" "Li leggi? Ma queste sono mufte morte e sepolte che ti frega di leggerli? Lo sai qual è adesso il grande poema?" Ho scosso la testa. All'improvviso non mi sentivo per niente bene. "La realtà"²⁵⁸

Certo, come avviene per qualsiasi linguaggio, il messaggio può essere frainteso, facendo emergere le differenze di sensibilità e di perspicacia fra i personaggi. Così per esempio nel romanzo *L'esclusa* di Pirandello, l'angoscia che impedisce a Rocco di toccar cibo è compresa dal fratello e sottovalutata dal padre il quale spera anzi nel potere consolatorio del cibo e del vino:

Rocco ripiegò la testa su le mani; e il padre, soddisfatto, si recò pian piano alle labbra il bicchiere ricolmo; lo scoronò con un sorsellino cauto; poi strizzò un occhio a Niccolino e, facendo schioccare la lingua:

- Buono! - disse. - Roccuccio, vino nuovo; fa stringer l'occhio... Assaggia, assaggia, ti rimetterà lo stomaco. Sciocchezze, figlio mio!

E tracannò il resto in un fiato.

- Non vuoi cenare? - domandò poi.

- Non può cenare, - osservò piano Niccolino.

Tacquero tutti, badando che le forchette non frugassero nei piatti, come per non offendere il silenzio ch'empiva penosamente lo stanzone²⁵⁹.

Il turbamento può scaturire anche da forme di consapevolezza di un male che oltrepassa la condizione dell'esistenza individuale e affonda le radici in una realtà più profonda. È quanto avviene a Silvestro in *Conversazione in Sicilia*. Una sorta di rivelazione gnoseologica di una verità che mina alla base ogni ragione di convivialità. Per questo non riesce più a bere insieme agli avventori della taverna con cui pure fino a poco prima aveva brindato:

²⁵⁸ I. Avvalli, *Nascere non basta*, Feltrinelli, Milano, 2003, p.19

²⁵⁹ L. Pirandello, *L'esclusa*, InfilaIndiana Ed, Acireale, p.28

«Ma le offese del mondo? Le terribili offese all'uman genere e al mondo?» chiedeva l'uomo Ezechiele. Io, ripeto, ero sempre al quarto boccale. Qualcosa mi aveva fermato al principio di esso e non potevo più bere, non osavo più inoltrarmi nella squallida nudità senza terra del vino. "Bevete, amico" l'uomo Porfirio mi invitava. Cercavo io, e prendevo un sorso fra le labbra e il vino sembrava buono, per se stesso, così tra le labbra, eppure io non potevo berlo; per tutto il passato umano un me sentivo che non era cosa viva spremuta dall'estate e dalla terra, ma triste, triste cosa fantasma spremuta dalle caverne dei secoli. E che altro poteva essere in un mondo sempre offeso? Generazioni e generazioni avevano bevuto, avevano versato il loro dolore nel vino, cercato nel vino la nudità, e una generazione beveva dall'altra, dalla nudità di squallido vino delle altre passate, e da tutto il dolore versato²⁶⁰.

Ancora in *Marco e Mattio* di Sebastiano Vassalli, il protagonista alla notizia dell'evasione del misterioso Don Marco dal manicomio, rifiuta il cibo e le bevande e chiude così ogni forma di comunicazione con l'esterno, rifiutandosi anche di parlare. In casi estremi il rifiuto del cibo, quindi, proprio in quanto rifiuto dell'elemento indispensabile alla vita, rivela una volontà di autodistruzione, di un sotterraneo e più o meno conscio desiderio di morte e di auto annientamento²⁶¹.

Il rifiuto del cibo o delle bevande assume un significato relazionale e nell'analisi del pasto condiviso, questo aspetto risulta ancora più rilevante nella misura in cui costituisce un messaggio di opposizione nei confronti della realtà contestuale o più in particolare di colui che si preoccupa di allestire e offrire il banchetto: respingere l'offerta di cibo significa infatti riflessione ripulsa, ostilità, offesa, presa di posizione.

Rifiutare il cibo è infatti un gesto di ribellione, di negazione di schemi prefissati o di una situazione che si sente insostenibile. In tal caso diviene una forma vitale di affermazione della propria volontà, del proprio spazio di libertà. È il messaggio che Cosimo lancia, nel *Barone rampante*, rifiutandosi di continuare a mangiare le lumache e gli intingoli disgustosi ammanniti dalla sorella, e prendendo la decisione che cambierà tutta la sua esistenza: andare a vivere sugli alberi.

²⁶⁰ E. Vittorini, *Conversazione in Sicilia*, Garzanti, Milano, 2011, cit. p.685

²⁶¹ Nella letteratura nel Novecento sono molti i romanzi che hanno come protagonista una patologia del comportamento alimentare. Da *Cuore di ciccia* di Susanna Tamaro, *La finzione di Maria* di Tomizza, *La porta sbagliata* di Natalia Ginzburg, *Volevo essere una farfalla* di Michela Marzano, *Biografia della fame* di Amèlie Nothomb, *Donne che mangiavano troppo* (altri su internet)

Il momento conviviale come comunicazione 'globale' è un caso più raro ma dalle tinte forti. Nell'ambito della comunicazione letteraria globale un esempio è dato dall'esperienza futurista nella quale è sottesa una evidente para-dannunziana fusione e confusione fra arte e vita. È questo indubbiamente l'elemento più interessante e realmente innovativo della proposta futurista, al di là delle accese dichiarazioni di antipassatismo attraverso le note parole d'ordine²⁶². La consapevolezza delle potenzialità comunicative della gastronomia a livello squisitamente culturale e artistico è infatti, come la critica più recente ha ampiamente mostrato, una delle acquisizioni più originali del movimento²⁶³.

Il cibo come esperienza sensoriale sinestetica, come atto artistico, in cui la poesia della parola e la poesia dell'alimentazione si fondono e si potenziano a vicenda. Il cibo, e in maniera totalizzante il banchetto, come forma di comunicazione e di espressione globale la cui dimensione artistica si giova delle forme e dei linguaggi più vari, dalla poesia alla pittura all'architettura alla musica. Le ricette di 'complessi plastici' come il *Carneplastico*²⁶⁴ o l'*Aerovivanda*²⁶⁵, piatti la cui preparazione e presentazione implicano gastronomia, pittura, scultura, musica e la cui fruizione coinvolge contemporaneamente più sensi nella tensione a un'esperienza di godimento, di piacere primariamente estetico ne sono le degne espressioni. La tensione in alcuni casi, come nel *Pranzo oltranzista*²⁶⁶ e nei *Profumi prigionieri*²⁶⁷, mostra esplicitamente la propria natura artistica nella

²⁶² la più famosa delle quali è l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana'' presente nel *Manifesto della cucina futurista* di Marinetti.

²⁶³ C. Salaris, *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Nuovi equilibri, 2000, cit. p.15.

²⁶⁴ "Il *Carneplastico* creato dal pittore futurista Fillia, interpretazione sintetica dei paesaggi italiani, è composto di una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro disposto verticalmente nel centro del piatto, è coronato da uno spessore di miele e sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo. Equatore + Polo Nord. Il *Carneplastico* viene inoltre paragonato ad un complesso plastico mangiabile ideato dal pittore futurista Enrico Prampolini "composto da un mare equatoriale di tuorli rossi d'uova all'ostrica con pepe sale limone. Nel centro emerge un cono di chiaro d'uovo montato e solidificato pieno di spicchi d'arancio come succose sezioni di sole. La cima del cono sarà tempestata di pezzi di tartufo nero tagliati in forma di aeroplani negri alla conquista zenit. (F.T. Marinetti e Filla, *Il Manifesto della cucina futurista*, pubblicato su «Comoedia» il 20 gennaio 1931)

²⁶⁵ L'*Aerovivanda*, ideata sempre da Fillia, un cibo tattile che prevede di mangiare con la mano destra mentre con la sinistra si accarezza una tavola ricoperta da carta vetrata, seta e velluto responsabile di sensazioni di movimento, rumore e musica, per un'esperienza gastronomica totale. (F.T. Marinetti, Filla, *Il Manifesto della cucina futurista*, pubblicato su «Comoedia» il 20 gennaio 1931)

²⁶⁶ Per questo pranzo in cui non mangeranno, ma si sazieranno soltanto di ... Uno degli aspetti più avveniristici e visionari di questa cucina, dove si esprimono modernolatria e culto futurista della macchina, ... (F.T. Marinetti e Filla, *Il Manifesto della cucina futurista*, pubblicato su «Comoedia» il 20 gennaio 1931)

²⁶⁷ per approfondimenti si veda L. Pignotti, *I sensi nelle arti: sinestisie e interazioni estetiche*, Edizioni Dedalo, 1933, p.45-6 e p. 67-87.

dichiarata ed esibita assenza del cibo reale a favore di una diversa e superiore proposta gustativa più squisitamente e globalmente estetica:

«Mangeranno tutto? Ne assaggeranno delle parti? Ne intuiranno i rapporti fantastici senza assaggiare neanche? A volontà!²⁶⁸ » e continua nella descrizione del pranzo oltranzista:

Per questo pranzo in cui non mangeranno, ma si sazieranno soltanto di profumi, i invitati siano digiuni da due giorni. Sarà servito in una villa costruita appositamente da Prampolini (su concezione di Marinetti) sopra una lingua di terra che divida il più lacustre dei laghi, tardo pigro solitario putrefatto, dal più ampio e marino dei mari. Le porte-finestre, apribili elettricamente mediante tastiera sottoposta alle dita dei invitati, danno: la prima sulla massa degli odori del lago, la seconda sulla massa degli odori di un granaio e relativo serbatoio di frutta, la terza sulla massa degli odori del mare e relativa peschiera, la quarta sulla serra calda e relativo girotondo di piante odorifere rare scorrenti su binari.²⁶⁹

È chiaro che la funzione comunicativa è messa volentieri in relazione al tema delicatissimo della conversazione a tavola, argomento al quale sono stati dedicati interi trattati. Monsignor Della Casa all'arte di conversare dedica un intero capitolo e scrive: «Nel favellare si pecca in molti e varii modi, e primieramente nella materia che si propone, la quale non vuole essere frivola né vile, perciocché gli uditori non vi badano e perciò non ne hanno diletto, anzi scherniscono i ragionamenti et il ragionatore insieme. Non si dee anco pigliar tema molto sottile né troppo squisito, perciocché con fatica s'intende dai più.»²⁷⁰ Cercare di adeguare i temi e i modi ai commensali è una forma di attenzione nobile e antica «Vuolsi diligentemente guardare di far la proposta tale che niuno della brigata ne arrossisca o ne riceva onta²⁷¹ ». Il primo comandamento quindi, anche nel bon ton moderno, è proprio quello di non mettere mai a disagio, per nessun motivo, i propri commensali e ospiti.

L'autore è riuscito a racchiudere in poche righe, pur mettendo in evidenza il suo carattere vessatorio, tutta la letteratura della conversazione a tavola. «Né a festa né

²⁶⁸ F.T. Marinetti, Filla, *La cucina futurista*, Vienneperre, 2007, p. 87.

²⁶⁹ FT Marinetti e Filla, *La cucina futurista*, 'Comoedia', 20 gen. 1931, cit., p.165

²⁷⁰ G. Della Casa, *Galateo ovvero de' costumi*, Ledizioni, Milano, 2014, p.74.

²⁷¹ *ivi* p.54

a tavola si raccontino storie maninconose, né di piaghe né di malattie né di morti o di pestilenze, né di altra dolorosa materia²⁷² ».

Ancora Baldesar Castiglione aiuta a concludere il capitolo con una saggia riflessione, utile al vero “cortegiano” come al gentiluomo del nuovo millennio: «E non meritano perdono coloro cui le sopra dette cose paiono di piccolo momento, perciò che anco le leggiere percosse, se elle sono molte, sogliono uccidere²⁷³». Deliziosa similitudine sul tentativo di minimizzare le regole di buon comportamento a tavola da parte di alcuni: un commensale maleducato può ‘uccidere’ definitivamente il nostro giudizio sulla sua persona.

