

1. Cucina e linguaggio

Il discorso sui libri di cucina è oggi sottoposto a un doppio, sgradevole ricatto. Il primo riguarda le pressioni derivanti dal loro successo editoriale, che ne fanno, più che un oggetto culturale con evidente spessore antropologico, una merce come un'altra per riempire gli scaffali delle librerie e attirarvi, speranzosi, quel che resta degli amanti della carta stampata. Il secondo ha a che vedere con le costrizioni relative al loro dissolvimento nei media d'ogni tipo, e in particolar modo in internet, dove la forma tradizionale, per esempio, della ricetta, fissata in un supporto cartaceo e con un testo scritto, tende a dissolversi, a trasformarsi e forse a perdere di significato in funzione degli apporti provenienti dalla dimensione dell'immagine, dell'audiovisivo e, infine, dell'interattività. Da un parte nascono a profusione ricettari d'ogni ordine e grado, misura e natura, sino ad annullarsi a vicenda. Dall'altra se ne decreta nei fatti l'inutilità, se non la scomparsa, a tutto vantaggio d'altre forme testuali che si sono assunte l'arduo – e intramontabile – compito d'insegnare a cucinare.

Come risolvere, o se possibile dissipare, questo curioso paradosso? Al di là delle ricostruzioni storiografiche e delle indagini letterarie, riconosciuti campi del sapere che da tempo si preoccupano di studiare i testi di cucina, la via che proviamo a percorrere qui, ovviamente, è quella della semiotica, che dal suo particolare punto di osservazione può riarticolare la questione, spargliando le carte e riordinandole in altro modo. Per esempio, occorre chiedersi se e sino a che punto queste 'altre forme testuali' dei ricettari veicolate da media non libreschi – dai giornali alla tv, dagli audiovisivi d'ogni tipo all'internet di seconda o terza generazione, sino agli ormai anziani new media e al passaparola che si incaricano di ravvivare – siano realmente tali. Secondo il principio strutturale della molteplicità dei livelli di pertinenza semiotica presenti nella testualità, potremo domandarci a quale strato della significazione stia questa presunta alterità e a quale, parimenti, possa collocarsi invece un'eventuale similitudine fra vecchi e nuovi testi di cucina. Inoltre, con gesto inverso e complementare, può essere opportuno interrogarsi sui ricettari che il mercato editoriale ci propone a più non posso sotto forma di libro, per cercare di capire se siano effettivamente tutti uguali, come spesso si ritiene, o se non rispondano invece a tipologie anche molto diverse, sia per quel che riguarda il target di riferimento sia, più profondamente, per le condizioni narrative nelle quali sono implicitamente inseriti. In entrambi i casi, si tratta di ricostruire i modi di una moda, quella dell'esibirsi ai fornelli, vantando forme di sapere e, soprattutto, di saper-fare che, se sino a pochi anni fa erano prerogativa di specifiche figure professionali o ruoli sociali, adesso sembrano essere, almeno in linea di principio, proprie di chiunque. Ma piuttosto che azzardare le ragioni psico-sociali di questa diffusione trasversale e pericolosa della *gastromania* mediatica, l'obiettivo della semiotica è semmai quel-



Testi di cucina e discorso programmatore: questioni introduttive

Gianfranco Marrone

lo di spiegarne le condizioni di possibilità, i sistemi e i processi di significazione che, ponendola in essere, la diffondono per ogni dove.

Così, ragionare sul testo della ricetta serve, da una parte, a coglierne i meccanismi di funzionamento discorsivo, ma, d'altra parte, a tornare a riflettere più in profondità sulle molteplici relazioni, tanto costitutive quanto nascoste, fra pratiche culinarie e linguaggio: in che modo il linguaggio dice la cucina? e in che modo la cucina è linguaggio? Si tratta di due interrogativi opposti che fanno però staffetta. Per alcuni versi la ripresa linguistica d'una pratica culinaria pone i medesimi problemi di qualsiasi verbalizzazione del sapere tacito insito in qualsiasi pratica (dal guidare l'automobile al nuotare, al montare un salotto Ikea ad, appunto, montare a neve le bianche d'uovo): c'è sempre qualcosa che sfugge, un dettaglio non detto, una conoscenza inevitabilmente presupposta, un fare somatico che la lingua non può e non sa ridire. Per altri versi, però, parlare di cucina è pratica abituale e necessaria, approssimativa e imperfetta quanto si vuole ma comunque esercitata nelle varie società e culture, senza che nessun sedicente logico sia mai intervenuto per decretarne i limiti e, peggio, imporre il silenzio¹. Per altri versi ancora, fra l'altro, ed è quello che semioticamente più ci interesserà, la cucina è già, e molto di più di quanto non si creda, una forma di linguaggio: un linguaggio che, con i suoi mezzi specifici (forme e sostanze) parla del mondo e parla di noi, parla un po' di se stessa ma molto di più delle società entro cui viene praticata, delle gerarchie delle persone e degli esseri, delle articolazioni del cosmo, del valore delle materie, del senso di tutto.

Così, comunicare la cucina non è, a ben vedere, una forma di rappresentazione linguistica di un fenomeno di per sé muto, ma, molto diversamente, una lingua che parla di un'altra lingua, un discorso che ridice un altro discorso, una traduzione insomma. Da cui il riemergere-

re della problematica dell'approssimazione necessaria e della costitutiva imperfezione comunicativa, che del tradurre sono fenomeni tipici, ma questa volta entro l'alveo misurabile delle regole linguistiche e delle procedure semiotiche che permettono e disciplinano questa come tutte le trasposizioni: interlinguistiche e intersemiotiche. Ed ecco che gli interrogativi di fondo della nostra problematica assumono una forma più precisa: se e sino a che punto queste due pratiche semiotiche – comunicare e cucinare – possono rivendicare analoghe procedure di senso? e sino a che punto, invece, fra di esse vi è sempre una sorta di scarto, di slittamento, di frizione che, mettendole in relazione, non le rende mai comunque del tutto sovrapponibili? Se fra cucina e linguaggio non vi è rappresentazione ammissibile poiché vi è sempre e comunque traduzione, quali sono le configurazioni strategiche per le quali ed entro le quali tale traduzione assume un senso sociale e un valore antropologico? Inoltre: quali sono le forme testuali, discorsive e narrative, che prendono in carico le diverse sostanze adoperate ora dalla comunicazione linguistica ora dalla pratica culinaria? Possono in qualche modo essere comparate fra loro – in termini, per esempio, retorici (ci sono tropi poetici come metafore culinarie, apostrofi e allocuzioni linguistiche come artifici gastronomici), politici (c'è un nazionalismo verbale e uno culinario) o etici (c'è una morale a parole e una ai fornelli)? E ancora: quali sono le forme semiotiche della lingua che, parlando della cucina, si trovano a ridire le forme semiotiche della cucina medesima, innescando meccanismi tipicamente riflessivi? E siamo certi che, modificando le sostanze semiotiche che parlano della cucina (lingua, immagine, audiovisivo etc.) si modifichino anche, e in profondità, i contenuti del discorso che si sta conducendo? Infine, dato che la cucina è una forma di discorso che parla del mondo, in che termini può parlare di se stessa, innescando una metasemiotica specifica con differenti obiettivi comunicativi (fra i quali, per esempio, quelli legati alle istruzioni per l'uso)?

Ecco allora che lo studio semiotico della cucina dice di più che non la semiotica della cucina: dice della relazione fra macrosemiotiche del linguaggio naturale e macrosemiotiche del mondo naturale. Motivo per cui questo numero monografico di *E/C* dedicato a “Mangiare: istruzioni per l'uso” rivendica un portato teorico oltre che analitico, filosofico oltre che applicativo.

2. Tra storia e letteratura

Tutto ciò, naturalmente, non è un programma di ricerca da allestire dal nulla. Prima però di illustrare, come faremo nel paragrafo successivo, il lavoro che la scienza della significazione ha già condotto sui testi culinari, e i risultati già raggiunti in questo ambito, è bene soffermarsi, per così dire, sulle connessioni esterne fra la semiotica e gli altri ambiti disciplinari, gli altri punti di vista che sul medesimo oggetto pensano idee e producono modelli. Ambiti che sono, come si è detto, soprattutto quello storiografico e quello letterario.

