



# Le arti in cucina, girotondo in sala da pranzo

Gianfranco Marrone  
Università di Palermo, Italia

**Sommario** 1 Un girotondo in atto. – 2 Cucina, linguaggio, quotidianità. – 3 Testo e contesto. – 4 Babette.

## 1 Un girotondo in atto

Mentre riflettevo alla mia relazione in questo incontro di studi,<sup>1</sup> ero in Marocco per delle lezioni nelle università di Meknès e Fès. In quei giorni mi è capitato di frequentare alcune case locali per onorare gentilissimi inviti a cena e – sempre al lavoro, com'è destino d'ogni semiologo epistemologicamente sensibile – ho iniziato a osservare la forma delle abitazioni, le abitudini alimentari e, soprattutto, la relazione fra le due cose. In particolare, mi ha colpito un appartamento nella *ville nouvelle* di Meknès dove sono stato ospite diverse volte in situazioni sociali diverse: a tavola con la famiglia, per uno spuntino di lavoro con il padrone di casa, per una cena con una decina di persone di varie nazionalità. Ho avuto così modo di sperimentare similitudini e differenze fra queste situazioni, relativamente alla frequentazione degli spazi della casa e ai relativi spostamenti dall'uno all'altro, nonché ovviamente ai tipi di menu.

Per farla breve, ecco, lotmanianamente tradotta, la casa in questione. Innanzitutto,<sup>2</sup> la soglia d'ingresso, estremamente sensibile: il fatto stesso

---

**1** Intervento al convegno “Le Muse fanno il girotondo: Jurij Lotman e le arti”, Venezia, Università Ca' Foscari, 26-28 novembre 2013.

**2** Occorrerebbe, a essere precisi, presupporre a questa descrizione una notazione circa la localizzazione della casa in questione, che stava come s'è detto nella *ville nouvelle* di Meknès, ossia nella parte coloniale della città costruita nel periodo del protettorato francese, con tutto ciò



Edizioni  
Ca' Foscari

**La prospettiva rovesciata | Obratnaja perspektiva 3**

ISBN [ebook] 978-88-6969-352-6 | ISBN [print] 978-88-6969-353-3

Open access

Published 2019-09-10

© 2019 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

DOI 10.30687/978-88-6969-350-2/005

d'essere invitati là, e dunque di poterla varcare, è molto importante. La casa è luogo quasi sacro: come alla moschea, per accedervi e poterla percorrere occorre togliersi le scarpe; non farlo è gesto di estrema sciatteria, se non di vera e propria offesa verso chi vi ha invitato a entrare. La separazione fra interno ed esterno è pertanto fortemente marcata, dove, come Lotman ci ha appunto insegnato, a essere decisivo non è né l'uno né l'altro ma ciò che, separandoli, li rende entrambi significativi. Lo spazio della casa è intimo, nascosto, spirituale, quasi sacro appunto, se e solo se lo spazio del fuori-casa, della strada e della città tutta, è spazio aperto, pubblico, profano. Altra idea lotmaniana facilmente riscontrabile nel nostro caso è che, se la casa è luogo sacro, al suo interno si ripropone con altra valenza la separazione fra interno ed esterno, dunque tra sacro e profano. Come dire che dentro la casa ci sono spazi più sacri di altri, e spazi più profani di altri. L'articolazione dell'*intérieur* è difatti molto precisa:

- piccola sala di ingresso (dove appunto togliersi le scarpe, unica regola di comportamento effettivamente esplicitata, se pure la seconda volta, e non da tutti gli ospiti osservata con il medesimo rispetto), che smista fra
- *salle des bains e toilette*;
- salotto francese sulla sinistra, con una larga finestra verso l'esterno, divani occidentali e tavolino basso, televisione, riproduzioni di quadri di Matisse alle pareti;
- salotto marocchino sulla destra, senza finestre (rifugio nelle giornate calde), con divani bassi e lunghi, lampade di varia forma, tappeti,
  - da cui si accede a una sala da pranzo con tavolo rettangolare occidentale, sorta di bovindo con una larga vetrata che permette di scorgere la strada,
- corridoio stretto e lungo a tre tappe:
  - prima tappa: accesso allo spazio esterno del giardinetto/terrazzino,
  - seconda tappa: cucina,
  - terza tappa: stanze da letto.