Gli americani in particolare sono molto attenti all’etichetta nel mangiare e spesso arrivano a giudicare una persona solo dal modo in cui si comporta a tavola. Giuseppe Prezzolini, nel suo libro *Maccheroni &C.*, ci racconta come durante un pranzo di universitari un titolato professore di diritto venisse giudicato molto male dai suoi colleghi perché a tavola usava il coltello per mangiare i piselli. Interessante quando spiega lo sforzo degli americani per arrotolare gli spaghetti in maniera civile. Del resto gli spaghetti sono banditi dai pasti protocollati anche in Italia perché mettono in difficoltà gli ospiti stranieri.

L’esperienza conviviale, sia essa anche solo la condivisione di un caffè o di un semplice piatto, crea una piccola e nuova complicità. Ogni gesto ha rilevanza a cominciare dalla presentazione e la distribuzione dei posti. Ai grandi pranzi della letteratura, alla sontuosa cena della vigilia di Natale di Bergman in *Fanny e Alexander*, ai pranzi descritti da Jane Austen in *Orgoglio e pregiudizio*, al banchetto de *Il Gattopardo* ogni personaggio non poteva occupare un posto diverso. Che ne sarebbe stato degli sguardi, dei sussurri all’orecchio della persona accanto, dei silenzi loquaci, se gli invitati avessero avuto vicino un commensale diverso?

Nel banchetto sostanza e circostanza assumono entrambi un ruolo significativo, perciò le parole e i ‘gesti conviviali’ hanno un ruolo fondamentale. È il caso del brindare insieme. La storia del cinema ci ispira in questo senso in maniera efficace. Il primo esempio è in un film di Alessandro Blasetti del 1941, *La cena delle beffe*²⁷⁴, dove Amedeo Nazzari brinda al grido “Chi non beve con me peste lo colga”,

²⁷² idem

²⁷³ B. Castiglione, *Il libro del Cortegiano*, 1528

²⁷⁴ A. Blasetti, *La cena delle beffe*, Italia, 1941

augurio famoso diventato quasi spot pubblicitario, benché il film sia più noto per la comparsa del primo seno nudo della bella Clara Calami che per il brindisi stesso. Quel brindisi ha qualcosa di selvaggio e primordiale, e di un po' inquietante, forse per la premonizione di follia che pervade questo film drammatico. Più originale ricordare le parole di Sem Benelli che quasi nessuno cita, neppure i cinefili, e che precedono quelle suddette: "Bevo in barba a chi non ha debiti, bevo in barba ai capri e agli asini e ai santi soltanto in agonia".

In *Titanic* invece Jack ripulito e trascinato per amore di Rose in prima classe, cena brindando "Al valore di ogni singolo giorno" monito forse bizzarro sulla bocca di un ventenne, ma eterno. Sintomatica tutta la cena, dall'abbuffarsi del protagonista che strappa il pane con i denti e lo butta giù con lo champagne, al suo parlare con la bocca piena. Rilassato dopo la rigidità iniziale, Jack esprime la sua vera natura e la sua fame atavica dopo un paio di bicchieri.

Brindare è un atto conviviale che unisce, che sancisce un accordo, una ricorrenza, cementa un rapporto di lavoro e di amicizia. Il cin cin (che il bon ton raccomanda di non dire) si fa risalire al Medioevo, quando era diffusa la graziosa abitudine di avvelenare i nemici versando in cibi e bevande ogni nefandezza frutto delle arti speciali. Far uscire un po' di liquido, spesso birra, dal proprio bicchiere mentre si battevano i due boccali tra loro, scambiandone una parte di contenuto, era considerato un atto di fiducia reciproco. È probabile che il brindisi derivi dalle libagioni in onore di Dionisio, dio del vino. Sta di fatto che il brindisi nell'antica Grecia avveniva in genere alla fine del pasto con chiara valenza rituale. Cominciava il momento della convivialità con i sacrifici in onore degli dei: un ospite versa il vino a terra, mentre gli altri invitati pronunciano una preghiera. I latini alzano e toccano i bicchieri prima di bere, dicendo 'Prosit!' dal verbo prodesse, essere di vantaggio che potremmo rendere con l'odierno 'alla salute'. Il cinese ch'ing ch'ing, invece significa "prego prego" e pare che i marinai inglesi l'avessero introdotto nei porti della Vecchia Europa, dove fu presto adottato perché ricordava il tintinnio dei bicchieri.

Le scenografie conviviali, nel corso delle quali il cibo si consuma, fanno da sfondo a momenti di alta pienezza esistenziale, di quelli che sanno attraversare la nostra letteratura mantenendo sempre la promessa di regalarci grandi emozioni. Ci soffermiamo su un pezzo che tratta di un incontro conviviale a due, un pezzo che

racchiude molto del nostro tempo e che una volta letti non ha bisogno di commenti.

«Eravamo giunti al ristorante, un locale rumoroso, affollato, come mi parve, di uomini del genere di Giacinti: viaggiatori di commercio, agenti di cambio, negozianti, industriali di passaggio. Giacinti entrò per primo e, consegnando il pastrano e il cappello al ragazzo, domandò: "Il mio solito tavolo è libero?"

"Sì, signor Giacinti"

Era un tavolo nel vano di una finestra. Giacinti sedette stropicciandosi le mani, quindi domandò: "Sei una buona forchetta tu?"

"Credo di sì", risposi impacciata.

"Bene, mi fa piacere ... voglio che a tavola si mangi ... Gisella, per esempio, non voleva mai mangiare...aveva paura d'ingrassare, diceva lei ... tutte sciocchezze: ogni cosa a suo tempo...a tavola si mangia".

Egli serbava un vero rancore contro Gisella.

"Ma è vero", dissi timidamente, "che a mangiar s'ingrassa ... e certe donne non vogliono ingrassare"

"Tu sei di quelle?"

"Io no... ma infatti dicono che sono troppo forte".

"Non dargli retta: tutta invidia...vai benissimo come sei, te lo dico io che me ne intendo". E come per rassicurarmi mi accarezzò paternamente la mano. Venne il cameriere e Giacinti gli disse: "Intanto via questi fiori: mi danno fastidio... e poi il solito... siamo intesi eh... e presto".

Quindi rivolto a me: "Mi conosce e sa quello che mi piace... lascia fare a lui... vedrai che non avrai di che lamentarti".

Non ebbi infatti di che lamentarmi. Tutti i piatti che si seguirono sulla nostra tavola furono ghiotti, se non proprio fini, e molto abbondanti. Giacinti mostrava un grande appetito e mangiava con una specie di enfasi, a testa bassa, impugnando solidamente coltello e forchetta, senza guardarmi né parlare, come se fosse stato solo. Egli era veramente assorbito dall'atto di mangiare e, nella sua avidità, perdeva persino quella sua calma tanto vantata, facendo nello stesso tempo più gesti, quasi avesse temuto di non fare a tempo e di rimanere digiuno. Si ficcava un pezzo di carne in bocca, correva con la mano sinistra a spezzare un morsello di pane, lo addentava, con l'altra mano si versava un bicchiere di vino e beveva prim'ancora d'aver finito di masticare. Tutto

questo sbattendo le labbra, roteando le pupille e scuotendo ogni tanto il capo come fanno i gatti quando il boccone è troppo grosso. Io invece, contrariamente al mio solito, non avevo fame. Era la prima volta che mi accingeva a far l'amore con un uomo che non amavo e neppure conoscevo, e lo osservavo con attenzione, studiando i miei sentimenti e cercando di immaginarmi come me la sarei cavata²⁷⁵».

²⁷⁵ A. Moravia, *La romana*, Bompiani, Milano, 1965, p.163-165.

CAPITOLO 3

3.1 Il declino della convivialità e il banchetto postmoderno

L'immaginario che descrive il banchetto è tanto complesso che tentare di tratteggiarlo è un po' come perseguire la quadratura del cerchio. Malgrado l'apparente delimitazione dell'oggetto di studio, si è scelto comunque di rinunciare alla pretesa di coprire un orizzonte così vasto quale quello della rappresentazione del banchetto nell'arte contemporanea. L'ambizione della nostra ricerca si precisa allora nel tentativo di offrire qualche chiave d'accesso ai segni che nutrono e reincantano il banchetto nell'età postmoderna, analizzando alcuni lavori che ci sembrano particolarmente significativi.

In una società frammentata e liquida²⁷⁶, come quella di oggi, i significati dei 'convivi' si sono fatti più instabili e caotici di un tempo. Essi non funzionano più come testi chiusi, dal senso relativamente finito, ma piuttosto come testi aperti capaci di assumere significati molteplici. La 'scenografizzazione' del banchetto, vero e proprio evento teatrale, non è più funzionale, come lo fu dal Rinascimento alla fine dell'Ottocento, a esibire ricchezza e, quindi, potere²⁷⁷ ma si carica di significati 'altri' di grande potenza creativa.

La proliferazione degli stili, in un contesto sempre più globalizzato, ha reso difficile stabilire in maniera univoca per che cosa sarebbe 'valente' un pasto piuttosto che un altro, non potendo più considerare ovvia la coincidenza tra il significato attribuitogli da chi lo prepara con quello attribuitogli da chi lo consuma. Ciò non implica che la rappresentazione della convivialità non significhi più nulla: semplicemente diventa l'espressione di simboli e codici sociali nuovi e più ampi.

La postmodernità, nota come l'epoca dell'affermazione del soggetto, della centralità dell'uomo, se da una parte segna la crisi del soggetto umano, dall'altra porta all'estremo il soggetto stesso, concentrandosi sulla sua dimensione

²⁷⁶ Una società «liquida» (secondo l'immagine felice - e fortunata - di Zygmunt Baumann). Dove i confini e i riferimenti sociali si perdono e i poteri si allontanano dal controllo delle persone

²⁷⁷ Nel Rinascimento maiali, vitelli, pavoni sono portati in tavola 'mascherati' o riassemblati e rivestiti con la loro stessa pelle. Nonostante siano commestibili, la loro funzione è puramente ostentatoria. Cibi e oggetti sono trofei da esibire. La dicotomia tra cibo ostentatorio continuerà a lungo, tanto che nel Seicento i banchetti dei benestanti sono allestiti per meravigliare i convitati, rispondendo a precise regole formali ed estetiche. Rispecchiando il gusto del periodo, nel Settecento le mense vengono impreziosite da tempietti, rovine, architetture che ricordano i giardini all'inglese.

individuale. In questo senso la 'soggettivazione', per la quale l'io diventa l'unico punto di riferimento è un processo che coinvolge tutte le dimensioni della vita e a cui non sfugge la condivisione del cibo²⁷⁸.

Così anche l'immagine del pasto diventa soggettiva. Piuttosto che all'idea di un pasto condiviso si preferisce far riferimento alla propria esperienza personale, ai desideri, alle preoccupazioni, alle vicissitudini di ciascuno. Si verifica, quindi, uno sfrangimento dell'immagine classica del banchetto largamente condivisa per secoli in Occidente.

Nella letteratura come nell'arte contemporanea vi sono interessanti espressioni che testimoniano questa deriva²⁷⁹.

Una singolarissima forma di voyerismo allietta le serate del signor Pantaleoni che, guardando gli altri mangiare, studiando i loro comportamenti e le loro scelte, ritiene di poter risalire «alle Cause e ai Fini». Il racconto di Eugenio Montale, riportato integralmente, offre un sottile e deciso ritratto dell'uomo postmoderno come commensale di se stesso. Un uomo 'molto incerto' (parola che in poche righe compare ben tre volte) e per il quale il cibo, seppur eccellente, non basta perché «non è quello che gli interessa». Ciò che lo appaga è guardare gli altri mangiare e non per una forma malata di curiosità come egli stesso dichiara («In realtà io non sono un curioso») ma perché il momento del pasto, in quanto espressione massima di umanità, è fonte di ispirazione per importanti e capitali riflessioni sull'esistenza. Il pasto condiviso è infatti un'arte sintattica e insieme una disinvolta espressività dell'umanità. In questo gioco dialettico ogni volta che ci si siede a tavola inconsciamente si sfida l'Uomo ad essere Uomo e nell'attuale tormenta individualistica, dove sfidare la noia porta a una effervescenza trasgressiva, se si può prescindere dal pasto necessario biologicamente non si può fare lo stesso per la condivisione o la socialità necessaria spiritualmente ed emotivamente.