Ora, in estrema sintesi, possiamo dire che in ambito storiografico i testi di cucina si fanno per lo più documentazioni di una pratica, quella appunto della tecnica culinaria, della quale sarebbero indiretti rappresentanti, in modo da ricostruire le tecniche di cottura o di conservazione dei cibi, il sistema dei gusti e dei disgusti, le relazioni fra preferenze alimentari e organizzazione sociale, i processi di inclusione e di esclusione di sostanze commestibili, le spinte e le contospinte alla ricerca di nuove soluzioni gastronomiche nelle varie epoche e nei vari paesi. In ambito letterario, all'opposto, e anche qui in estrema sintesi, ciò che più conta è il testo nella sua dimensione, evidentemente, letteraria, dunque estetica più che documentaria. Emerge in primo piano la dimensione della scrittura, non in quanto testimonianza di una prassi ma prassi come tale, e dunque in relazione all'universo immaginario, artistico e culturale nel suo complesso, entro cui il testo di cucina si configura come uno specifico genere. Analizzare i ricettari è, entro questa prospettiva di ricerca, ricostruire una classe di testi che, in una determinata epoca, dicono della cucina, e indirettamente dell'alimentazione, ma dicono soprattutto di se stessi, e della loro relazione con testi d'altro genere – classe che va a costituire, eventualmente, un qualche canone. Da qui le narrazioni letterarie con le più o meno fastose descrizioni di banchetti e – meno spesso – di loro preparazioni, sulle quali si esercita già da tempo tutto un settore degli studi letterari di tipo comparativo (cfr. per es. Biasin 1991; Spila 2004), ma che anche i sociologi usano talvolta per ricostruire una storia e una geografia dei consumi alimentari (Scarpellini 2012). Ma da qui anche l'idea che i libri di ricette possano essere essi stessi facenti parte di una tradizione letteraria, per esempio, nazionale, come è accaduto alla *Fisiologia del gusto* di Brillat-Savarin in Francia o alla *Scienza in cucina* di Artusi in Italia. Così, per es. il celebre *Libro de arte coquinaria* di Mastro Martino, nel nostro Paese, viene tirato un po' di qua e un po' di là, come un lenzuolo troppo corto, ora dal lato della storia ora da quello della letteratura, servendo sia come testimonianza di un'epoca sia come modello di un canone scrittoria (Ballerini 2001).

Come e dove si colloca la semiotica rispetto a queste correnti di ricerca? Interessata sia all'una sia all'altra prospettiva di studio, la scienza della significazione prova a metterle in relazione come i due piani di un linguaggio, dunque in presupposizione reciproca. Sia l'indagine storiografica sia quella letteraria sono connesse alla prospettiva di ricerca della significazione, laddove la significazione medesima consiste nel tenerle indissolubilmente collegate, e nel farle, per così dire, esistere e consistere proprio grazie a questo loro legame. In altre parole, il testo di cucina è oggetto semiotico, e pertinente dal punto di vista del senso e della sua articolazione culturalmente determinata, perché mette in correlazione, in qualche modo costituendole, un piano espressivo con uno semantico. Semioticamente, il testo di cucina

ha uno spessore storico-sociale poiché ha una fisionomia letteraria (o per meglio dire espressiva) e, viceversa, il testo di cucina ha una fisionomia letteraria poiché ha uno spessore storico-sociale. Ritagliando le sembianze di un piano si ritagliano, a un certo livello di pertinenza, anche le altre.

Sta qui, molto seccamente, l'intervento semiotico sui testi di cucina, interessato dunque alle relazioni più che alle cose, alle cose che scaturiscono da relazioni generandone di nuove, sempre e comunque, senza mai abbandonarle in nome di una qualche surrettizia, ingenua riemergenza dell'ontologia. Le forme del significato che dipendono dalle tecniche di cottura e, più in generale, dai modi di preparazione delle pietanze e dei pasti sono generati da esse ma per altri versi le generano. Così come nella lingua non c'è ritaglio del piano dei suoni senza una corrispondente segmentazione del piano dei significati, parimenti accade nella cucina, dove la relazione reciproca è fra l'articolazione del mangiabile, da un lato, e l'articolazione del sociale, dall'altro. I testi di cucina, metalinguisticamente, dicono di questa relazione indissolubile fra alimentazione e società, relazione che è simbolica – o per meglio dire semiotica –, di modo che, in altri termini, essa non è né causale né teleologica ma – pertinentemente – di significazione. Al semiologo interessano poco, se non addirittura lo distraggono, le cause e le ragioni di un fenomeno culturale; gli importa molto di più l'articolazione interna, tanto nascosta quanto costitutiva, del fenomeno stesso. Detto ciò, è evidente che molte delle osservazioni avanzate in sedi disciplinari limitrofe a quelle della semiotica risultano essere, per la semiotica stessa, di grande interesse. È stato per esempio osservato più volte come i ricettari facciano ricorso a diversi sottogeneri discorsivi (resoconti etnologici, romanzi di viaggio, *memoirs*, confessioni, autobiografie, autocelebrazioni, mitologie, narrazioni d'ogni tipo), ossia abbiano differenti pubblici presupposti e, di conseguenza, diversi enunciatori delegati. A seguire Gopnik (2011), ci sono ricettari a forma di dizionario e altri tendenti all'enciclopedia, grammatiche (che forniscono le basi) e antologie (che enumerano le varianti), così come si ritrovano nella storia anche recenti istruzioni culinarie scritte da chef provetti per aspiranti cuochi, oppure libelli compilati da signore di alto rango per educare le servette incapaci provenienti dalla campagna. E sappiamo altresì che, a fine Settecento, era estremamente difficile distinguere a Parigi due generi oggi perfettamente disgiunti come il ricettario e la guida gastronomica, configurandosi entrambi come testi fortemente intrisi di satira sociale, se non come veri e propri scritti comici (Appelbaum 2011) – a cui risponderà di lì a poco Brillat-Savarin che, conservando comunque una qual certa ironia, proporrà una scientificizzante 'fisiologia' sotto forma di un'alta 'meditazione trascendente' (Marrone 1995).

Così come il ricettario costituisce un genere che può dar luogo a sottogeneri a esso interni, è altresì evidente

che esso è entrato a far parte, in alcuni periodi e paesi, di un macrogenere più ampio che è quello della letteratura didattica relativa all'economia domestica, alla perfetta conduzione della magione da parte della casalinga o, per proprietà transitiva, della sua servitù, ove in ciò possono essere incluse cose come le buone maniere a tavola, la pulizia dei denti e la gestione oculata del gas illuminante. Il ricettario può presentarsi ora come garanzia di felicità familiare, e lo suggeriva Ada Boni, ora come sostituto metaforico del dono matrimoniale più prezioso, da cui il celebre *Cucchiaio d'argento*. E, del resto, nel Cinquecento francese un testo di successo come *Le Viandier* insegnava, più che le tecniche culinarie, addirittura tutta un'"arte del vivere", collegando la semplice raccolta di ricette di cucina alla vecchia tradizione dei libri sulle piante officinali e più in generale alla farmacopea e alla dietetica (Hyman e Hyman 1997).