L'ospite, regolarmente, ha accesso soltanto ai due salottini e ai bagni, non agli altri spazi della casa. Alla seconda o terza volta che sono andato là, ed ero da solo con il padrone di casa, ho avuto modo di frequentare anche la cucina, dove abbiamo pranzato. La zona notte costituisce dunque lo spazio intimo, segreto, sacro dell'appartamento.

Ed ecco la relazione fra i vari spazi e i tipi di cibo:

---

che questa dipendenza politico-culturale comporta per le architetture in essa contenute. La *ville nouvelle*, da questo punto di vista si differenzia dalla Medina, città antica, da una parte, e dalla città postcoloniale, in forte espansione nelle periferie, dall'altra.

- nel salottino francese, sui divani o in piedi, si consuma l'aperitivo, con noccioline, patatine e altri *appetizers*,
- nel salottino marocchino, accomodati sui divani, si servono a fine pranzo il tè o il caffè, talvolta della frutta prima di pranzo,
- in stanza da pranzo, seduti al tavolo, ha luogo la cena vera e propria (il *tajine* viene consumato dai padroni di casa con le mani, gesto abbastanza ostentato ma non preteso dagli ospiti esterni),
- in cucina, dove è presente un tavolo rotondo d'appoggio, si consuma il couscous, che si condivide dal medesimo piatto (il tavolino tondo viene indicato come particolarmente funzionale a questo rito della condivisione dal medesimo piatto-portata).

Come sarà chiaro, ecco un perfetto esempio di quanto Lotman<sup>3</sup> dice nel saggio in cui espone la nota idea del girotondo delle muse, dove non a caso insiste molto, già dal titolo, proprio sullo spazio quotidiano, nonché sul nesso fra le arti, la loro relazione, e la loro collocazione-esercizio in spazi precisi, con altrettante relazioni fra loro. Così, più che interessarci a quanto Lotman ha detto, in modo linguistico o filologico o storico o ermeneutico, ci interesserà qui approfondire l'aspetto teorico e metodologico di questo autore, esaminando se e come il suo discorso critico possa essere applicato anche a ciò di cui non si è espressamente occupato (come appunto, sembra, la cucina e il cibo), intendendolo semioticamente come un modello formale da verificare e rafforzare grazie al suo uso in altre situazioni e altri fenomeni culturali. Non appena, come nel nostro esempio, utilizziamo, anche di scorcio, uno sguardo da lontano, ossia semiotico-culturale, ecco che tornano con altre sostanze (alimentari) le medesime forme (discorsive) di cui Lotman parlava. In altre parole, l'idea di una relazione quotidiana fra arti in uno spazio pertinente è utile non solo per le arti propriamente dette, ma anche per quelle altre tecniche o arti come la cucina, il cui statuto estetico è ovviamente molto meno condiviso delle sue consorelle maggiori come la pittura o la musica.

Partiremo da alcuni problemi teorici relativi al nesso fra cucina e linguaggio. Passeremo all'illustrazione molto rapida delle idee lotmaniane di testo e contesto. Proporranno alla fine un *case study* letterario.

**3** Ju. Lotman, *L'insieme artistico come spazio quotidiano*, in Lotman, *Il girotondo delle Muse. Saggi sulla semiotica delle arti e della rappresentazione*, a cura di S. Burini, Bergamo, Moretti & Vitali, 1998.