Il signor Pantaleoni entra al ristorante per pranzare solo. Visionato il menù chiede di parlare direttamente con lo chef e il sommelier perché "c'è scritta troppa roba e io voglio sapere di che morte devo morire", inizia così ad elencare tutti i piatti e i suoi dubbi " Amici miei, vi ho chiamati a consulto — disse il signor Pantaleoni. — Non bado a spese ma voglio mangiare come un padreterno. Sono molto incerto: vedo che

²⁷⁸ J.J. Boutaud, *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, Edizioni ETS, Pisa, 2012.

²⁷⁹ M. Montanari, *Convivio oggi, Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Feltrinelli, Milano, 1992.

potrei cominciare con crostini di caviale e wodka, ma se la cosa non vi offende io preferirei un piattino di fagioli toscani al fiasco. Siamo d'accordo, chef? Appena un assaggio, tiepidi, e a parte una tazza di doppio brodo con una goccia di cherry. Il Tocón, per esempio, dry e leggermente amaro. Avete il Tocón, vinattiere? Siete un angelo. Passiamo ora ai piatti forti. Confesso che un pezzo di rombo dell'Adriatico alla griglia mi tenta molto. Ma sarà veramente dell'Adriatico o verrà da Basilea come le vostre atroci sogliole? Se avete l'animo di raccomandarmelo tenterò la prova. Vada dunque per il più prezioso ospite della Laguna: così com'è, con limone e prezzemolo, oppure con una salsa tartara, a vostro piacere. E ora sono incerto fra l'arrosto e l'umido. Beccaccia arrosto, cinghiale alla cacciatora? Uhm. Non sarebbe possibile, amico mio, farmi una coratella d'agnello in umido, con funghi porcini e patate? È un piatto di cottura un po' lenta: occorre un tegame di coccio: e non dimenticate di metterci un pochino, un'ombra di nepitella. Segni pure, maître. C'è poi il problema del dessert. Io personalmente ne farei a meno, ma bisogna rispettare le convenienze. Proviamo dunque le crêpes al Grand Marnier. Quasi nessuno sa più farle: staremo a vedere. Grazie, chef, potete ritirarvi. Eccomi a voi, sommelier. Un Valtellina bianco col pesce può andare, che ne dite? Sono molto incerto sul vino rosso leggero da accompagnare alla coratella. Un rosé d'Anjou? Possiamo provare. Col dessert venga una buona bottiglia di Roederer brut o di Charles Heidsieck, ma di vecchia data".

E alla fine inaspettatamente decide di rinunciare al cibo, perché non è quello che gli interessa. Sia dunque bene inteso che il cuoco può risparmiarsi la fatica di preparare questo banchetto per me; a meno che voi, e tutto il vostro stato maggiore, non preferiate di offrirlo a voi stessi, bevendo alla mia salute. Qui sul tavolo, io non voglio che un piatto con alcuni gusci di noce, una tazza di camomilla e una bottiglia di spumante vuota. Ovviamente, di fronte agli altri clienti io debbo aver l'aria di uno che ha già consumato il suo pranzo. Per dirvi il vero, e forse l'avete già capito, a me non interessa il mio pranzo: interessa il loro. È chiaro?

- ?

- Sono stato un grande mangiatore e più tardi un raffinato gourmet. Ma ormai il solo piacere della mia vita è di vedere mangiare gli altri. Chi conosce questo mio debole mi chiama il Veggente. In realtà io non sono un curioso: sono un moralista epicureo. Non potendo studiare l'uomo in tutte le sue facoltà e abitudini, ho scelto la più duratura e anche la più piacevole: la nutrizione. Dal modo di mangiare degli altri,

dalla loro scelta, dal loro modo di comportarsi in questa quotidiana ritualità, io traggio considerazioni di ordine generale, risalgo alle Cause e ai Fini. Mi spiego?²⁸⁰

A parte il caso particolare del signor Pantaleoni, normalmente il rifiuto del cibo si accompagna in qualche modo, anche solo nell'inconscio, al rifiuto del rapporto con gli altri o comunque è un sintomo della difficoltà di relazione che l'individuo 'inappetente' ha con il resto del mondo. Il disagio interiore si traduce così in una scelta solitaria e autodistruttiva.

A livello letterario il tema del digiuno, della fame e anche, perché no, della morte per fame, sono di stretta attualità. Una delle espressioni più alte ed estreme che vanno in questa direzione lo troviamo nel racconto di Franz Kafka.

Nel *Un digiunatore* il protagonista, come altre figure dell'opera kafkiana, è un *outsider* che non riesce a trovare il cibo che sazi. Un uomo dalle inquietudini postmoderne che si è ridotto ad uno scheletro non per una precisa scelta, ma perché risulta impossibile adeguarsi ai valori del resto della società. Per questo rifiutare il cibo e il rapporto con il resto dell'umanità che non lo comprende e non è in grado di dargli un vero riconoscimento è l'unica sua via d'esistenza. L'insistenza e il rifiuto delle regole fanno sì che l'incomprensione del mondo nei suoi riguardi resti inalterata dall'inizio alla tragica fine, tanto più che ciò che viene spacciato per una prestazione straordinaria (il digiuno prolungato) per il digiunatore non è altro che «die leichteste Sache von der Welt²⁸¹», la cosa più facile del mondo.

Il rifiuto del consumo di cibo è espressione del rifiuto dell'altro, al quale rimane comunque legato in qualche maniera attraverso la presenza di un pubblico che osserva, ma con il quale manca qualsiasi forma di comunione²⁸².

L'affermarsi dell'individualizzazione e della progressiva solitudine, cui accennato, non portano unicamente a rapporti malati o deviati, bensì sono incarnate da un modello di vita -che passa proprio dalla cucina- che coincide per molti aspetti con quello promosso dal futurismo che celebra la speditezza del bar, del cibo mangiato

²⁸⁰ Da *Farfalla di Dinard a la memoria montaliana*, M. C. Santini, Parco letterario E.Montale, Fondazione Ippolito Nievo, Parchi culturali della regione Liguria, Mondadori, Milano 1976.

²⁸¹ R. Precht, *Kafka e il digiunatore*, Nutrimenti, 2014, p.45.

²⁸² Più volte nei diari Kafka ammette di non riuscire a provare sentimenti forti per il prossimo e di essere anzi perfino infastidito dalla presenza e dalle visite degli amici, che sono poi i suoi primi lettori e i primi fruitori della sua opera. Viene messa così in discussione la legittimazione dell'arte quando si sostanzia unicamente di sé e non contempli un atto sociale, di comunione con il proprio pubblico. Sappiamo poi come Kafka soffriva della scarsa riuscita dei suoi tentativi di integrarsi nelle varie popolazioni praguesi (quella tedesca, quella ceca e quella ebraica) e non è troppo difficile pensare che nel 1922 abbia voluto raffigurare le proprie difficoltà e frustrazioni nella figura del digiunatore.

velocemente e in piedi (l'odierno fast-food), degli alimenti porzionati e persino racchiusi in pillole. Un modello efficacemente raffigurato in tante opere d'arte esemplari del periodo in cui uomini e donne consumano il pasto fisicamente vicini ma emotivamente lontani, quasi assenti chiusi in una bolla di estraniamento. Suggestivi in proposito i dipinti di Edgar Degas (*L'absinthe*, 1876), Fortunato Depero (*Squisito al selz*, realizzato per la Campari, 1926) o di Edward Burra (*Lo snack bar*, 1930), antenati di intensi squarci esistenziali come il senso d'isolamento colto da George Tooker in *Lunch* (1964) – (Figura 3, 4, 5).

La prova di questo isolamento nel quale vive l'uomo postmoderno si può trovare nei lavori di Duane Hanson²⁸³, uno scultore che rappresenta la gente comune con un iperrealismo inquietante. Nella sua *Donna che mangia*²⁸⁴ (Figura 2) per esempio in una attenta e semplice immagine di quotidianità sgretola tutto ciò che 'convivio' si può definire.

In questa rappresentazione a grandezza naturale di una signora obesa che mangia seduta scomodamente al tavolo di un fast food il proprio ice-cream c'è tutta la desolazione possibile. Siamo 'sbattuti difronte' ai sintomi di un'etica individualista che taglia i ponti con le consuetudini in voga sino alla fine dell'Ottocento.

L'iperrealismo dell'opera urla la solitudine che l'uomo e la donna di oggi vivono. Sudati, di corsa, spesso obesi, e avvitati su loro stessi davanti a cibi consolatori (come i dolci consumati sul tavolo).

Un'immagine tanto triste quanto comune che evoca tutto l'opposto di quella convivialità che per secoli o millenni è stata cantata da poeti e auspicata dai sapienti e che è ormai niente di più e niente di meno che un'abusata metafora di un pallido valore sociale. Perdendo il senso del mangiare per bene, seduti a tavola in

²⁸³ Duane Hanson (Alexandria, 17 gennaio 1925 – Boca Raton, 6 gennaio 1996) è stato uno scultore statunitense. È uno degli scultori più importanti delle neoavanguardie. È stato uno scultore, conosciuto per i suoi lavori realistici che rappresentano gente comune, realizzati con vari materiali fra cui resina di poliestere, fibra di vetro e bronzo. Il suo lavoro è spesso associato al movimento della Pop Art e all'iperrealismo. Nato nel Minnesota il 17 gennaio 1925 da una coppia svedese che ha un caseificio rurale, Hanson crea a 13 anni la sua prima opera: *Blue Boy*. Nel 1944 la famiglia si trasferisce a Seattle e Duane frequenta la University of Washington dove si specializzerà nel campo dell'arte. Nel 1946 si laurea in lettere al Macalester College. Nel 1951 finalmente riceve il master in belle arti alla Cranbrook Academy of Art e sposa Janice Roche. Nel '52 diventa insegnante alla Wilton Junior High School di Wilton. Nel 1953 a Monaco conosce George Grygo. Nel 1961 ritorna in America e si stabilisce ad Atlanta e nel 1963 vince come miglior lavoratore artistico per condurre esperimenti con la resina poliesteri. In questo momento si trasferisce a Miami dove insegna arte e scultura al Miami Dade Community College. Nel 1968 Sposa Wesla Host da cui avrà una figlia e più tardi un figlio. Riceverà diversi premi, morirà nel gennaio 1996 a Boca Raton in Florida a causa di un cancro.

²⁸⁴ *Woman eating*, 1971, polyester resin, fiberglass, polychromed in oil paint with clothes, table, chair and accessories overall: 50 x 30 x 55 in. (127.0 x 76.2 x 139.7 cm) Smithsonian American Art Museum Museum purchase through the Luisita L. and Franz H. Denghausen Endowment 2005.22A-Z Smithsonian American Art Museum 3rd Floor, North Wing.

piacevole compagnia, sta venendo meno la consapevolezza d'essere insieme ad altri per compiere un rito sociale che è al tempo stesso un piacere del corpo e dell'anima. Le ampie soddisfazioni della tavola imbandita e condivisa decantate da Brillat-Savarin, a dispetto di mode edonistiche e tendenze sedicenti golose, sembrano progressivamente dileguarsi.

Nella realtà il 'banchettare' è ormai dappertutto tranne che sulla tavola, l'uomo è ormai dappertutto tranne che seduto con i propri simili a mangiare. Ma la voglia di recuperare il senso della convivialità, della condivisione, per il tramite del cibo, delle opinioni, dei discorsi e dei valori tradizionali, di quella forma di socializzazione primaria grazie alla quale, stemperando le derive della logica utilitaristica, riemerge l'umanità dell'umanità non tramonta mai.

Una particolare tendenza 'postmoderna' della rappresentazione del banchetto è quella che pone il pasto in diretta relazione con l'opera d'arte in modo che le preparazioni gastronomiche e la simbologia dei riferimenti alimentari e conviviali dialoghino e 'inquinino' specificamente la natura artistica e formale dell'opera²⁸⁵.