Già aprendo una breve storia dei ricettari italiani (Capatti e Montanari 1999: 185-220; ma cfr. anche Moroni Salvatori 1998) apprendiamo altresì che molte delle prerogative che oggi vengono attribuite agli attuali testi di cucina, ed esaltate come novità, erano invero presenti già da tempo in forme testuali di molte epoche e culture. Per esempio, è noto che già dall'invenzione della stampa i libri di alta cucina fossero ricchi di immagini, con tavole fuori testo che rappresentano l'esito finale dei modi di preparazione di certi piatti, soprattutto di carattere dolciario. La sostanza grafica e quella visiva andavano dunque di conserva verso l'obiettivo comunicativo a carattere istruttorio del testo. Analogamente, va rilevato come l'attuale tendenza all'esaltazione mediatica dei cuochi, autori osannati di libri di gastronomia a grande tiratura, abbia radici ben antiche. Basti pensare alla presenza dei ritratti degli autori nel frontespizio o nelle pagine interne di molte opere sulla cucina, come a sottrarre il mestiere del cuocchiere dall'anonimato delle arti meccaniche, che finisce per generare un vero e proprio culto della personalità. Per non parlare della miriade di stemmi araldici, emblemi, nomi d'arte e titoli di merito di cui si fregiano i vari ricettari nel corso del tempo, nobilitando, con il contenuto testuale, il loro autore modello. Altro aspetto per noi di rilievo è la moltiplicazione dei supporti mediatici del testo di cucina. Il formato libro infatti non è per nulla stato l'unico possibile. A esso s'è accompagnata la pubblicazione di altri supporti cartacei come i fascicoli periodici, le dispense, i calendari etc., in funzione dei differenti pubblici, delle loro possibilità economiche, del loro grado di istruzione e soprattutto delle loro finalità relativamente alla pratica culinaria. Va rilevato inoltre come sia insita nel formato stesso dei ricettari, ben prima del web 2.0, la pratica dell'interattività, o quanto meno l'intervento attivo del destinatario nella produzione del testo. Tra la compilazione autoriale del repertorio di ricette e la redazione individuale di modi casalinghi di preparazione delle pietanze raccolte in appositi quaderni personali o famigliari non c'è infatti mai

stata alcuna reale contrarietà: si pensi alla pubblicazione periodica, dall'Ottocento in poi, di fascicoli ricchi di ricette da selezionare, ritagliare e incollare nel proprio carnet individuale, o, nel versante opposto, alle pagine bianche previste a monte in molti libri di cucina dove inserire le varianti personali di alcuni modi di preparazione dei piatti preferiti.

3. Il semiologo in cucina

Sin dalle sue origini novecentesche, la semiotica ha lavorato sulla cucina, ma si è generalmente limitata a formulare ipotesi per un eventuale impegno futuro, poi non sufficientemente sviluppato. I testi che ne parlano lo fanno per lo più in termini di vaghi paragoni con la struttura della lingua – cfr. per es. gli *Elementi di semiologia* di Barthes (1964) – che non in quelli di un vero e proprio programma di ricerca. Spiccano in questo scarno panorama bibliografico alcune delle celebri *Mythologies* dello stesso Barthes (1957), come quelle sul vino o sulle *frites*, il quale, fra l'altro, in un saggio di poco successivo (1960) rifletterà più in generale su forma e sostanza nell'alimentazione contemporanea. Oppure certe considerazioni antropologiche di rilievo (Lévi-Strauss, Douglas, Goody), riferibili alla semiotica, però, solo indirettamente. Oppure, ancora, una serie di saggi sparsi riguardanti la dimensione del gusto (Landowski e Fiorin, a cura di, 2000) e quella della sua comunicazione (Manetti, Bertetti e Prato, a cura di, 2006). Per quel che concerne in particolare i testi di cucina e i ricettari, invece, il lavoro è stato un po' più approfondito. Basti citare due saggi fondatori: quello di Jakobson (1965), che analizza i nessi tra architettura e cucina a partire da alcune ricette secentesche di preparazione del luccio in Polonia (dove si persegue un'estetica romanica) e in Boemia (dove invece domina un'estetica gotica); e quello più noto di Greimas (1983), che descrive nei dettagli una ricetta di zuppa alla provenzale. Il lavoro di Greimas è stato poi approfondito da Bastide (1985), che ha provato a stilare una lista delle operazioni elementari che si compiono in cucina a partire dai verbi presenti in un piccolo corpus di ricette (espansione/concentrazione, scelta/miscelazione, strutturazione/destrutturazione, apertura/chiusura). In molti – come per es., Fabbri (1991, 2003), Ricci e Ceccarelli (2000), Marrone (2012) – si sono poi esercitati a mettere alla prova questi modelli su testi di vario genere, approfondendo lo studio della struttura testuale delle ricette. E se altri studiosi, come per es. Bertrand (2000), hanno lavorato sull'*ekphrasis* letteraria di alcuni piatti esemplari, non è mancato chi ha proposto di saltare la mediazione linguistica (sia essa nella ricetta scritta o nella descrizione linguistica del prodotto finito) per passare direttamente all'analisi dei piatti veri e propri: ora nella loro dimensione gustativa (Floch 1995) ora in quella visiva (Fontanille 2006), salvo poi ritrovare, rispettivamente, l'intromissione della critica gastronomica e quella della foto d'autore (per una panoramica complessiva su semiotica e cucina,

cfr. Boutaud 2005; Marrone e Giannitrapani, a cura di, 2012). In generale, come è ovvio, qualsiasi vissuto esperienziale, per quanto fenomenologicamente inteso, si riversa in qualche supporto attestante per poter essere preso in esame; e analogamente l'esperienza gastronomica presunta diretta non è mai tale, anche quando viene presa in carico da un discorso preteso rigoroso e oggettivante come quello delle cosiddette scienze sensoriali. Di conseguenza, a meno d'ingenue rivendicazioni di immediatezza fenomenologica, quando non di presunta oggettività ontologica, saltare la mediazione è per forza di cose ritrovarne un'altra nell'universo eteroclitico e cangiante della semiosfera.

Concentrandoci in questa sede sul solo problema della struttura semiotica della ricetta e, in generale del discorso istruttorio relativo alla cucina, proviamo a sintetizzare i principali risultati sinora raggiunti in questi e altri consimili lavori – aggiungendovi qualche ulteriore osservazione e proposta. Per farlo, dobbiamo porre come punto di partenza, per così dire, negativo i due celebri studi di Goody (1977), sulla scrittura dei ricettari (di corte), e di Giard (1980), sui nessi fra le arti (femminili) del fare culinario e loro espressione linguistica.

Nel suo noto libro sull'addomesticamento del pensiero selvaggio mediato dalla tecniche di scrittura Goody (1977) insiste molto sull'idea che la ricetta sia essenzialmente un prodotto letterario. Con tutte le conseguenze del caso, in termini di standardizzazione delle procedure culinarie, che immiseriscono la complessità dei modi di preparazione del cibo tipiche delle società ove domina l'oralità; ma anche in termini di moltiplicazione delle medesime procedure rispetto ai moduli sempre uguali che si tramandano verbalmente, o più spesso per mimesi, di generazione in generazione. La ricetta di cucina delle corti inglesi sei e settecentesche, ricorda l'antropologo inglese, conteneva al suo interno un doppio inventario: una vera e propria lista della spesa, poi tradotta nella serie di ingredienti necessari alla preparazione di un piatto, e un catalogo lista dei compiti che il personale di cucina doveva compiere per preparare un certo pasto, che è poi divenuta la ricetta culinaria vera e propria. Da questo punto di vista essa si affiancava ad altri due elenchi: il menu da una parte, che il commensale trovava in tavola al momento di accomodarsi, e l'elenco dei modi di consumo del cibo, anch'esso posto nel desco a mo' di caldo consiglio per l'ospite di turno. In un modo come nell'altro, dunque, la ricetta non è solo una ricetta, ma si iscrive in un teatro rituale molto complesso di cui essa è solo una parte; una rappresentazione sociale molto diversa da quelle delle società tradizionali in cui il cibo, sia dal punto di vista della sua preparazione sia da quello del suo consumo, viene gestito in modo collettivo e condiviso, con forme culturali profondamente diverse: più complesse, da un lato; meno ricche, dall'altro.