## 2 Cucina, linguaggio, quotidianità

Il necessario punto di partenza di una semiotica del cibo è decidere quale tipo di sistema di senso il cibo possa essere. La mia convinzione, come ho provato a dimostrare altrove,<sup>4</sup> è che si tratti, usando una nota espressione lotmaniana, di *un sistema primario di modellizzazione culturale*, ossia di uno strumento che comunicando, classifica, mette in gerarchia, propone immagini e valutazioni del mondo, del sociale, di noi stessi. Noi ci specchiamo nel cibo, in cucina, a tavola, in sala da pranzo, al ristorante etc. Il cibo è un sistema primario, e non secondario, di modellizzazione culturale, come la lingua, lo spazio, l'immagine, e forse anche di più di questi altri sistemi di senso; un linguaggio silenzioso, non verbale, non grammaticale, ma comunque, o forse proprio per questo, ancora più potente del linguaggio verbale, di quello della spazialità o dell'immagine. Chiarito ciò, come funziona il linguaggio del cibo? come diviene sistema di modellizzazione culturale? a quali condizioni può essere interpretato come sistema di senso? La via maestra per rispondere a queste domande è, a mio avviso, quella di porre il problema del *testo culinario* o, se si preferisce, *gastronomico*. Così come ogni sistema e processo di significazione, per esserci e funzionare, deve mettere in gioco testi che si parlino e si rinviino fra loro entro semiosfere date,<sup>5</sup> analogamente la cucina, il cibo, la tavola per poter essere considerate come sistemi e processi di significazione devono funzionare in termini testuali - con tutte le difficoltà teoriche, ma soprattutto le opportunità euristiche, che la nozione di testo pone a una semiotica matura.<sup>6</sup>

Che cos'è un testo culinario? quali sono le configurazioni formali del cibo che producono significato? quali porzioni, dimensioni, aspetti e taglie del cibo servono per parlare del mondo e della società? Come ho provato a chiarire più approfonditamente altrove,<sup>7</sup> la risposta è tutt'altro che ovvia. La definizione che potremmo darne suona più o meno così: *un testo culinario è qualsiasi cosa, evento o situazione legato all'alimentazione, alla cucina, alla gastronomia e alla tavola che, a determinate condizioni formali, produce del senso umano e sociale, lo fa circolare, lo traduce in altro senso*. Detto ciò, si tratta di determinare queste condizioni. Di sicuro possiamo dire, in negativo, che cosa non è testo culinario: non lo è la dimensione nutrizio-

<sup>4</sup> G. Marrone, *Introduzione*, in G. Marrone, A. Giannitrapani, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis, 2012; *Livelli di senso: gustoso e saporito, in Senso e sensibile. Prospettive fra estetica e filosofia del linguaggio*, a cura di P. Leonardi, C. Paolucci, in "E/C", 17, 2013; *Testi di cucina e discorso programmatore*, in *Mangiare: istruzioni per l'uso*, a cura di G. Marrone, A. Giannitrapani, in "E/C", 15, 2013.

<sup>5</sup> Ju. Lotman, *La semiosfera*, Venezia, Marsilio, 1985.

<sup>6</sup> G. Marrone, *L'invenzione del testo*, Roma-Bari, Laterza, 2010.

<sup>7</sup> Marrone, *La cucina del senso*.

nale, quella salutista, quella dietetica, quella del mercato e perfino quella del consumo. Il linguaggio del cibo, pur basandosi su di essi, non è costituito da alimenti, ingredienti, nutrienti, calorie, così come la lingua verbale, pur avendone necessità, non è fatta di parole o suoni. Nel linguaggio, in ogni linguaggio, a essere significative non sono le sostanze ma le forme, le differenze e le relazioni, le articolazioni, i processi, le trasformazioni, le valorizzazioni. Così, per gli italiani gli spaghetti sono una pietanza, ma per molti altri sono un contorno: gli stessi spaghetti (o quasi). Analogamente per molti la lattuga è un'insalata e per altri è un'entrée: la stessa lattuga (o quasi). In entrambi i casi, la medesima sostanza cambia di senso a seconda delle altre con le quali è messa in relazione, ricavandone valorizzazioni differenti. Allora: come si compone un testo culinario? Un boccone, per esempio, è un testo, un insieme di senso dato e concluso che è portatore di significato? Direi di no, o almeno solo in determinate cucine. Nella cultura italiana, per esempio, a fare significato è piuttosto un piatto; e forse nemmeno questo, casomai un pasto, ossia un universo di senso fatto di entrate e uscite, dipartite e chiusure, piatti forti e contorni e altre cose *che valgono non come tali ma per le regole con cui si mettono in relazione*. Quel che resta fisso, per fabbricare un testo gastronomico, è la necessità di un'organizzazione strutturale interna, l'esigenza del tenere insieme in modo sistematico elementi differenti e loro qualità relative, prodotti e loro virtualità sensoriali, segnalando al contempo i momenti di apertura (aperitivi, antipasti...) e chiusura (dessert, caffè, digestivi), i passaggi intermedi (sorbetti fra pesce e carne), le pause (sorsi di vino fra un boccone e l'altro) e tutto ciò che costituisce il ritmo testuale, le sequenze rituali, le selezioni a monte.

