A TAVOLA CON “GLI INDIFFERENTI”: APPUNTI SULLE CARATTERISTICHE DEI PASTI NEL ROMANZO MORAVIANO

Iuliana DAVID
Ovidius University of Constanţa

Abstract: *The paper proposes some considerations regarding the culinary theme in Alberto Moravia's novel "Gli indifferenti" ("The Time of Indifference"), revisiting this topic in the spirit of current study trends that pay close attention to it and scrutinize it from multiple perspectives. The analysis focuses in particular on the sensory aspect, significant for the representation of the world and the specific atmosphere, following the contribution of the senses in the development of meals, how and when they manifest themselves in relation to the attitude and the degree of involvement of characters and the relationships between them. In addition to the elements of setting and atmosphere, another point of interest is the scheme of the culinary ceremony, in the succession of the sequences that make it up, the practices of commensality – more accentuated and more important than the description of dishes and the reactions which they trigger – with their ritual and scenographic elements.*

Keywords: *food*; *meals*; *ritual; commensality; scenography; senses; "Gli indifferenti" (*The Time of Indifference*); Moravia*

Il presente lavoro riporta all'attenzione l'argomento dei pasti nel romanzo di Alberto Moravia, "Gli indifferenti", di cui propone alcuni approfondimenti in sintonia con le tendenze attuali di studio che prestano un'attenzione sempre maggiore a questo lato affascinante e ricco di connotazioni della vita umana e che gli dedicano numerosi contributi dei più vari tipi. Il rilievo di questi momenti che, nell'alternanza cena-pranzo, segnano i due giorni della durata della vicenda, supera la semplice conseguenza di tale restrizione temporale - risultata dalla poetica moraviana - e il pretesto, dichiarato dall'autore, della necessità di riempire in queste condizioni il romanzo, avendo a che fare con significati più complessi di carattere sociale e antropologico che sostengono il loro valore di frammenti rappresentativi per il testo in esame, come vengono d'altronde proposti di solito nelle antologie e nei volumi di storia della letteratura italiana. Secondo quanto la critica ha giustamente notato (Strappini, 1978: 52; 1996: 676), le sequenze indicate assumono un ruolo strutturante, svolgendo una funzione di scansione narrativa e rappresentando nuclei di massima tensione. Sono infatti le occasioni che riuniscono i personaggi intorno a un tavolo e li fanno interagire secondo una certa ritualità che riproduce a

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

livello microcosmico e in una dimensione chiusa il comportamento e i meccanismi di comunicazione di un intero gruppo sociale.

Tutt'un mondo, scrive Roland Barthes nel suo saggio sulla psicosociologia dell'alimentazione contemporanea, è presente nel ed è significato dal cibo (35) e, aggiungiamo noi, dal pasto quale attività intrinsecamente connessa, che oltre a una collezione di prodotti usati per nutrirsi rappresenta anche un codice di comunicazione che veicola valori simbolici e significati di varia natura, "un corpo di immagini e un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti" (33) corrispondenti a un certo quadro mentale[1]. L'idea è condivisa dallo studioso della cucina Massimo Montanari, per cui il sistema alimentare, similmente alla lingua parlata, "contiene e trasporta la cultura di chi lo pratica" (153), definendosi tramite le pratiche di consumo come "elemento decisivo dell'identità umana e uno dei più efficaci strumenti per comunicarla" (XII).

La riunione a tavola suppone un'intera serie di aspetti riguardanti le scelte e le preferenze culinarie, l'atmosfera, l'ambiente e gli oggetti specifici del pasto, nonché l'universo sensorio e i rapporti tra le persone che vi partecipano, rintracciabili sia nella conversazione che nelle altre forme del linguaggio e della comunicazione. A questo proposito la nostra analisi sarà incentrata soprattutto sul contributo dei sensi allo svolgimento del pasto, in relazione all'atteggiamento e al grado di coinvolgimento dei personaggi, sullo schema di sviluppo del rito alimentare, nella successione delle sequenze che lo compongono e sulle pratiche di commensalità con i loro elementi rituali, ma anche scenografici.