Posizione analoga quella di Giard (1980): inscritta nella grande, celebre ricerca di De Certeau sulle arti quoti-

diane del fare, lo studio della ricetta di cucina tende qui a sottolineare la distanza incolmabile fra la gestualità sapiente insista nelle operazioni culinarie e la lingua che tenta di dirla, di fatto impoverendola. La ricetta di cucina, da questo punto di vista, tenderebbe a sclerotizzare i silenziosi ‘saperi della mano’, mai detti poiché indicibili, riducendoli allo “stretto necessario”, ossia a pochi tratti stereotipi, a formule tecniche sempre uguali – far rinvenire, far appassire, dorare... – che non rendono conto di quel che accade nella quotidianità delle cucine casalinghe. Giard insiste molto sulla differenza fra la cucina femminile, praticata giorno per giorno nelle famiglie con una continuità secolare, e quella maschile, che riveste il carattere di eccezionalità (da cui i grandi chef), e che proprio per questo ha bisogno dei ricettari per rivendicare la propria autorialità e la propria artisticità. Eppure, proprio per questo, dice Giard citando Valéry, la pietanza familiare preparata dalle mamme e dalle nonne, quella che s’insegue ostinatamente da adulti nella speranza di ritrovarne il gusto profondo, e perciò fortemente identitario, non ha autore: essa è frutto di un sapere tanto collettivo quanto, appunto, anonimo, che nessun ricettario potrà mai realmente incapsulare nelle sue istanze surrettiziamente imperative².

Per quanto dedicati a oggetti sociali abbastanza diversi, entrambi gli studi tendono a sottolineare lo iato fra lingua e cucina, o se si vuole fra testo scritto e arti culinarie, ora per sottolineare le potenzialità del primo termine ora per rivendicare la ricchezza del secondo. In un modo come nell’altro, essi tendono a denegare il portato di mediazione che la ricetta, mettendo in campo dispositivi testuali molto complessi, di fatto possiede. Al di là delle convinzioni aprioristiche circa l’indicibilità del saper-fare, il testo della ricetta è lì – nel bene come nel male – e in quanto tale esige uno sguardo e un’analisi che ne mettano in luce le strutture interne e gli esiti pragmatici conseguenti.

3.1. Come ogni forma testuale che in un modo o nell’altro intende avere come obiettivo illocutivo un’istruzione riguardante una pratica, ossia l’attualizzazione di un saper-fare, anche la ricetta di cucina pone per definizione il problema dello scarto di competenze pregresse fra Enunciatore ed Enunciataro. Essa si pone come luogo di negoziazione fra due diverse capacità epistemiche: quella di chi scrive (per principio ipercompetente) e quella di chi legge (che è invece scarsamente competente), escludendo per forza di cose colui il quale è invece del tutto incompetente. In altri termini, la ricetta non è rivolta a chi non sa completamente cucinare, ma a chi, pur non sapendo cucinare al medesimo livello di maestria dell’Enunciatore, ha comunque una certa idea su come ci si muova ai fornelli. La negoziazione consiste in questo: nel gestire i relativi saperi dei due soggetti enunciazionali in gioco, variando il primo al variare del secondo e viceversa; regolando cioè volta per volta la qualità e la quantità dei non detti, degli impliciti,

delle allusioni etc. che rinviano, stimolandolo, al sapere dell’Enunciataro presupposto dall’Enunciatore. È il celebre problema del *q.b.*, del “quanto basta”, del “pizzico di sale”, della “tazza di zucchero” o della “presa di pepe”. Molte ricette, o forse tutte se pure in modo diverso, a un certo punto del testo delegano all’Enunciataro, ovvero a colui il quale in linea di principio dovrebbe esser lì per imparare ad allestire un determinato piatto, tutta una serie di più o meno piccole operazioni che si ritengono evidenti: da cui cose come “aggiustate di sale”, “aggiungete aromi a volontà” e simili; ma anche, a ben pensarci, manovre più complesse, che sono vere e proprie stringhe d’azione che presuppongono saperi via via più articolati come “rosolate l’aglio”, “fate appassire la cipolla”, “lardellate”, “preparate una besciamella”, o al contrario azioni a prima vista ovvie come “pelate”, “fate asciugare”, “frigete” etc. Si tratta, in quest’ultimo caso, come nota Greimas, di sequenze testuali che hanno esattamente il ruolo dei motivi narrativi inscatolati nelle narrazioni folcloriche, sorta di entità discorsive raddensate che non è necessario dispiegare perché già noti al destinatario (come ‘scrivere una lettera’, ‘rapire la principessa’ etc.). In un modo come nell’altro, con buona pace di chi contrabbanda il contrario, la ricetta ritenuta perfetta, quella che dovrebbe spiegare assolutamente tutto quanto occorre fare per preparare un certo piatto, non esiste, né può di fatto esistere³. E non per ragioni di eventuale incapacità comunicativa, ma per motivi squisitamente semiotici, legati a quell’azione di traduzione – tanto socialmente necessaria quanto tecnicamente insufficiente – che è, in fondo, la descrizione del saper fare culinario, ovvero quella *manifestazione di una competenza attualizzata* in cui consiste, con la ricetta, qualsiasi discorso programmatore (Mangano 2011). Ogni ricettario presuppone dunque un differente contratto tacito fra chi scrive e chi legge, soggetti discorsivi che negoziano ciò che va spiegato e ciò che è evidente, l’esplicito e l’implicito, il detto e il non detto – con una distribuzione complementare di fiducia da attribuire e di compiacenza da edulcorare. Aprite l’Artusi e confrontatelo con il *Talismano* di Ada Boni o, peggio, con la *app* di ‘giallozafferano’, e capirete subito in che cosa consiste questa differenza – storica e antropologica – fra patti comunicativi.

3.2. Per altri versi, del resto, i ricettari sembrano avere, nei fatti come nella finzione diegetica che mettono in atto, la stessa natura e gli stessi destini dei libri di fiabe: sono – o si pongono come – trascrizioni di narrazioni orali. Lo si è già accennato sopra: è come se prima venisse la prassi in cucina, legata a consuetudini tanto anonime quanto secolari, e poi la sua disseminazione sociale per passaparola familiare o cronaca spicciola, e infine arrivasse qualcuno che, facendo presunto ordine in vista della pagina scritta e sostanzialmente reinventando la tradizione, trascogliesse fra le infinite varianti quella ritenuta più consona al canone estetico.

co – o al codice gustativo implicito – in funzione del quale atteggiarsi a esperto didatta di pratiche culinarie successive. Gli autori di ricettari sono portatori di esperienza pregressa, vissuta personalmente o semplicemente riportata, in nome della quale poter rivendicare quell'autorevolezza enunciativa che fa di loro, oltre che, appunto, autori riconosciuti, enunciatori credibili, istanze cui affidare, da enunciatori, gli sforzi necessari per acquisire un qualche straccio di saper-fare culinario. Così Philippon, prima ancora di dettare la 'sua' ricetta della zuppa al pesto, sente l'esigenza di raccontare d'averne assaggiate parecchie decine, e d'averne infine scelto fra queste la migliore, opera – fra l'altro – d'una amica non meglio identificata onomasticamente ma affatto affidabile quanto alle capacità gustative e culinarie (Greimas 1983). E analogamente Camilleri, nel raccontare per discorso indiretto libero la ricetta degli arancini dal gusto "celestiale" approntata da Adelina (la sicula "cammarera" di Montalbano), sente la necessità di richiamare il ricordo di un gusto al celebre commissario è "trasuto nel DNA", ponendo il suo stesso racconto come semplice trascrizione di un'esperienza gustativa pregressa (Marrone 2012)⁴.

3.3. Il gioco dialettico fra varianti idiosincratiche e modelli collettivi, differenze individuali e usi sociali, si celebra a monte del testo della ricetta, ma per altri versi si replica a valle. La ricetta, si dice spesso, gioca un ruolo analogo a quello di uno spartito musicale o di un progetto d'architettura, riconfigurando così la pratica culinaria come una tipica arte allografica (Goodman 1968): rifuggendo per forza di cose dall'autorialità, essa propone non norme da seguire a menadito (l'imperativo che adopera è un vezzo di genere) ma massime da adoperare alla bisogna, personalizzandole se e come si può, in funzione degli ingredienti che si hanno a disposizione o della pazienza che si vuol investire nella preparazione del piatto in questione. La ricetta dispensa passioni oltre che ragioni, regola affetti mentre suggerisce procedure. E come gli spartiti possono essere più o meno costrittivi, più o meno laschi, sino ad esistere discorsivamente senza esserci ontologicamente (ma cfr. anche i *fake books* del jazz), analogamente la ricetta può esistere prima o a prescindere della sua testualizzazione canonizzante – scritta, visiva o audiovisiva che voglia essere. Negli scarti fra progettazione ed esecuzione, attivazione e implementazione (Goodman 1988), si gioca il gioco della cucina, a dispetto di chi vuole normalizzarla e normativizzarla.