Quante sono le dimensioni del cibo coinvolte nella sua valenza semiotica? Ovviamente moltissime. Tenendo, per convenzione, il momento della cucina come centrale, possiamo indicare in modo approssimativo, a monte, la produzione delle materie prime e la loro selezione; al centro, la loro trasformazione e combinazione; e, a valle, l'impiattamento e la presentazione, la tavola e l'ambiente, le maniere di stare a tavola, i tempi del consumo. Tutti elementi destinati a essere diversamente e persistentemente relazionati fra loro e trasformati, di modo che queste relazioni e trasformazioni vanno proprio a costituire le *forme del senso*, o, se si vuole, le sue condizioni di possibilità. Le varie culture ed epoche, così, si trovano a dare maggiore o minor peso, nei loro codici alimentari, alle diverse attività che al mondo del cibo sono collegate, rendendo pertinente ora un momento ora un altro, ora una pratica ora un'altra, ora un luogo ora un altro. È in questo modo, e per queste ragioni, che le forme semiotiche della cucina e dell'alimentazione sono omologhe a quelle del linguaggio: ciò che a un determinato livello di pertinenza è elemento singolo (una frase, un piatto) a un altro può essere inteso come un composto (di parole,

di sapori) mentre a un altro ancora come un componente (di un discorso, di un pasto). In altri termini, ciò che per certe culture è un testo (un piatto) per altre è solo la parte di un testo più ampio (un pasto) mentre per altre ancora è inteso come un contesto (un insieme di bocconi). Ciò non significa che tutto è uguale a tutto poiché ogni cosa è egualmente possibile, senza regole o sistemi. Ma semmai che i sistemi di regole si basano sul principio della *pertinenza*, stabilendo volta per volta che cosa è significativo e che cosa non lo è, che cosa è importante e che cosa lo è meno.

Il problema che si pone a questo punto è come maneggiare la relazione, il testo culinario e il contesto culturale: termini che, come sarà chiaro, non sono da intendere in senso ontologico ma, più rigorosamente, relazionale, ossia come elementi che si costituiscono reciprocamente in funzione degli obiettivi significativi che gli attori sociali, sullo sfondo dei modelli gastronomici cui fanno riferimento, volta per volta mettono in gioco. Il contesto è ciò che non è pertinente per la costruzione semiotica del senso gastronomico, il testo è tutto il rimanente. E se c'è qualcosa nel contesto che è utile per l'intelligenza della testualità, va integrato a essa. È, in fondo, quel che s'è detto prima, a mo' d'esempio, a proposito delle pratiche agricole di tipo biologico o anche etico, prima escluse dal senso culinario, oggi incluse. Andando al ristorante non vogliamo sapere soltanto che cosa ha preparato oggi lo chef, ma da dove vengono le materie prime che ha lavorato. Così come, forse, ci interesserà conoscere che fine faranno gli avanzi della cucina. Ciò che prima era contesto, oggi è testo, secondo pertinenze culturali, punti di vista valoriali, resi funzionali dalla cultura di riferimento. Che è esattamente quanto Lotman ci ha insegnato.

### 3 Testo e contesto

È noto che la riflessione lotmaniana fra testo e contesto costituisce una delle chiavi di volta dell'intera opera di questo studioso. Da una parte le strutture gerarchiche interne ai prodotti testuali; da un'altra i vari fenomeni culturali che, agganciandosi ai primi, possiedono strutture semiotiche analoghe; da un'altra ancora i principi di auto-descrizione interna d'ogni cultura, affidati a metatesti che soppesano i valori d'ogni testo e d'ogni fenomeno culturale. Il tutto a partire da quei metameccanismi o modelli culturali che Lotman ri-costruisce per descrivere il modo in cui, opponendosi fra loro, le culture erigono la propria identità specifica. Fra questi diversi elementi *non c'è una differenza ontologica a priori ma una gerarchia variabile di relazioni*: ciò che è testo può diventare contesto secondo una diversa prospettiva culturale (un componimento poetico che diviene modello di produzione estetica); ciò che è comportamento può essere descritto e