Una delle prime osservazioni che emergono dal testo in riferimento al cibo è che, paradossalmente in tale contesto, poco è, nel complesso, lo spazio dedicato a questa componente, risolta schematicamente tramite la segnalazione concisa di alcuni alimenti generici: minestra, carne, verdura, frutta, pane, vino. Non si danno informazioni sulla preparazione e sull'esibizione delle pietanze, né dettagli sugli ingredienti usati o sulle ricette seguite. Il repertorio gastronomico essenzializzato, presentato in maniera estremamente sintetica, non permette troppe considerazioni o approfondimenti sui gusti dei commensali e sulle loro caratteristiche di consumo alimentare, offrendosi piuttosto come oggetto di rappresentazione pittorica nel quadro ricercato in cui è ambientato il pasto. Ridotte a semplici elementi decorativi destinati a servire da contrasto cromatico sullo sfondo in bianco e nero e in luce e ombra della stanza all'inizio della prima cena, le vivande sono elencate senza particolari e senza suggerimenti sul loro contenuto o sulla percezione del loro interno (sapore, odore, consistenza ecc.). La descrizione, affidata quasi esclusivamente

[1] "Acquistando un alimento, consumandolo o facendolo consumare, l'uomo moderno non maneggia un oggetto in modo puramente transitivo; quest'alimento riassume e trasmette una situazione, costituisce un'informazione, è significativo" (Barthes 33).

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

agli indizi visivi, ricostituisce, tramite colori ed effetti di luce, l'aspetto della tavola in un'immagine statica simile a una natura morta, incentrata sui contorni e sulle superfici.

> Sotto il lampadario a tre braccia il blocco bianco della tavola scintillava di tre minute schegge di luce, i piatti, le caraffe, i bicchieri, come appunto un blocco di marmo appena scalfi□o dagli scalpellini; c'erano delle *macchie*, il ***vino*** era *rosso*, il ***pane*** *marrone*, una ***minestra*** *verde* fumava dal fondo delle scodelle; ma quel candore le aboliva e splendeva immacolato tra quattro pareti su cui, per contrasto, tutto, mobili e quadri, si confondeva in una sola ombra nera. (Moravia 29, corsivi sempre nostri)

La prevalenza della vista, senso che, a differenza degli altri, "rimane prigioniero delle apparenze" (Le Breton, 2007: 45) e "tiene a distanza come su un palcoscenico" (107), limita l'alimento, generalmente definito come "oggetto sensoriale totale" (335), ad un'unica dimensione percettiva, appiatendolo e inserendolo in una prospettiva pervasa di cliché della vita borghese di cui gli Ardengo ne sono esempio, quali l'interesse per le apparenze, la convenzionalità, il conservatorismo o la carenza di coinvolgimento e di sensitività. Vi entra anche la mediocrità, invocata come motivo per la mancanza delle specialità, di piatti più raffinati e più adeguati a un pasto "come si deve" (Moravia 81), la mediocrità della cuoca, intesa nel senso di mancanza della passione, senza cui non è possibile dare "sapore" alla vita o, in altre parole, dare valore e autenticità alle esperienze. Si può rintracciare in questa forma di rappresentazione culinaria persino un'allusione all'indifferenza sintomatica per la condizione della famiglia in oggetto, insinuatasi in tutte le pieghe della loro esistenza, inclusa quella delle attività di sostentamento.