In tal caso la convivialità non entra a far parte dell'opera, bensì svolge una funzione che 'serve' all'opera ma ne è al di fuori (meta) e riflette su di essa attraverso immagini in vario modo riconducibili all'universo conviviale. Il rapporto si gioca su un livello nuovo, coinvolgendo prevalentemente le tecniche, focalizzando i valori simbolici in una direzione precisa che lega in maniera indissolubile il banchetto al linguaggio espressivo e ai media dell'arte contemporanea.

La più efficace sintesi di questa nuova poetica sta forse nella *Eat Art*, un lungo discorso attorno al cibo, all'alimentazione, al rituale del pranzo e del banchetto, in cui le opere d'arte sono realizzate con materiali commestibili. Negli anni Settanta²⁸⁶ l'artista rumeno Daniel Spoerri²⁸⁷, creatore di questo movimento,

²⁸⁵ Si veda par. Funzione metanarrativa

²⁸⁶ Alla fine degli anni '60 Spoerri fonda la Eat Art, creando lui stesso questo nome, dove utilizza le tavole apparecchiate con avanzi di cibo, banchetti con prodotti, oggetti e rifiuti, insiemi di cibo, piatti sporchi e bicchieri, panini e immondizia. La sua è sia arte che provocazione, tanto che su molte opere appare la scritta da lui apposta "Attention. Ouvre d'art".

Ancora oggi, fa parte del programma Eat Art di Daniel Spoerri l'ideazione e la realizzazione di grandi banchetti. Eccone alcune esempi: *L'Ultima Cena* (19.11.1970), organizzato in occasione del decimo anniversario del Nouveau Réalisme, con cibi ispirati alle opere dei Nouveaux Réalistes (per esempio frutti di mare immersi in gelatina, piatto ispirato alle accumulazioni di Arman). *Küche der Armen der Welt* ("La cucina dei poveri del mondo", 4.6.1972), diversi piatti semplicissimi e molto nutrienti (come zuppa di piselli, patate e stoccafisso). *Hommage à Karl Marx* (14.4.1978). Il direttore della ex scuola professionale di Colonia si chiamava proprio Karl Marx. In suo onore, Spoerri realizzò con gli studenti dell'istituto una cena cui parteciparono solo invitati dai nomi importanti: Johann Wolfgang Goethe, Richard Wagner, Franz Schubert etc. Anche i cibi proposti avevano definizioni altisonanti, come "aringa alla Bismarck", "palle di Mozart" etc. *L'Attrappe-Tripes*. Eat Art Festival a Chalon sur Saone (4.-22.3.1980) Astro-

realizza a Milano un *Eat Art Dinner* in cui opere di Klein²⁸⁸(precursore della Body Art e famoso per le opere realizzate con il 'calco' vivente delle modelle), Arman²⁸⁹(celebre per le sue accumulazioni di oggetti di vario genere sulla tela),

Gastro-Dinner ("Cena Astro-Gastro", 22.7.1983) in occasione del 175esimo anniversario dell'Accademia d'arte, Monaco. Le Diner Travesti (18.8.1988, Graz); banchetto in seguito presentato in forma analoga, ma con il nome di "Palindromisches Diner" ("Cena palindroma"; tenutosi, tra l'altro, nel 2001 in onore della mostra del Fluxus nella Collezione Schnepel, Museum Neue Weserburg, Brema e nel 2002 nel museo Jeu de Paume, Parigi). Si caratterizza per l'inversione apparente dell'ordine dei cibi; si comincia con un caffè, che in realtà è un consommé servito in una tazzina, etc

²⁸⁷ Daniel Spoerri (Galați, 27 marzo 1930), è un danzatore, pittore e coreografo rumeno naturalizzato svizzero. Sempre a Parigi, fonda la casa editrice MAT (*Multiplication d'art transformable*) e inizia la sua opera di artista figurativo: inventa i *tableaux-pièges* (*Quadri-trappola*), incollando su tavole gli oggetti quotidiani ammassati nella sua stanza d'albergo (la camera 13 dell'*Hôtel Carcassonne*, a Rue Mouffetard), che acquistano una presenza insolita nel passaggio dal piano orizzontale a quello verticale. Nel 1960 elabora, con altri, il Manifesto del *Nouveau Réalisme*. A questo proposito dichiara: Io non faccio che mettere un po' di colla su degli oggetti, non mi permetto alcuna creatività. La sua prima mostra individuale 1961 si svolge a Milano, curata da Arturo Schwarz. L'anno dopo, il 1962, è segnato dalla pubblicazione di *Topographie anecdotée du hasard*, nel quadro di un'esposizione alla *Galerie Lawrence* di Parigi. Si tratta della descrizione minuziosa di oggetti presenti sulla tavola della sua camera ed evocazione di ciò che suggeriscono. Prosegue in questa ricerca di trasformazione del reale con i suoi *Détrompe-l'œil*, del 1963, nei quali gli oggetti della quotidianità stravolgono e mettono in discussione l'immagine alla quale sono connessi: per esempio in *La Douche* fissa una rubinetteria da stanza da bagno su un quadro che rappresenta un torrente di montagna. Intraprende ora un'altra linea di ricerca, che lo condurrà alla *Eat Art*: colleziona pasti alla *Galerie J.* Con Robert Filliou, propone nel 1964 dei *Pièges a parole*, montaggi visivi che materializzano luoghi comuni e frasi fatte. Nello stesso anno vive a New York e prende contatto con gli artisti del gruppo di Fluxus. Dopo due anni di *ritiro* nell'isoletta greca di Symi (nell'Egeo), apre a Düsseldorf il ristorante Spoerri (18 giugno 1968) nel quale serve cibo preparato da lui stesso. Nel 1970 apre, nei locali sovrastanti il ristorante, la *Eat Art Galerie*, che è anche l'editrice di numerose pubblicazioni sue e di altri artisti. Intraprende anche a praticare la scultura: la prima opera (un bronzo) si intitola *Santo Grappa*. Altre forme d'arte *derivate* dal ristorante sono i quadri realizzati incollando sulla tavola i resti e i piatti sporchi, così come li hanno lasciati i clienti, le collezioni di ricette di cucina e stravaganti riti gastronomici che diventano performance. Evoluzione della *Eat Art* è, agli inizi degli anni settanta, la creazione di *Nature morte* in senso letterale: carcasse di animali messi in mostra a indicare l'ambiguità della sua arte della conservazione in rapporto alla morte. Le opere degli anni precedenti sono in mostra in due retrospettive degli anni 1971-1972, ad Amsterdam, a Zurigo e a Parigi (Centre national d'art contemporain). Nel 1978 è chiamato ad insegnare nella «*Fachhochschule für Kunst und Gestaltung*» di Colonia. La scultura lo impegna negli anni ottanta, che iniziano con la mostra interamente dedicata alla *Eat Art*: «Eat Art Festival», presso la *Maison de la Culture* di Chalon-sur-Saône. Inizia ad assemblare strumenti da cappellaio, attrezzature ortopediche e da macellaio in forma di idoli da parodia, alcuni dei quali sono poi fusi in bronzo. È la fase che egli definisce degli «*oggetti etnosincretistici*», che riuniscono maschere primitive, oggetti da mercato delle pulci e simboli religiosi occidentali, per deridere ogni fede e ogni convenzione artistica. Nel 1983 è nominato Professore d'arte all'*Ecole des Beaux-Arts* di Brest e professore alla *Kunstakademie* di Monaco, dove organizza una serie di conferenze dal titolo «*Spoerri presents ...*» a cui invita Christo, L. Fischer, K. Gerstner, B. Luginbühl, H. Nitsch, F. Schwegler, O. Wiener, J. Tinguely, R. Topor. La carriera accademica prosegue e nel 1987 è Professore esterno alla «*Hochschule für Angewandte Kunst*» di Vienna, ma nel 1989 abbandona la cattedra di Monaco per dedicarsi completamente alla propria creatività. Dal 1989 vive frequentemente in Italia, prima ad Arcidosso e poi a Seggiano (in provincia di Grosseto), dove comincia a costruire un parco-museo dove raccoglie opere proprie e di suoi amici artisti: «*Il Giardino di Daniel Spoerri*». Dal 1997 il Giardino è sotto l'egida della Fondazione «*Hic terminus haeret - Il Giardino di Daniel Spoerri*». L'artista lascia Parigi per vivere stabilmente nel paese toscano.

²⁸⁸ Klein produsse anche opere molto particolari, dette Antropometrie: dove alcune modelle, secondo le direttive di Yves Klein, si "intingevano" nel colore per poi stendersi su tela lasciando così un'impronta che l'artista definiva "traccia di vita". Un'altra tecnica simile era quella delle RegISTRAZIONI di pioggia che Klein realizzava guidando nella pioggia a 70 miglia all'ora, con una tela legata sul tetto dell'auto, oppure accostando la tela al tubo di scappamento del veicolo per dipingerle con i fumi. Klein e Arman si ispirarono reciprocamente, sia in quanto Nouveaux Réalistes, sia per amicizia. Entrambi di Nizza, lavorarono insieme per diversi anni e Arman diede al proprio figlio il nome di Yves. A volte la creazione dei dipinti diventava una specie di performance art: nel 1960 ad un evento davanti ad una folla elegante e formale realizzò un dipinto con modelle nude mentre un'orchestra suonava la sua *Monotone Symphony* del 1949, composta da una sola nota continuata.

²⁸⁹ Armand Pierre Fernandez (1928-2005). Artista molto celebre e quotato, era solito inserire nelle sue tele strumenti musicali infranti. Molto importante il periodo delle accumulazioni che potevano essere

*Cesar*²⁹⁰ (ideatore delle 'compressioni' più strane fatte dei materiali pressati e ridotti a cubi pieni) ed altri *nouveaux réalistes*²⁹¹ sono servite e consumate durante un banchetto; organizza a Dusseldorf una memorabile *Eat Art Exhibition*, allestisce cene-happening in cui sono protagonisti i celebri *tableaux-pièges* (quadri-trappola), resti di un pasto apparecchiato, rimasugli di oggetti quotidiani fissati nella loro squallida banalità, tracce del vissuto deteriorate dall'uso: tavoli apparecchiati con piatti e bicchieri usati incollati in una immobile eternità, avanzi di cibo, bottiglie di vino a metà, mezzi pacchetti di sigarette, portacenere con mozziconi spenti, tovaglioli sporchi e spiegazzati, macchie di bevande, costruiscono *assemblages* di rivoltante sudiciume, metafora di una vita effimera, in cui tutto è destinato a divenire rifiuto e relitto.

Le tavole vengono poi disposte verticalmente sulla parete, rispettando la disposizione casuale decisa da chi li ha usati. Letteralmente intrappolati, gli oggetti, le rimanenze inerti, ormai sgradevoli, dei pasti consumati dai commensali spesso a lui sconosciuti, diventano l'opera d'arte.

Alcune tavole imbandite suscitano un'inquietudine crescente, agitano impressioni su istanti perduti, su momenti conviviali (dal pranzo all'aperitivo, dalla colazione alla cena) ormai trascorsi e consumati. Il passaggio dell'uomo è evidente quanto angosciante poiché il commensale entra e esce di scena, sembra quasi che fugga, che consumi il cibo e la convivenza con gli altri senza preoccuparsi di cosa si lascia alle spalle.

L'uomo lascia le tracce della propria identità nei piatti vuoti. Nei resti dei pasti consumati, si possono in qualche modo decifrare umori, amori, stati d'animo, caratteri, sentimenti, abitudini (come il fumo, il consumo di alcol, il rifiuto di un

accumulazioni di scarpe, monete, orologi, pennelli, tubetti di colore, ecc.; da ricordare anche le sue opere scultoree, in genere bronzee, che rappresentavano gli stessi soggetti delle tele.