valutato da metatesti culturali interni (le dichiarazioni di poetica, le tavole dei generi, i manifesti delle avanguardie, ma anche i manuali di buone maniere, i catechismi etc.); ciò che è metatesto può a sua volta essere inteso come testo al grado zero (una ricetta di cucina letta come una poesia); ciò che appartiene a un genere può col tempo essere ripensato in un altro (una preghiera o un trattato scientifico divengono per esempio opere letterarie). E così via. Il *testo della cultura* è sia il singolo testo che una cultura produce al suo interno sia la testualità intera di quella cultura: le due cose essendo, in molti casi, isomorfe, e facendo da modello l'una all'altra.

Così, appare evidente perché «il testo può essere inteso come il programma condensato di tutta una cultura».<sup>8</sup> Una cultura è un insieme di lingue somiglianti ma diverse, asimmetriche, in dialogo e conflitto fra di esse, conviventi grazie a un meta-meccanismo culturale più ampio, che è esso stesso una lingua, o forse un testo, spesso a carattere normativo, che decide, per esempio, se è più importante l'immagine o la parola, quale ruolo affidare all'oralità rispetto alla scrittura, che importanza dare alla vita vissuta rispetto all'opera d'arte, alla cosa rispetto al segno etc. (come insegnano fenomeni a prima vista di dettaglio come le natura morta, i ritratti pittorici o le bambole). La cultura è un insieme di testi dove il referente del primo diviene significato per il secondo, e così all'infinito, e dove anche i metatesti - poetiche più o meno prescrittive - hanno il medesimo ruolo di testi culturali. La celebre nozione di semiosfera<sup>9</sup> si innesta qui, descrivendo la cultura attraverso l'immagine dell'essere vivente, con innumerevoli organi e innumerevoli funzioni, ma soprattutto con tutti i problemi di adattamento all'ambiente e di conseguente trasformazione che vengono convocati da un simile immaginario biologico. Così, l'esistenza del testo è paragonabile a quella di un organismo vivente: la sua vita è possibile sempre e soltanto in relazione ad altri esseri, entro campi d'azione fortemente conflittuali in cui lotta quotidiana per la sopravvivenza è al tempo stesso funzione della continua trasformazione delle lingue e delle culture.

Ne viene fuori l'idea per cui ogni cultura stabilisce al suo interno che cosa è testo e che cosa non lo è, quali configurazioni semiotiche acquisiscono dignità testuale, hanno valore, dunque senso, per la cultura medesima (hanno un "significato globale" per chi li enuncia e li recepisce, come anche "funzione globale" per lo studioso della cultura), e quali invece non lo acquisiscono. Da cui le opposizioni assiologiche fra oralità e scrittura, testi religiosi e testi scientifici, vita e letteratura etc. E lo studioso, sottolineando il carattere testua-

<sup>8</sup> Ju. Lotman et al., *Tesi per un'analisi semiotica delle culture*, 1973, in *Tesi per una semiotica delle culture*, Roma, Meltemi, 2006.

<sup>9</sup> Lotman, *La semiosfera*.



le di alcune configurazioni in quella cultura, rinverrà al contempo il carattere anti-testuale di altre, la culturalizzazione (dunque la testualizzazione) di ciò che, per quella cultura, non è testo. Per esempio, quando si diffonde la natura morta, divenendo percepita come un testo degno di considerazione, accade che le cose, che prima venivano considerate come elementi bruti del mondo, cambiano di status, e iniziano a essere percepite come segni: non ci sono più bottiglie, brocche, prugne o fagiani, ma i segni di tutto ciò. L'esistenza culturalmente rilevante del genere pittorico determina una trasformazione nel mondo di percepire la realtà.<sup>10</sup>