Se al cibo corrisponde soprattutto la vista, gli oggetti della tavola sono associati di più agli indizi uditivi che segnano il passaggio dall'immobilità iniziale, fissata visivamente, alla cadenza delle azioni specifiche allo svolgimento del pasto. I suoni di queste sequenze si caricano di connotazioni simboliche della sfera dell'affettività, costituendo una traccia sensibile non solo degli strumenti che li provocano, ma anche degli stati d'animo, delle emozioni e delle tensioni dei personaggi. Così risuonano uno dopo l'altro il tintinnìo "doloroso" dei calici di cristallo, "richiami amabili e [...] patetici" (90), "il rumore agghiacciante" (218) prodotto dall'urto dei cucchiai nelle scodelle, applausi privi di allegria o "gorgoglii soddisfatti" (92), a sostanziare in chiave acustica nell'atmosfera conviviale elementi del mondo interiore.

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

> Sedettero tutti e tre nella *fredda* sala da pranzo, intorno alla tavola *troppo grande*; mangiarono senza guardarsi, con gesti *gelidi* e *deferenti* di sacerdoti celebranti un rito; non parlarono; questo *silenzio* appena interrotto dall'*urto* leggero dei cucchiai nelle scodelle, che in quel bagliore del giorno, riflesso sui paramenti *bianchi*, ricordava il rumore *agghiacciante* dei ferri chirurgici, nelle bacinelle, durante le operazioni. (Moravia 218)

La vista e l'udito sembrano quindi contare più dei sensi caratteristici per l'evocazione del cibo e delle bevande, cioè il gusto e l'olfatto - sensi indissociabili nella valutazione degli alimenti, indicanti una maggiore partecipazione -, o addirittura sostituirli, dato che i riferimenti alle arome e ai sapori dei piatti sono quasi assenti. Unica eccezione il compleanno di Carla, lo stesso momento in cui hanno una certa frequenza anche gli indizi sonori, quando si fa cenno alla percezione gustativa, richiamata pure allora nella sua variante negativa. Viene minutamente descritta in quest'occasione la sensazione spiacevole provocata alla ragazza dallo spumante che Leo le fa bere, il disgusto provato al contatto con la bevanda ingoiata a forza, nella sola speranza di poter dimenticare e di potersi distaccare da quel ambiente. Invece di produrre piacere, di offrire voluttà raffinate e di essere collegato alla gioia tipica a una festa, lo spumante rende al livello sensoriale la gamma di sentimenti negativi che definiscono l'universo interiore della giovane donna: noia, rabbia, repulsione.

> [...] con *disgusto* alzò il calice, bevve, giù, finché non lo vide vuoto; il liquido spumante, *dolciastro*, dal *sapore irritante* le riempì la bocca, ella lo inghiottì subito e per un istante provò il *desiderio di risputarlo fuori*, sulla faccia dell'amante; ma si trattenne, socchiuse le palpebre e ascoltò *i gorgoglii soddisfatti* nella sua *gola nauseata*; poi riaprì gli occhi, la bottiglia era di nuovo sospesa sul suo calice, la mano di Leo ve l'inchinava, un fiotto *giallo* di vino riempiva la coppa. (Moravia 92)

Profondamente relativo, determinato sia da particolarità individuali, che da fattori esterni e dalle proprietà degli alimenti (Steenkamp 401-9) il gusto include esperienze personali impregnate di affettività (Le Breton, 2007: 355). Ciò che a uno piace può destare a un altro reazioni di rigetto. Così succede con il vino apprezzato da Leo e Mariagrazia e percepito da Carla in modo completamente diverso, come qualcosa di ripugnante, un motivo di forte avversione manifestata attraverso una serie di segni fisici tra cui disagio, irritazione, nausea. Il disgusto ha a che fare appunto con lo sconvolgimento dei recettori e con la difficoltà di assorbimento (Le Breton, 2007: 418), che nel caso del nostro personaggio si traducono nei passi faticosi del processo di