²⁹⁰ *Le compressioni di César vengono esposte per la prima volta nel 1960 ad un pubblico scandalizzato. Le opere si ricollegano direttamente al breve manifesto del Nouveau Réalisme pubblicato in quello stesso anno da Pierre Restany, fondatore del movimento, che propone "l'appassionante avventura del reale percepito in quanto tale e non attraverso il prisma della trascrizione concettuale o immaginativa". L'opera di César prevede non solo un "nuovo pensiero" ma anche il coinvolgimento creativo diretto, seppur limitato, dell'artista, come viene esemplificato in questa Compressione, dove i pezzi d'alluminio sono stati tagliati da una lama affilata e compressi fino a formare un blocco rettangolare. Cesar rivisita il ready-made trasformandolo in maniera radicale e negando la sua funzione in un atto poetico che critica la crescente cultura consumistica degli anni '60.*

²⁹¹ Gruppo di artisti appartenenti al Nouveau Réalisme: un movimento artistico dei primi anni del decennio 1960-1970, che vede scatenarsi sulla scena delle arti visive movimenti come la *Op Art* in Europa, la *Pop Art* negli Stati Uniti, il *Nouveau Réalisme* in Francia. Soprattutto di artisti francesi, che ha per oggetto "materiali desunti dalla realtà, anche quella più banale", anche rifiuti, che vengono raccolti per esempio in sculture tridimensionali. Il suo critico più importante è Pierre Restany. Autori importanti sono Yves Klein, Jean Tinguely, Martial Raysse, César Baldaccini, Daniel Spoerri, Jacques Villeglé, Christo, Gerard Deschamps, Mimmo Rotella. Questo movimento è collegato al New Dada.

cibo). L'affollamento del servizio da tavola sul piano verticale della *Tavola dei molfettani* (Figura 6 e 8) ingloba anche tracce distintive sia dell'età che dei sessi dei convitati al banchetto²⁹².

In Spoerri la novità non è la messa in scena dei resti di un banchetto²⁹³ (Figura 7), ma piuttosto il fatto che il cibo 'tradizionale' diventa in sé inessenziale, non pertinente, aleatorio. Il cibo (come il commensale) c'è senza esserci, sostituito da un'esperienza che è trascorsa. C'è una specie di accanimento strategico nei confronti del banchetto della vita che è assolutamente nuovo e ce lo spiega l'autore stesso: «Cosa faccio? Io fisso delle situazioni che si sono prodotte accidentalmente per far sì che restino assieme in modo permanente (...) I miei quadri trappola dovranno suscitare la scomodità, perché odio le stagnazioni. Odio le fissazioni. (...) amo estrarre gli oggetti dal flusso dei cambiamenti costanti e le loro perpetuali possibilità di movimento; e questo nonostante il mio amore per il cambiamento e il movimento. Il movimento, la fissità, la morte devono produrre il cambiamento e la vita, almeno amo crederlo²⁹⁴».

Il mondo conviviale fatto di oggetti duraturi, di piatti belli e ordinati è stato consumato e spazzato via, sostituito da pezzi di cibo (pane preso a morsi, gusci di noccioline, macchie di pomodoro e di caffè) non è certo una bella tavola che si presenta bene, manca l'armonia dei colori, dai fiori, alla tovaglia, ai piatti, ai tovaglioli, alle candele. Il fascino che nasce dalla rottura del bello rompe il condizionamento dalle regole convenzionali, l'uomo si alza ed è pellegrino. Persone e cose hanno perso la loro solidità su una tavola disordinata e maltrattata e sembra improbabile che dai resti conviviali, postmoderni possa rinascere la certezza del futuro. Qualcosa rispetto alla 'vecchia' concezione del banchetto inevitabilmente è cambiato e in maniera radicale.

²⁹² Nel 1963 ha mutato in ristorante la Galleria J a Parigi, che avvia lo spettatore in uno scenario relazionale, dove partecipa al ruolo di protagonista e autore effettivo dell'opera. Un progetto artistico dedicato al cibo come metafora della creazione artistica, forma di comunicazione la più solidale e intima: spazio rituale e conviviale, intreccio di relazioni e conoscenze, elemento aggregante intorno a specialità commestibili provenienti da tutto il mondo. Performance culinarie e banchetti a tema innescano corto circuiti nell'universo delle consuetudini alimentari, le persone sono scelte dall'elenco telefonico in funzione per esempio della corrispondenza del loro nome con quello di una personalità della musica, della filosofia, della letteratura e delle arti plastiche. L'esperienza relazionale dei banchetti di Spoerri ha anticipato molte vicende del panorama attuale, come le abbuffate e i Currys Thais di Rirkrit Tiravanija, il ristorante londinese ideato da Damien Hir

²⁹³ Già per esempio alcune immagini romane del II sec. compaiono nei mosaici pavimentali di Villa nell'Aventino. Un mosaico romano di sorprendente modernità per l'audacia compositiva rappresenta i resti alimentari di un banchetto e non ha solo una funzione estetica, ma anche una valenza simbolico-religiosa.

²⁹⁴ Pubblicato in : 1960 *Les Nouveaux realistes* catalogo esposizione M.A.M di Parigi 1986, tradotto in francese.

Uno scorcio antropologicamente e storicamente rilevante della realtà dell'uomo contemporaneo, che consuma e vorrebbe fuggire, ma è costretto stavolta come spettatore a osservare i resti del suo barbarico passaggio, un passaggio che ha lasciato spazio a relazioni passeggere e dai resti inquietanti, testimoni di un esaurimento affannoso.

In un mondo già del tutto 'individualizzato' per l'uomo contemporaneo spoerriano sembra essere più faticoso sedere a tavola con i propri simili. La relazione sociale è sempre più difficile perché il potere limitante, oppressivo e paralizzante esercitato dagli 'altri' non è più un'opportunità di crescita, ma un limite²⁹⁵.

I tempi cambiano quindi ma la carica immaginaria legata al banchetto non si esaurisce con il trascorrere del tempo, rappresenta solo scorci di società diversi, diventa occasione di denuncia e indaga le manie e le nevrosi della società contemporanea.

Vanessa Beecroft in quelle che potremmo chiamare 'performance conviviali' ne dà una dimostrazione intensa. Quando nel 1993 l'artista italiana ebbe l'intuizione semplice ma profonda di servirsi di modelli viventi come forma d'arte (più interessante a suo dire dei disegni per i quali posavano) la Beecroft creò una innovazione concettuale che applicò in maniera mirabile anche al banchetto. Le performance che propone, sempre in bilico tra reale e irreale, hanno la potenza colorifica e compositiva dei grandi dipinti figurativi, ma non si tratta di dipinti e nemmeno di sculture, si tratta di performance sbalorditive tutte realizzate dal vivo²⁹⁶ che prevedono l'allestimento e la presentazione al pubblico del banchetto come se fosse uno spettacolo.

Nei suoi *tableaux vivant* mette in scena in maniera evidente una delle sue più grandi ossessioni quella per il cibo²⁹⁷, il suo consumo distratto e concettualizzato insieme.

²⁹⁵ Z. Bauman, *La società dell'incertezza*, Il Mulino, 2014, cit. p.11

²⁹⁶ Catalogo Mostra, Castello di Rivoli Museo d'arte contemporanea, 2003, V. Beecroft, Skira Editore, Milano.

²⁹⁷ Per il suo esordio, l'artista presenta un 'diario performato', intitolato *Libro del cibo*, un video vhs basato sull'elenco di ogni cibo da lei ingerito in otto anni (dal 1985 al 1993), come documentazione di una lotta personale contro bulimia e anoressia. Dopo aver ricevuto questo invito "Ho realizzato che l'unica cosa che avevo in modo molto scientifico e pedante mantenuto in tutti gli anni era questo diario del cibo in cui scrivevo l'ora, il momento, il colore di che cosa mangiavo, ed era l'unico mio prodotto, a parte qualche disegno e acquarello". All'inaugurazione della mostra decide di invitare trenta studentesse "che erano la risultante di tutte le mie idee dell'arte del passato e del bagaglio psicologico del momento", a cui fece indossare abiti del suo guardaroba personale. Non era consapevole del fatto "che avrebbero costituito materiale per un'opera d'arte, le avevo portate come pubblico speciale. Per creare un riferimento visivo al pubblico che avrebbe guardato

VB52 (Figura 9) , che rispetta l'usanza dell'artista di intitolare i suoi lavori a partire dalle proprie iniziali, costituisce un passo ulteriore rispetto all'analisi della rappresentazione del banchetto nel mondo contemporaneo.

Trentadue commensali, tutte donne, per sette ore cenano intorno ad un lungo tavolo trasparente, dove si alternano cibi accomunati dalle tonalità cromatiche. Prima tutti bianchi, poi tutti rossi, quindi verdi, arancioni e viola. Questa ripetitività monocroma, che viene ad essere accentuata nella sua monotonia dalla stessa inessenzialità minimale del tavolo, scandisce i tempi di questo banchetto "classico", che stride nella sua ridondanza rituale con l'ambiente che l'accoglie.

Nel video la camera scivola con lentezza, accarezzando i corpi esili e diafani delle modelle, i riccioli biondi delle parrucche, le delicatezze setose delle vesti colorate. L'occhio meccanico indaga con maniacale ostinazione le espressioni distanti e perdute che guardano senza osservare il trapassare di un tempo senza valore. Nella staticità assonnata da camera ambulatoriale si svolge il dissezionamento del quotidiano. Il cibo, grande protagonista, è indagato con distacco assoluto, quasi banalizzato nella sua funzione nutrizionale, privato della sua componente voluttuosa.

L'atmosfera è di forte impatto e il pubblico ha una reazione quasi di disturbo e di disgusto. Il banchetto diventa così materiale sociale da analizzare insieme e contro il pubblico e la società.

«Condurre il pubblico a superare lo shock estetico delle opere esposte per leggere il messaggio profondo²⁹⁸» è questa la finalità delle opere realizzate. Le modelle nude di Vanessa Beecroft sono una denuncia della mercificazione del corpo femminile come nell'opera VB65 (Figura 10) gli immigrati africani sono una denuncia della emarginazione delle etnie più deboli.

Il *tableau vivant* è stavolta tutto al maschile e vede protagonisti, venti clandestini neri arrivati realmente in Italia a bordo di una barca e scelti uno a uno dall'artista. Per tre ore rimangono seduti, mangiando carne di pollo bianca non tagliata e pane nero senza posate e senza piatti, seduti intorno a un tavolo trasparente lungo dodici metri, vestiti con abiti da sera, smoking, formali ed eleganti ma fuori misura,

questo diario, che ricordava piuttosto un lavoro concettuale, era un elenco di cibo che durava più o meno dieci anni”

²⁹⁸ Francesca Canfora, curatrice della mostra dedicata al porno insieme a Daniele Ratti il 7 Novembre 2012 a Tornino rilascia questa dichiarazione in una intervista.

impolverati, vecchi. Il tutto in religioso silenzio e osservati da un pubblico voyeur che appare come ospite ma non è invitato alla cena. L'immagine ha una sacralità ben evidente e chiari riferimenti pittorici ma ci costringe comunque alla cruda realtà che questi uomini vivono ogni giorno nel nostro paese. Questa singolare 'Ultima cena' è l'emblema di un'arte, quella della Beecroft, che fa del banchetto un mezzo per toccare rilevanti questioni politiche, sociali ed umane, con l'intento di far riflettere sulle tematiche più spinose della nostra contemporaneità da una nuova angolazione.

Nonostante l'estrema duttilità alla quale si presta l'immaginario del banchetto sul piano artistico e concettuale nella quotidianità il momento conviviale continua per l'uomo postmoderno a evocare sentimenti e valori tradizionali ai quali ispirarsi.

A conferma di questo perenne e universale potere espressivo è certamente il mondo pubblicitario. Ambito ricco di immagini e di suggestioni in quanto specchio della società attuale, ma anche scrigno di modelli ai quali vorremmo ispirarci e nei quali ci rifugiamo.

La lunghissima tavolata in mezzo alla campagna incorniciata da due file di cipressi che si perde a vista d'occhio fino al punto di fuga dell'orizzonte proposta da Brunello Cucinelli²⁹⁹ nella sua ultima campagna pubblicitaria (Figura 11) ne è un esempio inequivocabilmente chiaro. In questa fotografia i commensali eleganti, disinvolti e sorridenti partecipano come brulicanti e allegri invitati al banchetto della vita. La scelta di utilizzare una tale rappresentazione per pubblicizzare i prodotti di un mondo che è così distante da quello alimentare-conviviale, affiancandola alla citazione dotta di Senofane 'Dalla terra tutto deriva', conferma quanto sia importante ancora oggi il pasto rituale e condiviso, evidente sintesi della civilizzazione che consacra il trionfo dello spirito sull'appetito e di quanto l'universalità del linguaggio conviviale ancora una volta ravvivi positivamente il bagaglio valoriale e simbolico tradizionale.