Così, a valle, dinnanzi alla ricetta e con gli arnesi di cucina già in mano, i comportamenti dell'esecutore possono essere molto diversi. C'è chi esegue a menadito, passo dopo passo, quanto il testo prescrive, pesando all'inizio gli ingredienti previsti come necessari, recuperandoli tutti, quelli e soltanto quelli, e poi cominciando a lavorarli nell'ordine attestato. E c'è chi, al contrario, usa la ricetta come spunto di massima per preparare ciò

che vuole, può e sa fare, anche in funzione degli ingredienti che si ritrova in dispensa. La prima figura, com'è evidente, ricalca la nota immagine dell'ingegnere tratteggiata da Lévi-Strauss (1962), il quale prima progetta, poi cerca i materiali necessari, e infine costruisce. La seconda figura ripropone invece l'altro tipo ideale previsto nel *Pensiero selvaggio*, per certi versi ancora più celebre, il *bricoleur*, il quale elabora ciò che può a seconda dei materiali che ha a disposizione, lavorandoli secondo le potenzialità inscritte nelle loro qualità sensibili. A metà fra le due figure, ideali e opposte, c'è con ogni probabilità la realtà del fare culinario nella sua concreta relazione con il testo della ricetta, costitutivamente aperto, pronto a farsi recepire, e utilizzare, secondo le esigenze del lettore/esecutore, senza per questo prescrivergli un rigido canone o impoverirne la creatività. Oggi, per esempio, la moltiplicazione dei ricettari in una stessa casa comporta una loro consultazione concomitante; si dà un'occhiata un po' qui e un po' là, salterellando dai testi più classici all'ultimo blog gastronomico del collega d'ufficio, e finendo per costruire una specie di piatto dall'identità patchwork, il cui gusto è l'esito relativamente casuale del sovrapporsi di molteplici fonti.

3.4. Non a caso, la compilazione della ricetta è – volenti o nolenti – scrittura narrativa: sia nel senso più superficiale per cui in essa si pongono problemi di suspense che strutturano progressivamente l'intrigo, facendo entrare in scena ingredienti e tecnologie per lavorarli man mano che se ne sente la necessità; sia perché al suo interno la questione della temporalizzazione delle azioni è decisiva; sia soprattutto perché, al livello profondo, essa si fa carico di un vero e proprio inscatolamento di programmi narrativi – di base, di sostituzione e d'uso. Per portare a termine il programma principale ("impiattare e servire"), occorre mettere in atto tutta una serie di programmi più o meno specifici, più o meno ampi che, a poco a poco, si articolano fra loro sino a raggiungersi e intrecciarsi l'uno con l'altro. Preparata la zuppa (Pn1) e preparato il pesto (Pn2), occorre incorporare il secondo nella prima (Pn3) per ottenere la pietanza finale. Fatto il risotto (Pn1) e fatto il ragù (Pn2), resta da preparare la palla di riso che contiene la carne al suo interno (Pn3) e friggerla sino a dorarla (Pn4).

Una simile interpretazione del testo della ricetta possiede una serie non indifferente di conseguenze. Dal punto di vista della teoria semiotica, essa offre l'esempio di una struttura narrativa atta a costruire non un Soggetto, come spesso accade nelle storie tradizionali, ma un Oggetto di valore, che in queste ultime invece è spesso presentato come già dato. Non a caso, ci sono più storie di banchetti che non di cucina. Dal punto di vista della ricetta, questa interpretazione offre la possibilità di tenere separati i problemi più classici legati alla strutturazione temporale (con quel che concerne l'organizzazione della successione e della concomitanza delle operazioni culinarie: "poi", "mentre", "finché"...) da

quelli, di carattere più logico, squisitamente narrativi (la separazione fra stringhe orientate d'azione o Pn). Da un punto di vista, invece, più antropologico, la semiotizzazione del testo della ricetta non fa che confermare, e rilanciare, l'idea, per esempio, lévistraussiana della cucina come procedura che coinvolge, in pari grado, attori umani e agenti non umani, siano questi ultimi elementi semplici (acqua, fuoco, aria, olio...) o attrezzi e tecnologie (pentole, coltelli, forni etc.) (Lévi-Strauss 1973). La necessaria compresenza in cucina di umani e non umani fa sì, pertanto, che l'operazione di preparazione di un piatto sia sempre e necessariamente collettiva. A far da mangiare si è sempre in tanti: anche quando siamo soli ai fornelli, ci sarà sempre una padella, un mortaio, un frullatore o un rooner a darci una mano considerevole (cfr. Mangano 2013). Per altri versi, nondimeno, la strutturazione narrativa offre una riarticolazione più fine delle opposizioni semantiche duali previste dagli antropologi: laddove questi ultimi distinguono fra /natura/ e /cultura/, l'analisi semiotica mette in rilievo la frequenza di operazioni culinarie di naturalizzazione e de-naturalizzazione che producono altresì termini come /non-natura/ e /non-cultura/, graduabili alla bisogna (quella del più e del meno, già nel triangolo culinario lévistraussiano, era del resto logica fondamentale).

3.5. Le trasformazioni culinarie della materia, rileviamo ancora, prima d'essere concrete modificazioni delle sostanze e delle loro proprietà (la zuppa è un passaggio dal liquido verso il solido; il pesto dal solido al liquido; il risultato della loro unione dà una consistenza sedimente nuova, quasi a metà strada, lessicalizzabile come 'densa'), riguardano azioni basilari come quelle della delocalizzazione e della destagionalizzazione – affatto normali nella storia della cucina (Montanari 2004). Adoperare il prodotto d'altra regione (come il basilico ligure in Provenza) o d'altro periodo (come le melanzane a Natale) sono già forme di trasformazione culturale attuate in cucina con l'obiettivo di costruire un preciso Oggetto di valore gastronomico. Detto ciò, appare importante quel che sottolinea Bastide (1987) quando ricorda che ogni trasformazione è azione su uno stato di cose preesistente, dunque edificazione e distruzione insieme. In tal senso, le operazioni culinarie di modificazione delle sostanze devono per forza di cose andare a coppie (e funzionare in entrambe le direzioni dei termini di tale coppia): lavorano su un valore da costruire, e al tempo stesso su un altro da eliminare, o quanto meno cambiare. Gli stati della materia sono da intendere pertanto, semanticamente e narrativamente, come elementi in continua tensione fra poli opposti: da cui categorie come strutturato/amorfo, discreto/compatto, espanso/concentrato, semplice/complesso, poste come elementari ma sicuramente da arricchire progressivamente grazie a nuove, auspicabili analisi più fini di ulteriori *corpora*. E le trasformazioni relative – strutturazio-

ne/destrutturazione, apertura/chiusura, espansione/concentrazione, miscelazione/scelta – sono altrettanti passaggi dall'uno all'altro stato di materia, e viceversa.

3.6. Posta questa tensione interna alle procedure culinarie intese come passaggi trasformativi da uno stato di materia al suo eventuale opposto, occorre indicare un altro punto chiave relativo alla struttura semiotico-narrativa della ricetta: la presenza più o meno asserita di un Antisoggetto (o di un Oppositore). Così come si cucina per ottenere un risultato che è un Oggetto di Gusto, si scrive una ricetta – abbiamo detto – per attestarne una variante e farne un modello gastronomico. Ora, è evidente che questa scelta implica al contempo una rinuncia, ossia una serie di esclusioni, ossia ancora una lotta – implicita o meno – contro un altro Soggetto che compie scelte ben diverse sulla base di gusti altrettanto diversi. Si cucina per qualcuno, ed è chiaro: forse meno evidente che si cucina anche *contro* qualcuno, qualcuno che ha altri gusti che non i nostri, o forse non ha gusto, o forse ancora non riusciamo ad attribuirgliene uno. Quando Adelina dice che la carne va tritata senza frullatore, e il riso va preparato senza zafferano, sta combattendo una battaglia che è insieme gastronomica e culturale, linguistica e identitaria, etica ed estetica al tempo stesso. Riconoscerglielo è farle onore, altro modo per mostrare d'aver apprezzato i suoi manicaretti.