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

ingestione, dall'invasione aggressiva del liquido in bocca allo stento a sopportarlo e a ritenerlo, con la coscienza del suo intero percorso avvenuta tramite un'esperienza multisensoriale. In modo sorprendente quest'ultima esclude l'odorato, ritenuto in genere dagli studiosi del campo ad avere un ruolo fondamentale nel giudizio gustativo del cibo e soprattutto del vino, fornendo gran parte delle informazioni e delle sfumature nel meccanismo di degustazione. Definito quindi senza il contributo del senso che lo accompagna di solito, il sapore dello spumante si contraddistingue per una nota sgradevolmente dolce e intensa, fortemente repellente nell'impressione di Carla. La reazione di disgusto è da un lato dovuta alla tipologia dell'alimento, riconosciuto dalle prove precedenti ("gli fece cogli occhi un freddo cenno di assentimento e *non senza disgusto*, *ché quel vino francese non le era mai piaciuto*, vuotò il calice fino all'ultima goccia" (Moravia 90), e da un altro può essere determinata circostanzialmente (Petrică 44), come atteggiamento cioè nei confronti di un individuo o di una situazione[2] (Le Breton, 2007: 417). A questo proposito l'espressione della ragazza sembra implicare, oltre alla risposta viscerale, una componente morale della sfera del disprezzo verso modi di fare falsi e ipocriti e verso le persone che li assumono, raffigurati principalmente da Leo e dalle sue frasi insinuanti, ma anche dagli elementi meschini e immutati del quadro e dell'atmosfera, sullo sfondo generico dell'angustia, dell'inutilità e della stupidità della propria vita. Il sentimento è intimamente condiviso da Michele rispetto allo stesso contesto, illustrato in modo esemplare nella scena del pasto ["ma non capiva perché, non sapeva se fosse disgusto o pietà, a vederli là, Leo, la madre, Carla, per la millesima volta, immutabili, eppur così diffetosi, seduti intorno a quella tavola" (Moravia 89)], un sentimento soffocante con più sfumature, in un misto di stati d'animo: "un odioso disgusto mescolato di rammarico e di umiliazione l'opprimeva" (97).

Nonostante ciò, soggiogata da una forza alla quale non può opporsi, Carla accetta, bicchiere dopo bicchiere, in un atto quasi masochistico, il vino detestato offertole dall'uomo con la chiara intenzione di farla ubriacare per renderla vulnerabile alle sue insidie.

> La fanciulla lo guardò; quel vino non le piaceva, anzi la disgustava, ma c'era nel gesto dell'amante e nello sguardo che l'accompagnava una imperiosità irresistibile e minacciosa che la fece controvoglia ubbidire all'invito: "Tutto", raccomandò l'uomo, "fino all'ultima goccia". (Moravia 92)

[2] "Il disgustoso non è ciò che non ha gusto, ma ciò che viene sovraccaricato di una rappresentazione sgradevole" (Le Breton, 2007: 449).

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

La stessa ripetizione in cui è bloccata la sua intera esistenza si manifesta anche adesso, impersonata nella figura categorica di Leo e nelle sue azioni inesorabili. Le esortazioni[3] dell'uomo sono rafforzate da una successione di brindisi e di detti e formule specifiche che accompagnano i suoi gesti insistenti, volti verso un unico scopo, quello di richiamare a bere: "Mesci il bicchier ch'è vuoto, vuota il bicchier che è pieno, non lo lasciar mai vuoto, non lo lasciar mai pieno", "In vino veritas" (93), "non è cicuta, è champagne" (90).

> [...] con la bottiglia in mano, versava: "Su, forza...Carla," e alzava il proprio calice; Carla lo guardava: "Perché" avrebbe voluto domandare; la faccia immobile di Leo attraversata da quella mano che stringeva la bottiglia, quei gesti, quelle parole, tutto le pareva pieno di una fatalità crudele, incomprensibile e automatica come se l'uomo fosse stato un fantoccio meccanico messo lì per mescerle ogni cinque minuti il vino di quella sua bottiglia; ma non protestava, vinceva il proprio disgusto e beveva, poi riposava la coppa vuota, la guardava con occhi annegati e paurosi; presto, pensava, il collo tozzo della bottiglia sarebbe apparso e avrebbe rovesciato spietatamente un nuovo fiotto di vino. (Moravia 95)

Nel suo gesto di accettazione oltre la repulsione, davanti al comportamento di una meccanicità apparentemente ineluttabile di Leo, c'è una nota trasgressiva collegata alla sperimentazione di una specie di perdita di sè in un'esperienza che porta a vivere all'estremo il proprio decadimento: "invece la festeggiata non rispose né sorrise; questa falsità allusiva e ironica dell'uomo le faceva intravedere la rovina a cui andava incontro; ma bisognava lasciarsi cadere fino al fondo della vita" (90).