L'ideale gastronomico contemporaneo infatti sembra ribadire la necessità di ripristino definitivo delle cerimonie civili legate alla buona tavola. Al punto che,

²⁹⁹ È il fondatore della Brunello Cucinelli SpA che si occupa della produzione di abbigliamento pregiato in cashmere. Imprenditore del cashmere, secondo l'agenzia Bloomberg ha raggiunto lo status di miliardario il 9 maggio 2013, con il possesso del 65% delle quote della sua società, un pacchetto azionario valutato circa 947 milioni di dollari, che arriva a un valore totale di 1,5 miliardi di dollari se si considera la capitalizzazione di mercato della sua compagnia quotata alla Borsa di Milano. La Brunello Cucinelli SpA esporta i suoi prodotti di lusso in oltre 59 paesi del mondo. Brunello Cucinelli è stato il presidente del Castel Rigone Calcio dal 1998 al 2014.

nonostante ci siano forze (come abbiamo visto) che lavorano in direzioni diverse se non addirittura antitetiche, il banchetto diventa insospettato ospite e uno stereotipo anche mediatico.

Nella contraddizione della postmodernità, nell'abbondanza, la sovra-estimazione, l'intellettualizzazione e l'estetizzazione rimane pertanto l'esigenza e il ricorso all'autenticità e all'integrità dei valori veri e forse, senza precipitare in privazioni esogene e individualismi inutili tipici dell'uomo postmoderno, si può cominciare a considerare con saggezza il cibo come un tesoro da non sprecare, e magari anche da condividere, seguendo le regole sobrie e dimesse della convivialità, come già alla fine del XIX secolo Pellegrino Artusi profeticamente suggeriva. Nella prefazione alla trentacinquesima edizione della sua opera culta *La scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene* infatti già si leggeva: «Cieco chi non lo vede! Stanno per finire i tempi delle seducenti e lusinghiere ideali illusioni e degli anacoreti; il mondo corre assetato, anche più che non dovrebbe, alle vive fonti del piacere, e però chi potesse e sapesse temperare queste pericolose tendenze con una sana morale avrebbe vinto la palma»³⁰⁰.

³⁰⁰ P. Artusi, *La scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, BUR Rizzoli, Milano, 2011, p.970

Immagini



Figura 1- Fotogramma tratto da *Il fantasma della libertà* (*Le fantôme de la liberté*), L. Buñuel, 1974



Figura 2- Woman eating, 1971, scultura in resina, 50 x 30 x 55 in. (127.0 x 76.2 x 139.7 cm) Smithsonian American Art Museum Museum.



Figura 3- George Tooker, Lunch, 1964

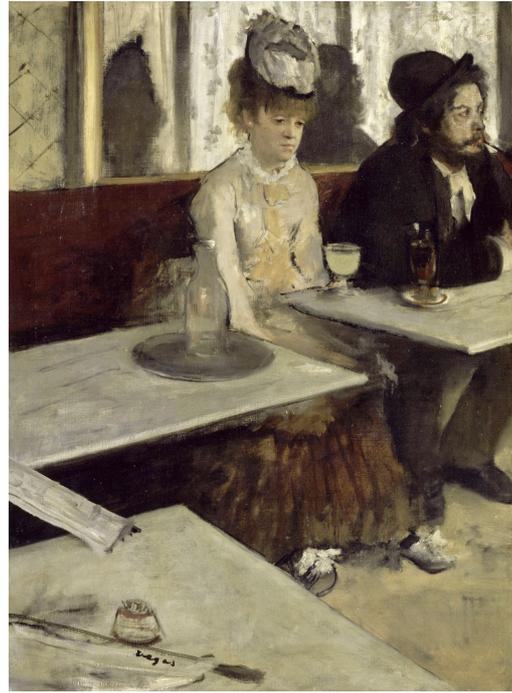


Figura 4- Edgar Degas, L'absinthe, 1876



Figura 5- Fortunato Depero, Squisito al selz, realizzato per Campari, 1964



Figura 7- Mosaici pavimentali di Villa nell'Aventino, epoca romana, II sec.

Figura 10- Vanessa Beecroft, VB65, performance 16 Marzo 2009





BRUNELLO CUCINELLI
Dalla Terra tutto deriva
SENOFANE

Conclusioni

La rappresentazione del banchetto e dei suoi riti all'interno delle opere narrative assolve, in situazioni diverse e tempi diversi, precise funzioni. Non si tratta, come abbiamo ampiamente dimostrato, di una mera presenza di carattere accessorio e casuale. In genere ogni particolare, sia esso di sostanza o di circostanza, è legato ad un'intenzione e una precisa volontà di significazione. Questo vale per il testo letterario, grazie al quale abbiamo messo a fuoco le funzioni rappresentative del banchetto (denotativa, connotativa, metaforica, metanarrativa, strutturale, stilistica, comunicativa³⁰¹), come per l'arte contemporanea che ha arricchito l'immaginario del banchetto di nuovi e inesplorati significati, servendosi delle tecniche espressive e dei linguaggi del proprio tempo.

Nonostante il pasto postmoderno si connoti di elementi di solitudine e tenda verso il disordine³⁰² e l'estetizzazione³⁰³, il banchetto e la tavola rimangono un luogo straordinario di umanizzazione, di ascolto reciproco, di scambio, di gioia comune e condivisa senza 'idealmente' perdere la carica di significazione di valori e di virtù che nobilitano l'uomo come soggetto sociale e conviviale.

L'immagine del 'banchetto della vita' ancora oggi infatti offre uno spazio tessuto, un mosaico di parole scambiate e di immagini create, racconti che seducono e che si reinventano all'infinito.

Il banchetto diventa così uno strumento di comunicazione all'interno di un altro mezzo di comunicazione, fornendo un'immagine del pasto postmoderno carica di rimandi tutt'altro che scontati (dalla desolazione, alla denuncia sociale, al recupero valoriale). Il convivio si conferma, in quanto rito simbolico, mediatore di contenuti legati all'universo culturale, rivela connessioni con la realtà storico-sociale, con l'assetto profondo dell'identità individuale e collettiva, costituendo un polo di aggregazione di diverse dimensioni di umanità.

³⁰¹ S. Ghiazza, *Le funzioni del cibo nel testo letterario*, Wip, Bari, 2011.

³⁰² L'esempio più evidente è quello dei *tableau piège* di Daniel Spoerri analizzati nel Capitolo 3.

³⁰³ È il caso delle performance di Vanessa Beecroft esaminate nel medesimo capitolo.

L'estrema duttilità alla quale si presta l'immaginario del banchetto sul piano artistico e concettuale, non indebolisce per l'uomo postmoderno la forza di evocare sentimenti e valori tradizionali ai quali ispirarsi.

A conferma di questo perenne e universale potere espressivo è certamente il mondo pubblicitario: ambito ricco di suggestioni e contraddizioni specchio della società attuale, ma anche scrigno dei modelli ai quali ci si ispira e nei quali ci si rifugia.

Bibliografia

- Agatia, Ciclo, in *Antologia Palatiba*, a cura di F. M. Pontani, Torino, Einaudi, 1978-1981, vol.IV, 3, vv. 19-20
- Alighieri D., *Convivio*, Bur Rizzoli, Milano, 2014
- Anselmi S., *La selva, il pascolo, l'allevamento nelle Marche dei secoli XIV e XV*, Urbino 1975.
- Apicio M., *L'arte della cucina. Manuale dell'esperto cuoco della Roma imperiale*, a cura di C. Vesco, Scipioni 1990.
- Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Einaudi, Torino 2001.
- Apollinaire G., *Le cubisme culinaire*, in *Fantasio*, 1° gennaio 1913
- Ariosto L., *Orlando furioso*, cap. XLIII
- Ashton, Ballo (a cura di), Antonio Sant'Elia, Milano, Mondadori, 1986
- Avvalli I., *Nascere non basta*, Feltrinelli, Milano, 2003
- Baggi Sisini P., *Bello da mangiare, good enough to eat*, Nexo, Milano, 2012.
- Balestracci D., P. Pasini, *Pesca e pescatori: dal tardo Medioevo alla prima età moderna*, Leonardo Arte, Milano 2001.
- Banchetti letterari: cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, a cura di Anselmi, Ruoizzi, 2011, Carrocci.
- Bandello M. (bp. Of Agen.), Giovanni Maria Mazzucchelli (conte), *La quanta parte del le novelle del Bandello*, Tomo Nono, Presso Riccardo Banker, Londra 1793.
- Banham R., *Theory and Design in the First Machine Age*, London, Ed. The Architecturale Press, 1960; New York, 1967
- Barker G., *The economy of medieval Tuscania: the archaeological evidence*, in "Papers of the British School at Rome", XLI (1973).
- Barlucci A., *Dacci il nostro pane quotidiano*, in "Medioevo", 8. 1997.
- Barthes R., *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in "Annales ESC", XVI (1961)
- Baruzzi M., M. Montanari, *Porci e porcari nel Medioevo: paesaggio, economia, alimentazione*, Clueb, Bologna 1981.
- Baudrillard J., *America*, Milano, SE, 2000; M. Kundera, *La lentezza*, Milano, Adelphi, 1995.
- Bauman Z., *La società dell'incertezza*, Il Mulino, Bologna, 2014.

Beccaria G., *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti, Milano, 2005.

Biasin G. P., *Tè per due*, in *I sapori della modernità*, Il Mulino, Bologna, 1991.

Biasin G.P., *I sapori della modernità: cibo e romanzo*, Il Mulino, Bologna, 1991

Blasetti A., *La cena delle beffe*, Italia, 1941

Blixen K., *Il pranzo di Babette in Capricci del destino*, Feltrinelli, Milano, 1978

Bloch M., *I caratteri originali della storia rurale francese*, traduzione di C. Ginzburg, Einaudi, 1973.

Boccaccio G., *Decameron*, a c. di V. Branca, Torino, Einaudi, 1992

Boccaccio G., *Decameron*, a cura di C. Segre, Mursia, 1996.

Boccaccio G., *il decameron di messer Giovanni Boccaccio*, Passigli, Borghi e C., 1831.

Bonvesin Da La Riva, *De magnalibus Mediolani*, traduzione di G. Pontiggia, Bompiani, Milano 1974.

Borlenghi A., *La questione delle morali nel Trecentonovelle*, in "Studi Urbinati", XXVII, 1953, n. 2.

Bourdieu P. *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, 1983

Boutard J.J., P. Basso Fossali (a cura di), V. Carrubba (traduttore), *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, Edizioni ETS, Pisa, 2012.

Brancati V., *Paolo il caldo*, Bompiani, Milano, 1955

Brunetta G.P., *Guida alla storia del cinema italiano, 1905-2003*, Einaudi, Torino, 2003

Bruno G., *De la causa, principio et uno*, in *Opere italiane*, vol. I, a cura di N. Ordine, Torino, UTET, 2002.

Bruno G., *La cena de le ceneri*, Excelsior, 1881

Calvino I., *Il barone rampante*, in *Romanzi e racconti*, Mondadori, Milano, vol. I, cit.

Calvino I., *La nuvola di smog*, Mondadori, Milano, 2010

Calvino I., *La poubelle agréée (la pattumiera gradita)*, in *Eremita a Parigi*, Mondadori, Milano, 2010

Calvino I., *Marcovaldo ovvero le stagioni in città*, Mondadori, Milano, 2003

Calvino I., *Palomar*, in *Romanzi e racconti*, Mondadori, Milano, 2013.

Campailla S., *Anatomie verghiane*, Patron Editore, Bologna 1978

Camporesi P., *Il formaggio maledetto*, Le officine dei sensi, Milano 1985.