3.7. Due ultime considerazioni, che discendono da tutto quanto detto sin qui, e in particolare dall'idea greimasiana della ricetta come manifestazione di una competenza attualizzata, ossia dal principio per cui la ricetta e il ricettario sarebbero testi che hanno come obiettivo comunicativo la trasmissione di un preciso saper-fare. Testi sottoposti pertanto a una valorizzazione – per riprendere la celebre assiologia dei consumi di Floch (1990; su cui cfr. Marrone 2007) – di tipo eminentemente *pratico*. Siamo certi però che il testo della ricetta, per così dire, non si espanda anche sugli altri momenti del racconto? In altri termini: i ricettari ricevono una valorizzazione esclusivamente pratica (nel senso che hanno come precipua funzione l'insegnare una cucina finalizzata al 'servire in tavola'), oppure possono essere inseriti in storie d'altro tipo? A dare un'occhiata alla storia dei libri di cucina, ma anche e soprattutto agli scaffali delle librerie d'oggi e ai loro sostituti sul web, e quindi alle attuali tendenze sociosemiotiche relative alla cultura della gastronomia, si individuano molto chiaramente altre forme di valorizzazione della prassi culinaria. Sono frequenti per esempio i ricettari che tendono a una valorizzazione *critica* della tecnica culinaria, come nei casi in cui si esalta la cucina cosiddetta 'povera', le prassi 'furbe' per usare gli avanzi e simili. In fondo, il nesso storico-letterario fra ricettari e manuali di economia domestica era già dentro questa dimensione. Si dà poi il caso, affatto consueto, di una valorizzazione *utopica* della cucina, ovvero di una prassi culinaria, esal-

tata dal ricettario, che non ha alcuna specifica funzione, come per esempio ‘servire’ adeguatamente i convitati, ma si dirige semmai verso una costruzione e una conseguente esaltazione dell’identità personale di chi cucina: si pensi ai casi di ricettari che descrivono cucine regionali o di territorio, ma anche a quelli che esaltano vere e proprie ideologie culinarie e conseguenti regimi dietetici (vegetarianismo, macrobiotica etc.). Infine, esistono anche ricettari *ludici*, nel senso precipuo del quadrato semiotico, ossia non-pratici, e dunque tendenti non tanto a insegnare una ‘tecnica’ culinaria quanto semmai a glorificare un’arte’ della gastronomia: si pensi a tutti questi testi in cui vengono ‘rivelati’ i ‘segreti’ degli chef stellati o degli aspiranti tali, così come dei protagonisti delle trasmissioni televisive che tematizzano il mondo della cucina, vuoi perché già star dei fornelli (poniamo, Cracco) vuoi perché consolidati eroi televisivi (poniamo, la Clerici). Da cui lo schema seguente, che rende conto della possibile tassonomia dei testi di cucina secondo il modello dell’assiologia dei consumi (secondo la quale comunque, è bene ricordarlo, in un medesimo testo possono darsi, in gerarchia, più forme di valorizzazione), con i relativi esempi:



La cucina insomma non è sempre cucina allo stesso modo, per le medesime ragioni, per gli stessi scopi, entrando a far parte delle medesime narrazioni: non si prepara il cibo necessariamente all’unico fine di far da mangiare a qualcuno, magari facendo bella figura con i convitati, ma per molteplici altri motivi, che l’assiologia dei consumi inizia ad articolare perfettamente. Va da sé che potremmo attuare un’analoga messa in quadrato – da non confondere con quella appena proposta – non più per i ricettari ma per il cibo come tale, andando a vedere se e in che modo questi stessi ricettari, in quanto luoghi testuali deputati alla costruzione discorsiva di oggetti di valore culinario, provano a valorizzarlo: ora, a esempio, per la sua funzione pratica (salutista, nutritiva etc.), ora per il suo valore ludico (gustativo, visivo etc.), ora per la sua carica critica (alimenti economici, che possono essere conservati a lungo etc.), opera per la sua importanza utopica (tradizioni locali, ‘alta cucina’ etc.). Ciò porta fra l’altro a riconsiderare il fatto che

quel “codice gustativo implicito” di cui parlava Greimas (1983) a proposito della ricetta della zuppa al pesto deve per forza di cose essere declinato al plurale: più che mai nella società e nella cultura dei nostri giorni dove il *melting pot* gastronomico, e la molteplicità di codici gustativi che perciò vi si intrecciano, sono divenuti la norma.

3.8. Questa messa in rilievo dei ricettari variamente valorizzanti sollecita la discussione di una nuova, ultima questione: siamo certi che nei libri di cucina sia in gioco esclusivamente un problema di competenza del Soggetto dell’enunciato narrativo che ha come programma d’azione il cucinare? o in essi non entra forse in gioco anche un’altra eventuale competenza, anch’essa da costruire, che è quella del Soggetto dell’enunciazione? È evidente infatti che, come in tutti i testi programmatori o in generale didattici e veritativi, anche nei ricettari la questione dell’autorevolezza dell’Enunciatore, così come della fondazione del voler-sapere dell’Enunciario, è costitutiva. Lo abbiamo già accennato. Torniamo adesso sulla questione. Si consideri ancora una volta il testo sulla zuppa al pesto di Philippon esaminata da Greimas (1983). Prima della ricetta vera e propria, c’è un denso brano (che Greimas non studia, poiché non pertinente con gli scopi precipui della sua ricostruzione dell’algoritmo implicito alla costruzione della pietanza in quanto Oggetto di valore), in cui l’Enunciatore edifica la propria competenza culinaria e ostenta la propria conseguente autorevolezza enunciativa. Rileggiamolo:

La zuppa al pesto è la più bella gemma della cucina provenzale. È il tocco da maestro che vi lascia stupefatti nella vostra ammirazione di buongustai. È un piatto degno degli dèi. Abbiamo detto un piatto, sì: perché è molto più di una zuppa.

Ho creduto per molto tempo che la zuppa al pesto fosse di origine genovese e che i provenzali, adottandola, si fossero limitati a migliorarla notevolmente. Ma il mio amico Fernand Pouillon mi ha spiegato che la zuppa al pesto era il piatto nazionale iraniano! Poco importa, del resto: dal momento che tutti l’apprezzano in Provenza, naturalizziamola provenzale. Ben inteso, non esiste un’unica ricetta di zuppa al pesto adottata, una volta per tutte, dai provenzali. Se ne potrebbero citare almeno una dozzina e io le ho assaggiate tutte. Quella che preferisco, e di molto, è quella che ho l’audacia di chiamare la ‘mia’ zuppa al pesto. Con molta vergogna devo confessare che non sono stato io a inventarne la ricetta. Me l’ha data un’amica provenzale presso la quale ho mangiato per la prima volta una prodigiosa zuppa al pesto, questa stessa di cui mi appresto a darvi la ricetta.

Ma prima devo insistere su un punto: questa ricetta va bene solo per otto persone, voglio dire che le porzioni sono state stabilite per otto persone e non di più. (in Greimas 1983, p. 151 tr.it.)

Come si vede, l’Enunciatore del testo non è soltanto un Destinante che, dando per scontato il voler-fare dell’Enunciario/Soggetto, gli fornisce un saper-fare,

come spiega Greimas. Esso è anche un Enunciatore che deve costruire il proprio stesso atto comunicativo, e con esso la credibilità di chi sa e, quindi, può insegnare a cucinare. Egli ha infatti assaggiato dodici diversi tipi di zuppa provenzale; ne fa propria una sola, ‘la sua’, ossia quella che, in quanto cuoco, generalmente predispone. Questa variante però, gliela ha donata un’amica provenzale, colei che l’ha effettivamente inventata, classica figura di ‘esperto’ che, in questo come in molti altri testi, serve a autenticare il saper-dire prima ancora che il saper-fare.