Il disgusto, anticipatore della nausea di dopo che interromperà il tentativo di stupro di Leo, è potenziato dall'eccesso e dalla sazietà, che intervengono, influendo sulla percezione e modulando il gusto. Sono presentati in dettaglio gli effetti del vino consumato in grande quantità, dalla visione deformata che si ha degli oggetti circostanti e dell'ambiente dai contorni fluttuanti alla perdita dell'equilibrio e al turbamento dei sensi. I segni dell'ubriachezza manifestati al livello mentale, quali la confusione delle idee e

[3] "Leo aveva ripreso la bottiglia e versava vino alle due donne, soprattutto alla figlia [...] «Dunque ricordatevi bene» disse alzando il calice, severamente «non si ha da lasciare la tavola prima che queste due bottiglie siano finite»" (92), "«E ora» soggiunse volgendosi improvvisamente verso Carla, «beviamo… beviamo alla salute del tuo futuro marito»" (93), "«Bisogna farla bere» si ripeteva, «bere come una spugna». La guardò: «Un piccolo brindisi alla salute della signora» propose" (95), "Finalmente anche la seconda bottiglia di vino finì: «L'abbiamo bevuta» disse Leo allegramente; «brava Carla»" (96).

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

il bisogno di parlare, si congiungono con un insieme di sintomi fisici tra cui gola secca, malessere, capogiri fino al vomito che avverrà successivamente in giardino. Uno stato, insomma, altrettanto sgradevole come quello provocato dalla degustazione della bevanda, che si riflette anche nell'aspetto della donna colta in una posizione simile a quella delle frequentatrici di locali notturni, la mattina nella sala da ballo, con il gomito appoggiato sulla tavola, la testa un po' arruffata sulla mano, la sigaretta penzolante dall'angolo della bocca e il vestito largo, scivolato da una spalla.

> Subito si accorse quanto le sarebbe stato difficile non cadere; tutta la stanza ondeggiava e tremava, il pavimento si alzava e si abbassava sotto i suoi piedi come il ponte di una nave, le pareti oscillavano, quel quadro che era diritto, ecco, ora stava di traverso, quel mobile le cascava addosso, le pareva che la tavola con quelle tre persone sedute dovesse da un momento all'altro toccare il soffitto; qualcuno la guardava, laggiù da capotavola, con occhi sbarrati e imbambolati, aveva la testa appoggiata sulle mani: era Michele? non ebbe tempo di capirlo, uscì con passo malcerto dalla stanza e disparve nell'ombra del corridoio. (Moravia 96)

Tutto questo non fa altro che confermare l'idea dell'affondare nella miseria della propria esistenza, accennata prima, e dell'ebbrezza come supplizio, conseguenza e conclusione scontata dell'esperienza gustativa vissuta dal personaggio. L'eccesso non ha qui le connotazioni tradizionali dell'abbondanza culinaria e bacchica negli eventi con implicazioni rituali di passaggio a cui fa riferimento Van Gennep, di fattore atto a sottolineare il cerimoniale e ad amplificare la frenesia dei partecipanti, come modo di accesso al sacro, ma fa comunque parte di un episodio singolare, di particolare intensità e concrettezza, nell'esistenza del personaggio.