Camporesi P., *Il governo del corpo*, Garzanti, Milano, 1995

Camporesi P., *Il paese della fame*, Bologna, Il Mulino, 1978

- Camporesi P., Introduzione *Il libro dei vagabondi*, Garzanti, Milano, 2003, p. xxiv
- Camporesi P., *La terra e la luna: alimentazione, folclore e società*, Garzanti, Milano, 2011.
- Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana: storia di una cultura*, Laterza, 1999.
- Caproni G., *La piccola cordigliera o i naufraghi*, in *Il conte di Kevenhuller*, Garzanti, Milano, 1986.
- Cardarelli V., *Opere complete*, Mondadori, Milano, 1969.
- Carducci G., *Lettere*, Zanichelli, Bologna, 1953.
- Carletti F., *Ragionamenti di Francesco Carletti fiorentino, sopra le cose da lui vedute ne' suoi viaggi*, stamperia di Giuseppe Manni, Firenze, 1701.
- Carrara L., *Intorno alla tavola*, Codice Edizioni, Torino, 2013.
- Casanova G., *Memorie scritte da lui medesimo*, Garzanti libri, 2007.
- Cassano F., *Il pensiero meridiano*, Roma-Bari, Laterza, 1996.
- Castagnetti A., *I possessi del monastero di S. Zeno di Verona a Bardolino*, in "Studi Medievali", XIII, 1 (1972).
- Castiglione B., *Il libro del Cortegiano*, a cura di Giulio Preti, Einaudi, Torino 1965
- Catalogo Mostra, Castello di Rivoli Museo d'arte contemporanea, 2003, V. Beecroft, Skira Editore, Milano. P. Artusi, *La scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, BUR Rizzoli, Milano, 2011.
- Ceroni Giacobetti F., *Storia della caccia*, Novarco, Milano 1964.
- Cherubini G., *Agricoltura e società rurale nel Medioevo*, Sansoni, Firenze 1972.
- Cherubini G., *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1985.
- Cherubini G., *La civiltà del castagno alla fine del Medioevo*, in "L'Italia rurale del basso Medioevo", Laterza, Roma-Bari 1985.
- Cherubini G., *Vita trecentesca nelle novelle di Giovanni Sercambi*, in "Signori, contadini, borghesi. Ricerche sulla società italiana del basso Medioevo", La Nuova Italia Editrice, Firenze 1974.
- Cicerone, *De senectute*, 13
- Cocchaira G., *Il paese della Cuccagna e altri studi di folklore*, Torino, Bollati Boringhieri, 1954
- Collodi C., *Le avventure di Pinocchio*, Milano, Paoline Edizioni Libri, 2002
- Crali T., *Una vita per il futurismo: la mia*, Gorizia, Università della Terza età, 1986
- Crispoli E. *Immaginazione megastrutturale dal futurismo a oggi*, Venezia, Edizioni

La Biennale, 1979

D'annunzio G., *Il piacere*, in *Prose di romanzi*, vol. I, Mondadori, Milano, 1968.

D'annunzio G., *L'allegoria dell'Autunno*, Mondadori, Milano, 1999.

Davanzati B., a cura di Enrico Bindi, *Le Opere di Bernardo Davanzati*, Volume 2, Felice le Monnier, Firenze, 1853, LXII.

De Filippo E., *Sabato, domenica e lunedì*, in *Cantata dei giorni dispari*, vol,III, Torino, Einaudi, 1961

De Libero L., *Banchetto*, Mondadori, Milano, 1949.

De Montaigne M., *Saggi*, tr. Di F. Garavini, Milano, Mondadori, 1970

De Roberto F., *L'Imperio*, BUR Rizzoli, Milano

De' Crescenzi P., *Trattato della Agricoltura di Piero De' Crescenzi traslatato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno Accademico della Crusca*, ridotto a migliore lezione da B. SORIO P.D.O. di Verona..., vol. III, Tip. Vicentini e Franchini, Verona 1851-1852.

Dei A., *Giorgio Caproni e la sua poetica*, Mursia, 1992.

Del Pecora I., *Poesie religiose e lettere*, DeRubeis, 1994

Della Casa G., *Galateo ovvero de' costumi*, Ledizioni, Milano, 2014

Deveze M., *La vie de la forêt français au XVI siècle*, Paris 1961.

Dhondt J., *L'Alto Medioevo*, Feltrinelli, Milano 1970.

Di Renzo E., *Strategie del cibo: simboli saper pratiche*, Bulzoni, Roma, 2005

Di Simo L., *Alla tavola di Mariù e Zvanì. I cibi pascoliani*, Pacini Fazzi, 2009, Lucca

Doni A.F., *La Libraia del Doni Fiorentino*, in *Trattato Secondo*, Iosapha Minofi,

Dorfles G., *Architetture ambigue*, Bari, Dedalo, 1984

Dornseiff F., *Pindars Stil*, Berlinim Weidmannsche Buchhandlung, 1921,

Elias N., *La civiltà delle buone maniere*, del 1969.

Emile G., *Le Piante Magiche. Nell'antichità, nel Medioevo e nel Rinascimento*, Hermes, Roma. 2008.

F. Bocchi, *Porci con gli anelli*, in "Medioevo", 5 (16), 1998.

Farfalla di Dinard a la memoria montaliana, M. C. Santini, Parco Letterario Montale, Fondazione Ippolito Nievo, Parchi culturali della regione Liguria, Mondadori, Milano 1976.

Fasoli G., P. Sella, *Statuti di Bologna dell'anno 1288*, Città del Vaticano, I, 1937.

Fazzini P., *Il cibo come linguaggio e cultura* nel sito

<http://attivitaeracupero.altervista.org/materiale%20didattico/italiano/cibo%20e%20letteratura.pdf>

Federico II, *De arte venandi cum avibus*, a cura di A. L. Trombetti Budriesi, Laterza, Roma-Bari 2001.

Fiumi F., *Sulle condizioni alimentari a Prato nell'età comunale*, in "Archivio Storico Pratese", XLII, (1966).

Flandrin J. R., M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Bari 1997.

Forbes R.J., *Short history of the art of distillation*, Leida 1948.

Fossier R., *Il lavoro nel Medioevo*, Einaudi, Torino 2002.

Fourier C., *Teoria dei quattro movimenti. Il nuovo mondo amoroso e altri scritti sul lavoro, l'educazione, l'architettura nella società d'Armonia*, introduzione di I. Calvino, Einaudi, Torino 1971

Fracchia U., *Il perduto amore*, Vitagliano 1921.

Frugoni A., *Storia di un giorno in una città medievale*, Laterza, Roma-Bari 1997.

Fumagalli V., *Il regno italico*, UTET, Torino 1978.

Fumagalli V., *Terra e società nell'Italia padana*, Einaudi, Torino 1976.

Gadda C.E., *La cognizione del dolore*, Loescher, Bologna, 1990

Gadda C.E., *Quer pasticciaccio brutto di Via Merulana*, Garzanti, Milano, 2011.

Galloni P., *Il cervo e il lupo: caccia e cultura nobiliare nel Medioevo*, Laterza, Roma - Bari 1993.

Garofano F., Luca Veresani, Adalberto Libera, Bologna 1989

Gatto L., *Medioevo quotidiano: motivi e modelli di vita*, Editori Riuniti, Roma 1999.

Gaulin J. L., A. Grieco, *Dalla vite al vino : fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, Clueb, Bologna 1994.

Ghiazza S., *Le funzioni del cibo nel testo letterario*, Wip, Bari, 2011.

Godoli E. (a cura di), *La metropoli futurista. Progetti im-possibili*, Firenze, Officine del Novecento, 1999

Godoli E., *Guide dell'architettura moderna. Il Futurismo*, Bari-Roma, Laterza, 2001

Gozzano G., *I colloqui e altre poesie*, Garzanti, Milano, 1943.

Grand G., R. Delatouche, *Storia agraria del Medioevo*, Il Saggiatore, Milano 1981.

Grappe Y., *Sulle tracce del gusto: storia e cultura del vino nel Medioevo*, traduzione di C. De Nonno, Laterza, Roma 2006

Hocquet J. C., *Chioggia. Capitale del sale nel Medioevo*, Il Leggio, 1991.

Huizinga J., *Homo ludens*, Alianza, 2000.

Il Capitulare de villis, a cura di A. Boscolo, Cisalpino-Goliardica, Milano 1981.

Imberciadori I., *Vite e vigna nell'alto Medioevo*, in "Agricoltura e mondo rurale".

Jones P. J., *La società agraria medievale all'apice del suo sviluppo. L'Italia*, in "Storia Economica Cambridge".

Latronico N., *I vini medicinali nella storia e nella scienza*, Bertuzzi, Milano 1947.

Le Goff J., P. Nora, *Fare storia. Temi e metodi della nuova storiografia*, traduzione di Mariani I., 1981, Einaudi, Torino 1982.

Le Goff J., *Mestieri leciti e mestieri illeciti nell'Occidente medievale*, in "Tempo della chiesa e tempo del mercante e altri saggi sul lavoro e la cultura nel Medioevo", Einaudi, Torino 1977.

Levi-Strauss C., *Mythologiques. Le cru et le cuit*, Paris 1964.

Lieutaghi P., *Il libro degli alberi e degli arbusti*, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano 1981.

Luzzatto G., *Per la storia dell'economia rurale in Italia nel secolo XIV*, in "Eventail de l'histoire vivante" (Hommage a Lucine Febbre), Paris 1953.

Machiavelli M., *Il Principe*, Mondadori, Milano, 2013, Cap. VIII.

Machiavelli N., *Lettere di M. a Francesco Vettori*, 31 Gennaio 1515, in *Opere* a cura di Corrado Vivanti, Einaudi, Torino, 1999, vol.II

Maffei D., Nardi P., *Atti del Simposio Internazionale Caterinaiano- Bernardiano*, Accademia Senese degli Intronati, 1982.

Manzoni A., *I promessi sposi*, Hoeli, Milano, 1997

Manzoni A., *I promessi sposi*, Mondadori, Milano, 1998.

Marchese D., *Il gusto della letteratura*, Carrocci, Roma, 2013

Marchese D., *Il gusto della letteratura*, Carrocci, Roma, 2013.

Marchesi G.- L. Vercelloni, *La tavola imbandita. Storia estetica della cucina*, Marescalchi - Dalmasso, *Storia della vite e del vino in Italia, III*, Editrice Unione Italiana Vini, Milano 1937.

Marinelli G., *Dacia Maraini in cucina. Sapori tra le righe*, intr. Di Salvo, Cava de'Tirreni, Marlin, 2007

Marinetti F.T., Filla, *La cucina futurista*, Vienneperre, 2007

Marinetti F.T., *La cucina futurista: un pranzo che evitò il suicidio*, Milano, Mariotti, 1988

- Marinetti F.T., *Teatro*, Milano, Mondadori, 2004
- Marinetti F.T., Verso una imperial arte cucinaria, in *Scena illustrata*, 5 maggio 1938
- Marinetti FT e Filla, *La cucina futurista*, 'Comoedia', 20 gen. 1931
- Marrone G. , *Gastromania*, Bompiani, Milano, 2014, p.153-178
- Martellotti A., *Il 'liber de ferculis' di Giambonino da Cremona*, Schena, Fasano 2001.
- Martino M., *Libro de arte coquinaria*, in "L'arte della cucina in Italia", ed. E. Faccioli.
- Marziale M.V., *Epigrammi*, IX, v.81
- Messedaglia L., *Il mais e la vita rurale italiana: saggio di storia agraria*, Piacenza 1927.
- Messedaglia L., *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma. Note per la storia della vita economica e del costume nel secolo XIII*, in "Atti dell'Istituto veneto di scienze, lettere ed arti", Anno Acc. (1943-44).
- Metropoli futurista (La). Progetti im-Possibili. Mostra multimediale sull'architettura futurista. Galleria degli Uffizi, 2 ottobre – 14 novembre 1999, Firenze, 1999
- Monelli P., *Il ghiottone errante* con gustose illustrazioni del suo compagno di viaggio 'astemio' Giuseppe Novello ed OP, ossia il manuale del vero bevitore, Toring Club italiano, Milano, 2005.
- Montanari M. , *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori Editore, Napoli 1979.
- Montanari M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1988.
- Montanari M., *Campagne medievali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Einaudi 1984.
- Montanari M., *Camporesi e il cibo* in www.centrostudicamporesi.it
- Montanari M., *Conviti e banchetti*, in *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola. Roma-Bari, Laterza, 1989*
- Montanari M., *Convivio oggi, Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Feltrinelli, Milano, 1992.
- Montanari M., *Gli animali nell'alimentazione umana*, in "L'uomo di fronte al mondo animale".
- Montanari M., *Il bosco nel Medioevo, a cura di Bruno Andreolli*, CLUEB, Bologna, 1988.
- Montanari M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari, 2005.