La conseguenza di tutto ciò, ancora una volta, è la constatazione per cui, a ben vedere, non è lo studioso che, analizzando il mondo culturale, per esigenze di descrizione pone come testo qualcosa che non lo è, studiando questo qualcosa "come se" fosse un testo, forzando un po' le cose pur d'arrivare a un qualche risultato interessante. Più profondamente, sono le culture a modellizzare il mondo, generando un meta meccanismo che distribuisce le sue emergenze ora in testi ora in cose che non lo sono, essendo in realtà modellizzate anch'esse in quanto, per esempio anti-testi che si oppongono ai primi, oppure in semplici non testi, pure "cose". Le "cose", in altri termini, costituiscono l'antimodello del modello testuale, sono dunque modelli in negativo, modelli a loro volta. Una città può essere progettata, in certi periodi, come falsariga razionale del mondo, realizzazione dell'utopia illuministica; oppure può emergere in altre culture come anti-modello: luogo del disordine, del caos, dell'anti-ragione, della non cultura. Il fatto è che, dice ancora Lotman,<sup>11</sup> "ogni testo emana la sua aura di contesto": se pure tolto dal suo contesto originario, ne forma subito un altro, come un crocifisso che viene spostato da una chiesa in un museo perde il suo valore sacrale ma ne acquisisce immediatamente uno estetico. Ogni testo crea la propria esteriorità in funzione del significato globale di cui esso è portatore, entra in dialogo col suo esterno, come un edificio che col suo stile dà un senso agli altri che gli stanno intorno in una strada, per analogia o per contrasto.

Riecheggia così l'idea derridiana dell'impossibilità - teorica ed effettuale - del fuori-testo, dell'essenziale paradossalità del nesso interno/esterno: ogni volta che tale distinzione viene prodotta, qualunque sia la sua declinazione specifica (testo/contexto, cultura/natura, città/campagna, noi/altri etc.), essa viene negata a un livello superiore, quello del meta meccanismo culturale che pure la rende operativa, in qualche modo producendola: il contesto è un testo, la natura è culturale, la campagna sta dentro le mura cittadine, gli altri siamo noi... Non appena si produce una separazione (per esempio, città/pe-

<sup>10</sup> Lotman, *L'insieme artistico*.

<sup>11</sup> Lotman, *L'insieme artistico*.

riferia), ecco che immediatamente si genera un omeomorfismo, per definizione paradossale, fra il tutto e le sue parti (la periferia dentro la città, o viceversa). È per questo che Lotman insiste, praticamente lungo tutta la sua opera, sul fenomeno del testo nel testo (romanzo nel romanzo, teatro nel teatro, film nel film, casa nella casa, città nella città...), che non è il caso sporadico, più o meno rilevante esteticamente, della *mise en abyme*, ma una sorta di meccanismo essenziale della semiosfera, quello per cui, per esempio, la semiosfera stessa è a sua volta il luogo unitario dove si generano molteplici semiosfere, e così all'infinito.

#### 4 Babette

Ora, come possiamo rendere operativo questo ragionamento per la gastronomia? Prendiamo il caso, insospettata testimone, dalla famigerata Babette, cuoca artista per sedicente antonomasia, conclamata eroina di una cucina universalista pacificante ed epicurea, il cui malcelato sciovinismo parigino entusiasma da tempo i blogger di mezzo mondo. Il babetismo è ormai un'ideologia di successo, e come tutte le ideologie ha innescato, oltre a euforici movimenti di rivalsa, un certo numero di aziende di successo.<sup>12</sup>

Il pranzo di Babette, si ricorderà, è un racconto di Karen Blixen ambientato in un grigio, tristissimo villaggio norvegese dove l'intera esistenza degli abitanti è dedicata al culto del Signore. La gente prega, il Decano tiene i suoi ammirati sermoni, tutti cantano lodi a Dio. L'arrivo improvviso di due figure maschili, un soldato di belle speranze e un celebre cantante d'opera, turba due ragazze della comunità, le figlie del Decano, che non cedono però ai fasti della vita terrena e ai suoi piaceri. Giunge poi dalla Francia una donna, Babette, esiliata da Parigi dove infuriano i combattimenti per la Comune, e deve adattarsi a far la cameriera presso le due piissime figlie del Decano ormai avanti d'età. Nella cui casa, fra le altre mansioni, cucina. Finché, grazie a una inaspettata vincita di denaro, prepara un