Il momento di quest'esperienza non è casuale, bensì coincide con il punto in cui Carla si confronta con la propria situazione, la prova dall'interno e "ne sente il sapore" - amaro -, rappresenta un momento di svolta segnato dalla consapevolezza della propria condizione e della direzione della sua vita. In relazione al distacco e alla superficialità attuate prima dalla vista nella configurazione dell'ambiente del pasto questo passo porta una traccia di coinvolgimento e corrisponde al passaggio dalla noia e dall'insipidezza alla sensibilità gustativa, costituisce l'occasione in cui viene fuori il disgusto latente che covava nell'anima della donna.

L'universo sensoriale si prolunga al livello degli alimenti che arrivano a esprimere le sensazioni dei commensali, come il disgusto della figlia trasferito al cibo che "si freddava nella *cera coagulata* dell'intingolo" (Moravia 33), oppure ad amplificare le loro caratteristiche, ad esempio

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

l'arancia agra che "aumenta *l'acidità* dell'espressione" della madre (34) o la mela tagliata lentamente dalla stessa, che ne sottolinea l'atteggiamento pungente ["[...] interrogò Mariagrazia *freddissima*, *tagliando* uno spicchio della sua mela", (87)].

Gli oggetti della tavola, a loro volta, diventano sussidio dei gesti dei personaggi e strumento di espressione delle loro emozioni, dai piatti dove Michele "china la testa" (91) per vergogna e umiliazione e dove Carla abbassa sempre gli sguardi, proiettandovi la rassegnazione specifica, al manico del coltello che lei stringe per rabbia durante il confronto con la madre al pranzo di compleanno e alle posate che Mariagrazia sposta con movimenti meccanici e nervosi: "rimescolò col cucchiaio la minestra affinché si freddasse" (30), "[...] si diede *macchinalmente* a cambiar di posto gli oggetti che le stavano davanti" (32), "con mosse *macchinali* rimuoveva e rimetteva al posto le posate e i bicchieri" (146). Tramite questo loro valore enfatizzano, durante lo scambio di parole ed emozioni che accompagna il pasto, la circolazione del senso alla quale contribuiscono tra l'altro la voce, gli sguardi, i gesti (Le Breton, 2018: 27). Le varie azioni del mangiare racchiudono intenzioni e allusioni, ricollegandosi a propositi dissimulati [Michele "taceva, pareva che pensasse e *con le dita appallottolava il pane*", (Moravia 225)] e a battute con significato sottinteso ["«E così Carla»", disse Leo, *mondando con molta attenzione una mela*", «da oggi dovrebbe cominciare per te una nuova vita, non è vero?»", (86)].

Scarse sono anche le indicazioni relative alle reazioni dei commensali rispetto a ciò che mangiano. Solo qualche accenno all'atteggiamento e al grado di partecipazione dei personaggi a quest'attività in cui si vedono Carla e Michele eseguire con distacco i gesti specifici e consumare senza interesse le vivande ["tacque e *senza neppure sapere quel che facesse* si servì dal piatto che la cameriera le porgeva" (83)] e Merumeci effettivamente coinvolto nell'atto del mangiare e del bere ["vide Leo [...] deporre dal piatto grande due fette di carne, della verdura", (147)]. Secondo la sua filosofia di vita, che afferma la completa partecipazione nell'attività svolta [4], l'ultimo si gode pienamente il pasto e la conversazione che lo accompagna, alternate precisamente in modo da non perderne neanche il minimo pezzo.

La presentazione del pasto predilige invece la preparazione della tavola e la funzione degli oggetti, insiste sulla struttura formale soggetta alla ripetizione e sulla scenografia in cui essa viene attuata.

Lo svolgimento include una successione fissa di sequenze, ben delineate attraverso indicazioni brevi[5], simili alle didascalie teatrali, e separate

[4] "io ho detto che quando si fa una cosa non bisogna pensare ad altro...; [...] quando mangio non penso che a mangiare... [...] allora tutto va bene..." (29).