Montanari M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993.

Montpied G., *Alimentation carnee et organisation de la boucherie a Grenoble aux XIV et XV siecles*, in "Cahiers d'histoire", XXII (1977).

Moravia A., *Gli indifferenti*, in *Opere 1927-1947*, a cura di G. Pampaloni, Milano, Bompiani, 1986

Morelli G., *Vitaliano Brancati tra fascismo e gallismo*, Manduria, Pietro Lacaita Editore, 1989.

Mouchet V., *Il cibo nelle novelle medievali tra realtà, simbolo e narrazione*, in "La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico", a cura di C. Spila, Bulzoni, Roma 2004.

Mouchet V., *Il cibo nelle novelle medievali tra realtà, simbolo e narrazione*, in "La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico", a cura di C. Spila, Bulzoni, Roma 2004.

Nada Patrone A. M., *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione: l'area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo*, Centro Studi Piemontesi, Torino 1981.

Nadolny S., *La scoperta della lentezza*, Milano, Garzanti, 1985;

Naso I., *Formaggi del Medioevo La «Summa lacticiniorum» di Pantaleone da Confienza*, Il Segnalibro, Torino 1990.

Natale A., *Una nota sul metodo di ricerca di Piero Camporesi* in www.centrostudicamporesi.it

Nievo I., *Le confessioni di un italiano*, Bur Rizzoli, Milano 2011.

Nigro R., *Ombre sull'Ofanto*, Camunia, Milano, 1992

Ochino B., *Sermones Bernardino Ochini Senesis* in *Se la Chiesa Roma na puo errare: Predica I p. a2bis 1543*, Roma

Opere di Mons Della Casa, Vol.II, Società tipografica de'Classici italiani, 1806

Ortalli G., *Lupi, genti, culture. Uomo e ambiente nel Medioevo*, Einaudi, Torino 1997.

Ortalli G., *Natura, storia e mitografia del lupo nel Medioevo*, in "La Cultura", XI (1973).

Pacaut M., *Monaci e religiosi nel Medioevo*, Il Mulino, Bologna 1989.

Paladini V., *Imborghesimento del razionalismo*, in *Quadrante*, 3, luglio 1933

Panetta M., *Note sulla funzione del cibo in Basile*, Cortese e Gruttendio, in AA. VV.,

Pascoli G., *La tovaglia*, in I canti di Castelvecchio, 1903; *La canzone del girarrosto*, Myrica, 1891-1903, *La piada* in Nuovi poemetti (1909).

Pasquali G., *La vitivinicoltura in Romagna nell'alto Medioevo (secoli IX-X)*, in "Studi Romagnoli".

Patetta L., Cervelloni V., Futurismo architettura, in *Controspazio*, n. 4/5, 1971

Pazzini A., *Storia della medicina*, Società editrice libraria, Milano 1947.

Perli A., *La parola necessaria: saggio sulla poetica di Sbarbaro*, casa editrice Fernandel, 2008.

Persio Flacco A., *Satire Traduzione di V. Monti di Aulus Persius Flaccus*, Vincenzo Monti, dal Genio tipografico, 1803

Peyer H., *Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus*, in "Schriften der Mgh", n.31, 1987. [trad. It Viaggiare nel Medioevo. Dall'ospitalità alla locanda, Roma – Bari 1990].

Pignotti L., *Poesie d Lorenzo Pignotti*, Tipologia all'insegna di Dante, 1833, favola XLVII

Pini A. I., *La viticoltura italiana nel Medioevo. Coltura della vite e consumo del vino a Bologna dal X al XV secolo*, in "Studi medievali", s. III, XV (1974).

Pirandello L., *Enrico IV*, Rea Ed, L'Aquila, 2014

Pirandello L., *Fuga* in Dal naso al cielo, I Meridiani Mondadori, Milano, 2014,

Pirandello L., *I galletti del bottaio*, Il vecchio Dio, *Novelle per un anno*, Garzanti,

Pirandello L., *Il lume dell'altra casa*, Il vecchio Dio, *Novelle per un anno*, Garzanti, 2012, vol.I.II

Pirandello L., *L'amica delle mogli*, in *Maschere Nude*, De Agostini, Novara, 2013

Pirandello L., *L'esclusa*, Infilaindiana Ed, AcirealeE. Vittorini, *Conversazione in Sicilia*, Garzanti, Milano, 2011

Pirandello L., *L'uomo solo* in *Novelle per un anno*, a cura di M. Costanzo, I Meridiani vol.I, Mondadori, Milano, 1985.

Pirandello L., *L'uscita del vedovo*, in *Novelle per un anno* vol. II, a cura di L. Lugnani, Rizzoli BUR, 2007

Pirandello L., *Scialle nero*, *Novelle per un anno*, a cura di Mario Costanzo, Premessa di Giovanni Macchia, Mondadori, Milano, vol. I, tomi I-II vol. II

Pirandello L., *Un invito a tavola* in Il vecchio Dio, *Novelle per un anno*, Garzanti, 2012, vol.II

Platina B., *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino, 1985.

Polidori L., *Del pesce come simbolo del Cristo*, Milano 1843.

Polin G, Marzari G., Adalberto Libera. *L'opera*, Rovereto, Mart

Ponthus R. – Tichey F., *I mestieri nel Medioevo*, illustrazioni di E. Krahenbuhl, Jaca Book, Milano, 1990.

Portinari F., *Il piacere della gola*, p.306; V. Teti, *Le culture alimentari*, in AA.VV.

Portoghesi P., Il linguaggio di Sant'Elia, in *Controspazio*, 4/5, Bari, 1970

Prampolini E., *Architettura futurista*, in *La città futurista*, febbraio 1928

Pratesi F., *Gli ambienti naturali e l'equilibrio ecologico*, in "Storia d'Italia", Annali, 8, Einaudi, Torino 1985.

Prati G., *Opere edite e inedite del cav. Giovanni Prati, Memorie e Lacrime, Poesia: infortunio sopraggiunto*, Casa Editrice Italiana di M. Guigoni, 1862.

Precht R., *Kafka e il digiunatore*, Nutrimenti, 2014.

Publius Vergilius Maro, Bucolicon liber, Edwards, 1825

Pulci L., *Morgante*, Bur Rizzoli, Milano, 2010.

Purini F, Sacchi L. (a cura di), *Dal futurismo al futuro possibile nell'architettura italiana contemporanea*, Milano, Skira, 2003

Rabelais F., *Gargantua e Pantagruelle*, trad. it. di M. Bonfantini, Torino, Einaudi, 1966

Ragghianti C.L., Sant'Elia, il Bibbiena del 2000, in *La Critica d'arte*, X, 56, 1963

Rajberti G., *L'arte di convivere spiegata al popolo*, Milano, Mursia 2001

Rava G., *La lingua di Verga*, LeMonnier, Firenze, 1969

Rebora G., *La cucina medievale italiana tra Oriente e Occidente*, in "Miscellanea storica ligure", XIX (1987).

Redon O., Sabban F., Serventi S., *A tavola nel Medioevo: con 150 ricette dalla Francia e dall'Italia*, prefazione di G. Duby, Laterza, Roma-Bari 1994.

Regimen Sanitatis, Flos medicinae Scholae Salerni, traduzione e note di A. Sannio, Mursia, Milano 1987.

Renouard Y., *Le vin vieux au Moyen âge*, in "Annales du Midi", LXXVI (1964).

Ricci P., *Parlare del mangiare e mangiare le parole. Note per una semiotica del cibo*, in AA.VV. *Strategie di manipolazione. Semiotica, psicanalisi, antropologia, scienza delle comunicazioni*, a cura di C. Sibona, Ravenna, Longo, 1981

- Richter D., *Il paese di cucagna. Storia di un'utopia popolare*, t.it. di A. Fliri Piccioni, Firenze, La Nuova Italia, 1998.
- Saba U., da *Il piccolo Berto*, in *Tutte le poesie*, Mondadori, Milano 1988
- Sacchetti F., *Il Trecentonovelle*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1970.
- Sacrum Commercium S. Francisci cum Domina Paupertate*, Firenze, Quaracchi, 1929, XXX
- Salaris C., *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Nuovi equilibri, 2000
- Salaris C., *Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Viterbo, Stampa Alternativa, 2000
- Salemi M., *La cucina futurista. La cucina Liberty*, LibriLiberi, 2003
- Salimbene da Parma, *Cronica. Testo latino a fronte*, traduzione di B. Rossi, Monte Università Parma, 2007.
- Sant'Elia A., *L'architettura futurista*, in *Lacerba*, II, 15, 1° agosto 1914
- Sassetti F., *Lettere edite e inedite di Filippo Sassetti raccolte e annotate da Ettore Marcucci*, XXX A Francesco Valori in Firenze, Felice Le Monnier, Firenze, 1855
- Savage H. L., *Hunting in the Middle Ages*, in "Speculum", 8 (1933).
- Sbarbaro C. in P. Zoboli, *Sbarbaro e i tragici greci*, Vita e Pensiero, 2005
- Sbarbaro C., *L'opera in versi e in prosa*, Garzanti, Milano, 1985.
- Scaramella G., *Personaggi sacchettiiani*, in "Rassegna bibliografica della letteratura italiana", XXI, 1913, p. 324-328.
- Scrivano R., *Aspetti della narrativa sacchettiiana*, in "Rassegna della letteratura italiana", LXIV, n. 3, settembre-dicembre 1960.
- Sella P., *Glossario Latino Emiliano*, Città del Vaticano 1937.
- Sereni C., *Casalinghitudine*, BUR Rizzoli, Milano, 2007
- Sereni C., *Passami il sale*, BUR Rizzoli, Milano, 2005
- Sereni E., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari 1976.
- Sorge P., *A tavola con D'annunzio*, Fondazione Il Vittoriale degli Italiani Electa, 1998
- Stouff L., *La viande. Ravitaillement et consommation à Carpentras au XV siècle*, in "Annales E.S.C.", 24, (1969).
- Stouff L., *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV et XV siècles*, Paris-La Haye 1970.
- Svevo I., *La coscienza di Zeno*, Mondadori, Milano, 2001

Tannahill R., *Storia del cibo*, traduzione di L. Sosio, Rizzoli, Milano 1987.

Termine L., *Mangiare con gli occhi*, Liborio Termine, 2009

Teti V., *Le culture alimentari*, in AA. VV., *L'alimentazione*, Teti, 1978, 2001, 2002, 2007; Papa, 1992, 2000; Grimaldi, 2012; I.E. Buttitta, 2006; Giallombardo, 2005; Viazzo - Wolf, 2002; Niola, 2013.

Tolstoj L., *Contro la caccia e il mangiar carne*, Isonomia, 1994

Tomasi di Lampedusa G., *Il Gattopardo*, Feltrinelli, Milano, 1974

Toubert P. , *Le statuts communaux et l'histoire des campagnes lombardes au XIV siècle*, in "Mélanges d'archéologie et d'Historie", LXXII (1960).

Trude E., *Cucina Medioevale*, Tommasi-Datanova, Milano 2002.

Vannini R., Stefanini S., Ciancolini R. , *Notae de coquina. Manuale di cucina italiana medievale*, Horus, Prato 2001.

Vasoli C., in D. Alighieri, *Opere minori*, tt. I, II, Ricciardi, Milano-Napoli 1987.

Verdenelli M., *Cibi e sapori in Giacomo Leopardi*, in AA.VV., *Soavi sapori della cultura italiana*

Verga G., *Gli elefanti- Rosso Malpelo*, Garzanti, Milano, 1992

Verga G., *I Malavoglia*, Mondadori, Milano, 1979

White L., *Tecnica e società nel Medioevo*, Il Saggiatore, Milano 1967.

Zevi B., *Le tre stagioni dell'espressionismo architettonico*, in *Espressionismo tedesco: Arte e società, Catalogo della Mostra di Venezia 1997*, Bompiani, 1997