<sup>12</sup> R. Appelbaum, *Dishing It Out*, London, Reaktion Books, 2011, tr.it. *De gustibus*, Bologna, Odoja, 2012; Marrone, *Livelli di senso*. Come caso esemplare un racconto cosiddetto di finzione non perché mi voglia trincerare dietro un testo letterario, e dunque artistico, ma in quanto configurazione di senso che è stata creata a prescindere da me che la sto analizzando. In filosofia, troppo spesso, si propongono come esperimenti mentali *exempla ficta*, invenzioni assolute; in semiotica si preferisce optare per qualcosa di assolutamente reale, i testi della cultura, che esistono a prescindere dalle indagini che se ne possono fare. Da questo punto di vista, non condivido l'opposizione fra testi ed esperienze concrete: non c'è nulla di più concreto dei testi e non c'è nulla di più finto delle esperienze concrete, almeno se le si vuole proporre come reali, immediate, fenomenologicamente pure: tutte le esperienze sono filtrate per poter essere comunicabili, dunque analizzabili (Cf. G. Marrone, *La cura Ludovico*, Torino, Einaudi, 2005).

gran pranzo con manicaretti assolutamente sublimi per celebrare la memoria del Decano. Pranzo che incanta l'intera comunità, la quale da quel giorno ritrova la gioia, il senso di appartenenza, la voglia di stare insieme senza infingimenti né ipocrisie. Sicché, le opposizioni di fondo presenti nella storia sono abbastanza evidenti: parlare, pregare, raccontare, cantare (dal lato dello spirito, e dell'identità nazionale norvegese); mangiare, bere, baciare (da quello della carne, legato semmai alla cultura francese). Morale: cibo e linguaggio hanno la stessa origine fisica, lo stesso luogo fisiologico che li genera, la bocca. Motivo per cui non possono non incontrarsi in una specie di chiasma originario.

Quel che qui ci interessa è però un altro momento, e precisamente il fatto che Babette - artista della cucina, come lei stessa si presenta, appunto, alla fine della vicenda - non lavora soltanto sul gusto in senso stretto, e dunque sulle materie prime che trasforma in quei manicaretti sublimi che turberanno i convitati del villaggio. La misteriosa donna francese è ben più di una cuoca; e quella maestosa cena che preparerà è molto di più che una semplice successione di pietanze assai raffinate. Babette, potremmo dire, è un intero ristorante, mica solo il suo chef. Sembra quasi un attuale esponente del marketing sensoriale, di quelli che vogliono far vivere ai loro clienti un'esperienza olistica totalizzante, un'esperienza che li coinvolga totalmente sul piano della percezione sensoriale, come anche su quello della conoscenza e della socialità. Il suo è un lavoro sul corpo intero dei convitati, e non solo sulla loro lingua in quanto organo dei sapori. Difatti il suo scopo, dirà, è ricreare l'atmosfera complessiva di quel Cafè Anglais dove per molti anni aveva regnato come cuoca perfetta, ammirata perfino dai suoi nemici politici.

Di solito, quando si parla del *Pranzo di Babette* si ricordano gli elementi oscuri, mitici e vagamente esotici della storia, come le *cailles en sarcophage*, il brodo di testuggine, i vini di Borgogna e di Spagna, lo Champagne. Si trascura invece il fatto che il pranzo in questione è preparato dalla signora in esilio sin nei minimi dettagli, permeando di sé l'intera vicenda. Innanzitutto, c'è l'incombenza di un destino, quello di una donna che viene da lontano e che porta con sé, silenziosamente ma strenuamente, il proprio sistema estetico-gastronomico (*Capricci del destino* s'intitola l'opera della Blixen da cui è tratto il racconto). Ma tutto può aver inizio, in senso stretto, quando arriva il classico dono magico delle fiabe: Babette vince alla lotteria, e ciò gli permette di preparare il pranzo con tutte le provviste del caso e gli ingredienti necessari. A quel punto parte per una destinazione ignota, ordina il tutto, ritorna soddisfatta. Ma in che cosa consiste questo "tutto" che ha ordinato, sapremo dopo, in Francia? e quali sono questi ingredienti ritenuti necessari? Essi si rivelano a poco a poco al lettore, così come agli abitanti del villaggio, e soprattutto alle due sorelle e padrone di casa. Vale la pena seguire nel dettaglio questa