Fra l’altro, l’acquisizione di questa doppia competenza è esito non indifferente di una credulità negata, e dunque di una preliminare acquisizione di un sapere-vero circa la provenienza geografica della zuppa: non tanto genovese (come la presenza del pesto lascerebbe ingenuamente pensare) ma iraniana. E se l’anonima amica è il Destinante del saper-fare e saper-dire, l’amico Fernand Pouillon (che nel significante è variante fonologica di *bouillon*, notano Ricci e Ceccarelli) è invece l’Aiutante che passa all’Enunciatore tale sapere-vero.

Tutto ciò dinnanzi a un Enunciario che, dal canto suo, non è semplicemente un attore in attesa di istruzioni culinarie, ossia un Soggetto attuale già dotato di volere ma non di saper-fare, bensì qualcuno che da buongustaio, è, come gli dèi, naturalmente indirizzato all’ammirazione delle vere ‘gemme’ gastronomiche.

Ancora: questo incontro fra un’acquisita competenza dell’Enunciatore cuoco e l’ottima predisposizione dell’Enunciario buongustaio avviene dinnanzi a un Oggetto tutt’altro che casuale: ha luogo, in un intero libro dedicato alla cucina di Provenza, dinnanzi alla “più bella gemma della cucina provenzale”. Così, il testo a poco a poco costruisce, prima ancora che l’Oggetto, il suo valore culturale e insieme gastronomico. Innanzitutto pone la differenza pertinente fra un qualsiasi “piatto” (non marcato) e la “zuppa” (marcata). In secondo luogo, pone il valore dell’Oggetto entro una localizzazione geografica costruita in funzione della posizione implicita del Soggetto enunciante. Da cui, riprendendo Rastier (2001), lo schema:

Provenza	Genova	Iran
<i>ici</i>	<i>là</i>	<i>là-bas</i>
zona intima	zona prossima	zona distante

Infine, annulla questa stessa distinzione con una operazione di “naturalizzazione” tanto arbitraria (“d’altronde” à “tutti”) quanto mitica (“piatto degno degli dèi”) che, come se non bastasse, genera un “noi” che rafforza ulteriormente il patto comunicativo.

Ricostruendo l’ordine temporale e causale degli eventi pragmatici e cognitivi descritti dal testo, ne viene fuori che questa sorta di apparente, banale introduzione alla ricetta si configura come un vero e proprio antefatto narrativo, R0 prima di R1 che, fondandone le basi eventemenziali e valoriali, lo rende plausibile prima ancora che interessante.

- 1 credenza circa la provenienza genovese della zuppa
- 2 scoperta della vera origine iraniana
- 3 disimpegno circa la verità
- 4 naturalizzazione provenzale
- 5 assaggio delle dodici varianti
- 6 invenzione della variante da parte dell’amica
- 7 assaggio di tale variante
- 8 assunzione di tale variante come propria
- 9 trasmissione del saper-fare all’Enunciario

In altre parole, possiamo assumere che, laddove la ricetta è la manifestazione di una competenza attualizzata, e dunque la trasmissione di un saper-fare dall’Enunciatore competente verso un Enunciario desideroso di apprendere ma incompetente, la parte introduttiva alla ricetta stessa si configura come una vera e propria *manipolazione* dell’Enunciario, ovvero il luogo in cui, stipulandosi un contratto di veridizione fra i due Soggetti dell’enunciazione, si fa in modo che l’Enunciario venga dotato del voler-fare preliminare alla messa in moto di qualsiasi racconto.

Del resto, andando a vedere che cosa accade in forme di testo consimili, come le istruzioni per l’uso degli oggetti tecnici o le guide turistiche, ci accorgiamo che la questione della manipolazione dell’Enunciario nel discorso programmatore è costitutiva: non solo per banali ragioni di marketing (cfr. il caso dei ricettari inseriti nella confezione degli oggetti da cucina, in Mangano e Marrone 2002), ma anche per tenere sotto controllo costante la relazione di comunicazione, risemantizzando la spesso, se pure all’interno di un algoritmo apparentemente scialbo. Così, i manuali di istruzioni per l’uso (Mangano 2011) non solo illustrano il funzionamento dell’oggetto tecnico ma costruiscono altresì i soggetti che devono usarlo. Analogamente le guide turistiche (Giannitrapani 2010) instaurano relazioni complesse fra Enunciatore ed Enunciario, dove la questione dell’istruzione circa il viaggio e la località turistica diviene spesso minoritaria rispetto ad altre forme strategiche del discorso come la valorizzazione dei luoghi (costruzione di Oggetti di valore) e soprattutto la costruzione del viaggiatore come Soggetto operatore (ci sono guide per pigri o per avventurieri, per attivi o per passivi, per contemplativi e per furbi, per tirchi e per spendaccioni). Così, al loro interno ci possono essere casi di vera e propria sfida (“guardate dove mettete in piedi, non vi diciamo perché”; “ne esisteranno sicuramente altri, a voi scovarli”) se non di inversioni attanziali (“l’abbiamo trovato inspiegabilmente chiuso: fateci sapere se c’è qualche novità”) che tendono a creare, entro una relazione pedagogica apparentemente gerarchica, un patto fra pari.

Note

1 Spiritosaggini a parte, a proposito di logica e silenzio viene in mente Wittgenstein, che in un noto passo della *Philosophical Grammar* mette a paragone cucina e linguaggio, riservando alla prima la prerogativa della necessità e al secondo quella dell'arbitrarietà: "Perché non chiamo arbitrarie le regole del cucinare, e perché sono tentato di chiamare arbitrarie le regole della grammatica? [...] Chi, cucinando, si conforma a regole diverse da quelle giuste cucina male, ma chi gioca a scacchi, secondo regole diverse dalle regole degli scacchi, gioca un altro gioco. Chi si conforma a regole diverse da quelle solite, non per questo dice alcunché di falso, ma dice qualcos'altro" (PG, X, 133). Ma il geniale filosofo austriaco, com'è noto (Shapin 1998), aveva ben poca cultura nelle arti della buona tavola.

Alle note tesi di Leroi-Gourhan (1965: 342-343) sulla cucina come "estetica senza linguaggio" ha invece già risposto, con ottime ragioni, Floch (1995).

2 Sul tema cfr. anche Camporesi (1989), secondo il quale "mentre il libro di cucina utilizzato dalla casa borghese innova e sconvolge, mescola, sperimenta, inventa, la tradizione orale dei ceti popolari è, invece, per necessità economica e per legge inerente al suo stesso sistema, portata a conservare e a riprodurre forme fisse e stereotipate. Può sembrare un paradosso, ma in cucina solo la borghesia è stata ed è rivoluzionaria, mentre le classi popolari si sono sempre schierate sul fronte della conservazione".

3 Bay (2003) ha provato a costruire un ricettario, non a caso intitolato *Cuochi si diventa*, in cui ipotizza un lettore del tutto incompetente, spiegando in un'apposita *legenda* le corrispondenze precise di ogni possibile *q.b.* Ma anche lui incontra inevitabilmente saperi pregressi, magari non dipendenti dalla quantità degli ingredienti, cui rinviare (cfr. il mio articolo sul risotto, in questa rivista). Nella cosiddetta Garzantina della *Cucina*, da lui stesso curata (Bay 2010), il problema sembrerebbe risolto, dato che ogni termine in essa contenuto viene spiegato dai lemmi corrispondenti in essa presenti. Va osservato però che, nel Prontuario che sta a inizio del volume, dopo aver meticolosamente spiegato il senso di espressioni come "1 pizzico" (= 2-4 g.) o "1 filo 'olio" (= 20 g.), arrivati a "1 manciata o 1 manciatina" si finisce con l'ammettere: "dipende dal peso specifico, andate a buon senso".

4 Da non trascurare, poi, il carattere oggettuale – e interrogativo – del ricettario, il suo essere innanzitutto una cosa che sta, con gli utensili quotidiani, accanto ai fornelli o negli immediati paraggi. Così, a proposito della *Scienza in cucina* di Artusi, Manganelli (1986, p. 256) ha sottolineato che "l'Artusi era una cosa, non una persona; forse neppure un libro; un oggetto domestico, come a dire una teglia, un paiolo, un vaso di coccio; certo, non un elettrodomestico. Come una teglia, le copie domentiche dell'Artusi venivano maneggiate, manomesse, annotate, slegate, squinternate dalle mani aggressivamente affettuose delle appassionate massaie

Bibliografia

- Appelbaum, R., 2011, *Dishing It Out*, London, Reaktion Books; trad.it. *De gustibus*, Bologna, Odoja 2012.
- Ballerini, L., 2001, "Maestro Martino: il Carneade dei cuochi", in Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, Milano, Tommasi.
- Barthes, R., 1957, *Mythologies*, Paris, Seuil; trad.it. *Miti d'oggi*, Torino, Einaudi 1974.
- Barthes, R., 1964, "Elements de sémiologie", in *Communications* 4; trad.it. *Elementi di semiologia*, Torino, Einaudi 2001.
- Barthes, R., 1960, "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine", in *Annales* 16; trad.it. "L'alimentazione contemporanea", in *Scritti*, a cura di G. Marrone, Torino, Einaudi 1998; ora anche in Marrone e Giannitrapani (a cura di) 2012.
- Barthes, R., 1970, *L'empire des signes*, Ginevra, Skira; trad.it. *L'impero dei segni*, Torino, Einaudi 1997.
- Bastide, E., 1987, "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", in *Actes sémiotiques. Documents*, 89; trad. it. "Il trattamento della materia" in *Semiologia in nuce. II*, a cura di Paolo Fabbri e Gianfranco Marrone, Roma, Meltemi 2001; ora anche in Marrone e Giannitrapani (a cura di) 2012.
- Bay, A., 2003, *Cuochi si diventa*, Milano, Feltrinelli.
- Bay, A., 2010, *Cucina. Le Garzantine*, Milano, Garzanti.
- Bertrand, D., 2000, "Figurativité", in *Précis de sémiotique littéraire*; trad.it. "Figuratività, fra iconizzazione e tematizzazione", in Id., *Basi di semiologia letteraria*, Roma, Meltemi 2004; ora anche in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.
- Boutaud, J.-J., 2005, *Le sens gourmand*, Paris, Poche; trad.it. *Il senso goloso*, Pisa, Ets.
- Capatti, A., Montanari, M., 1999, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Camporesi, P., 1989, *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Milano, Il Saggiatore.
- Fabbri, P., 1991, "Palatogrammi", in *La cucina bricconcella (Omaggio a P. Artusi)*, a cura di Andrea Pollarini, Bologna, Grafis; ora in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.
- Fabbri, P., 2003, "Texture: substance and form", in AA.VV., *Bockenheim revisited*, a cura di Luigi Ballerini, *Gastronomica. Journal of Food and Culture*, n. 2, vol. 3; trad.it. "Consistere: sostanza e forma" in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.
- Flandrin, J.-L., Montanari, M., a cura, 1997, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza.
- Floch, J.-M., 1990, *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, Puf; trad.it. *Semiologia marketing e comunicazione*, Milano, Angeli.
- Floch, J.-M., 1995, *Identités visuelles*, Paris, Puf; trad. it. *Identità visive*, Milano, Angeli 1997.
- Fontanille, J., 2006, "À déguster des yeux. Notes sémiotiques sur la 'mise en assiette'. À propos de la cuisine de Michel Bras", in *Visible*, 1, Limoges, Pulim; trad.it. "Da gustare con gli occhi. A proposito della cucina di Michel Bras", in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.

- Giannitrapani, A., 2010, *Viaggiare: istruzioni per l'uso. Semiotica delle guide turistiche*, Pisa, Ets.
- Giard, L., 1980, "Faire-la-cuisine" in De Certeau-Giard-Mayot, *L'invention du quotidien*, vol. II, Paris, U.G.E. 10/18.
- Goodman, N., 1968, *Languages of Art*, Indianapolis, Bobbs-Merrill; trad. it. 1976, *I linguaggi dell'arte*, Milano, Il Saggiatore.
- Goodman, N., 1988, *Reconceptions in Philosophy and Other Arts and Sciences*, Hackett Publishing; trad.it. *Ripensamenti in filosofia, altre arti e scienze*, a cura di P. Fabbri, Milano, et.al. 2011.
- Goody, J., 1977, *Literacy in Traditional Societies*, Cambridge University Press; trad. it. 1981, *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*, Milano, Angeli.
- Goody, J., 1982, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge U.P.
- Gopnik, A., 2011, *The Table Comes First: Family, France, and the Meaning of Food*; trad.it. *In principio era la tavola*, Parma, Guanda 2012.
- Greimas, A.J., 1983, *Du sens II*, Paris, Seuil; trad.it. *Del senso 2*, Milano, Bompiani 1984.
- Hyman, P., Hyman, M., 1997, "La stampa in cucina: i libri di cucina in Francia fra il XV e il XIX secolo", in Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, a cura, 1997.
- Jakobson, R., 1965, "Szczupak po polsku", in *Prace Polonistyczne*, XX; trad. it. "Il luccio alla polacca" in *Premesse di storia letteraria slava*, Milano, Il Saggiatore 1975; ora anche in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.
- Landowski, E., Fiorin, J.-L., a cura, 1997, *O gosto da gente, o gosto das coisas. Abordagem semiótica*, São Paulo, Educ.
- Landowski, E., a cura, 1998, *Sémiotique gourmande, Nouveaux actes sémiotiques* 55-56
- Leroi-Gourhan, A., 1964, *Le geste et la parole*, Paris, Michel; trad. it. *Il gesto e la parola*, Torino, Einaudi, 1977.
- Lévi-Strauss, C., 1958, *Anthropologie structurale*, Paris, Plon; trad.it. *Antropologia strutturale*, Milano, Il Saggiatore 1966.
- Lévi-Strauss, C., 1962, *La pensée sauvage*, Paris, Plon; trad.it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore 1964.
- Lévi-Strauss, C., 1968, *L'origines de manières de table*, Paris, Plon; trad.it. *L'origine delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore 1973.
- Manetti, G., Bertetti, P., Prato, A., a cura, 2006, *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro scientifico editore.
- Mangano, D., 2011, *Archeologia del contemporaneo*, Roma, Nuova Cultura.
- Mangano, D., 2013, "Dalla brace nella padella", in Mangano e Marrone, a cura, 2013.
- Mangano, D., Marrone, G., 2002, "Intorno allo sbattitore: l'oggetto, i testi", in *Versus* 91/92; ora anche in Marrone 2010.
- Mangano, D., Marrone, G., 2013, a cura di, *Dietetica e semiotica, regimi di senso*, Milano, Mimesis.
- Marrone, G., 1995, *Il dicibile e l'indicibile*, Palermo, L'epos.
- Marrone, G., 2007, *Il discorso di marca*, Roma-Bari, Laterza.
- Marrone, G., 2010, *L'invenzione del testo*, Roma-Bari, Laterza.
- Marrone, G., 2012, "La forma dell'arancino", in *I margini del figurativo*, a cura di Francesca Polacci, Siena, Protagon; anche in Marrone e Giannitrapani, a cura, 2012.
- Marrone, G., Giannitrapani, A., a cura, 2012, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
- Montanari, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Moroni S., Maria P., 1998, "Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento", in *Storia d'Italia. Annali 13: L'alimentazione*, a cura di Alberto Capatti, Alberto De Bernardi e Angelo Varni, Torino, Einaudi.
- Rastier, F., 2001, "L'action et le sens: pour une sémiotique des cultures", in *Journal des anthropologues*, nn. 85-86, mai.
- Ricci, P., Ceccarelli, S., 2000, *Frammenti di un discorso culinario*, Milano, Guerini.
- Scarpellini, E., 2012, *A tavola! Gli italiani in sette pranzi*, Roma-Bari, Laterza.
- Spila, C., a cura, 2004, *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, Roma, Bulzoni.
- Shapin, S., 1998, "The philosopher and the chicken. On the dietetics of disembodied knowledge", in *Science Incarnate. Historical Embodiments of Natural Knowledge*, a cura di C. Lawrence e S. Shapin, Chicago University Press.