specie di processione. In primo luogo arriva una “carriola carica di bottiglie”; “è vino?”, chiede Filippa; “no, è Clos Vougeot 1846”, risponde Babette. Poi si scorge un “marinaretto coi capelli rossi”, colui il quale sarà l’aiutante di Babette in cucina e servirà al tavolo. Poi ancora giunge, possente, la tartaruga, che susciterà le preoccupazioni demoniache dell’ingenua Filippa.

Ma la predisposizione del pranzo non si esaurisce nella teoria delle sue vivande importate da Parigi. Babette infatti, non soddisfatta, prende di petto la casa delle padrone, smontandola e rimontandola secondo le sue esigenze e insistenze. Così, separa rigidamente la zona della cucina dal resto della casa, impedendo alle due sorelle – e al lettore<sup>13</sup> – di metter piede tra pentole e padelle (anch’esse, manco a dirlo, di provenienza francese). Inoltre, trasporta il divano del salotto in sala da pranzo, lasciando alle pie donne il governo del primo (ornato adesso da un vecchio ritratto del Decano) e appropriandosi invece di quello della seconda. Ed ecco che sulla tavola vengono ben collocati biancheria da tavola, argenteria, caraffe e bicchieri “arrivati solo Babette sapeva da dove”, e al centro con una fila di candele la cui luce si riverbera sui vestiti neri e gli occhi umidi dei convitati. Gli ospiti, una volta sopraggiunti, resteranno un bel po’ sulla soglia di casa, dove percepiranno il calore interno e il profumo d’incenso, e solo Babette deciderà il momento opportuno per farli finalmente accomodare in sala da pranzo per dar inizio al rituale organizzato a puntino.

Un rituale, appunto, dove tutto viene curato sin nei minimi dettagli, come a risvegliare, per quanto possibile, l’atmosfera ovattata e preziosa dei migliori ristoranti parigini, là dove il gusto dei manicaretti è accompagnato, e magnificato, dall’ambiente che li ospita, dal servizio perfettamente curato, dalla generale atmosfera ovattata e preziosa della *haute cuisine*. Amontillado e brodo di tartaruga, gustose quagliesse e cesti di sontuosa frutta, ma anche tovagliato ricamato e argenteria di prima qualità, cristalleria finissima e perfino il ragazzino vermiglio vengono, tutti, importati dalla *douce France*, conclamata patria di gourmand fatti gourmet. Operazione necessaria, secondo l’artista Babette, per costruire un pranzo *comme il faut*, o almeno come la gastronomia francese ce lo ha rimandato da due o tre secoli a questa parte.

**13** Va tenuto in conto che tutto il racconto è in focalizzazione esterna, il punto di vista è cioè esterno ai personaggi. Così, il lettore non sa mai che cosa pensa Babette, quali i suoi pensieri, i suoi affetti, i suoi valori, i suoi obiettivi. Lo si può solo ricavare dal suo agire, o attendere che sia lei, come accade alla fine, a svelarlo. Analogamente, al momento del pranzo, non si sa nulla dello stomaco e del palato dei suoi convitati (Cf. Marrone, *Livelli di senso*) – di modo che, accanto al classico concetto di punto di vista della narratologia, bisognerebbe coniare il concetto di punto di gusto, o di sapore.

# Искусства на кухне, хоровод в гостиной

Джанфранко Марроне  
Университет Палермо

Сейчас часто обсуждается идея кухни как искусства. Речь идет о том, может ли она стать полноценным участником «хоровода муз», и если да, то каким образом. Какие формы принимает хоровод на кухне? И кто его водит? Исходя из центральных представлений семиотики Лотмана (доминанта, текст/контекст, взрыв, мы/другие) и применяя их к конкретному показательному примеру («Пир Бабетты»), будет предпринята попытка ответить на приведенные вопросы. Таким образом будет подтверждена методологическая важность теории Лотмана.