[5] "La minestra era finita" (30), "Inghiottì l'ultimo spicchio, l'arancia era finita; Le frutta erano state mangiate" (89), "Leo estrasse l'astuccio delle sigarette e ne offrì a tutti; [...] (34); "Due

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

da momenti di silenzio e a volte di immobilità[6], da pause corrispondenti all'inizio e alla fine del pasto, ma anche all'arrivo della cameriera per portare le vivande e per togliere via i piatti. "Equivalenti orali della punteggiatura che rende leggibile un testo" (Le Breton, 2018: 27), questi silenzi ritagliano e definiscono le sequenze di queste scene, rendendone il ritmo e mettendone in risalto la successione. Gli intermezzi stessi, correlati alle usanze sociali, e funzionali nell'economia della conversazione tra i commensali, si contaminano delle caratteristiche del processo di consumo alimentare, sottolineando la tappa nell'evoluzione del pasto, come ad esempio il "silenzio *sazio* e grave" (Moravia 97) che si insedia alla fine del pranzo festivo, nel momento della digestione. D'altronde si rispecchiano in essi le tonalità dell'atmosfera, gli atteggiamenti dei personaggi e gli effetti dei loro interventi cosicchè il silenzio si tinge di nuance da "freddo e senza intimità" (218) a "profondo" (91), "impressionante" (222) e "costernato" (80).

Sia l'ingresso nella e l'uscita dalla sala da pranzo, che la distribuzione dei personaggi a tavola e le successive pratiche culinarie, si fanno secondo un ordine stretto, con la madre in posizione principale, naturalmente derivata dal suo status di capofamiglia e padrona di casa, la prima ad entrare, seguita da Leo e dai figli, poi seduta a capotavola, indicando i posti agli altri, e alla fine quella che proclama la conclusione del pasto e lo spostamento nel salotto[7]. E sempre a lei spetta la decisione sui vini da servire alla festa di Carla, dopo la loro valutazione da parte di Leo. Questa è per lei un'impostazione perenne che le viene attaccata, insieme a un inventario di gesti e di parole stereotipate, come un'etichetta indelebile.

> Invece la madre le appariva ferma per sempre al suo posto, pietrificata in quell'atteggiamento e in quella parola di rimpianto: "Si sente la mancanza di Leo" avrebbe detto anche tra dieci, tra vent'anni, e *tutti i*

bottiglie erano state vuotate; le sigarette accese si consumavano in fumo" (97); "Uscirono alfine dalla sala da pranzo, a passi misurati, accendendo delle sigarette e guardandosi di sfuggita negli specchi del corridoio, e andarono nel salotto" (152).

[6] "Per un istante stettero *immobili* guardandosi negli occhi, attoniti" (34), "Tornò il *silenzio*; la cameriera entrò e tolse i piatti" (81), "tornò il *silenzi*o; la cameriera cambiò i piatti e portò la frutta" (86), "un profondo *silenzio* era seguito alle risa, alle parole ed ai brindisi; il lampadario, il vasellame in disordine della tavola non erano più *immobili* di Carla e della madre" (91);"*Silenzio*; la cameriera tolse via i piatti e ne portò degli altri" (219).

[7] "Per qualche istante non parlarono; poi, dopo una frase d'invito di Mariagrazia, passarono tutti e quattro dal salotto nella sala da pranzo" (80); "*Prima* dei tre entrò la madre, colla testa voltata verso Leo che la seguiva" (29); "Entrò la cameriera con una meravigliosa torta sulla quale a lettere di crema era scritto «auguri!»; *prima* si servì la madre, poi Leo, poi Carla, e alfine Michele" (85); Poi la madre si alzò. «Andiamo nel salotto» disse; e uno dopo l'altro uscirono tutti e quattro dalla sala da pranzo" (34).

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

> *giorni si sarebbe seduta là a capotavola*, pensando con rammarico all'amante perduto. (Moravia 218)

L'usanza dell'assegnazione dei posti si osserva, nonostante il numero ridotto dei partecipanti e la fissità dei ruoli, "non si sa se per far risaltare l'importanza della festa o per un'antica abitudine di invitare in tali occasioni più numerosi commensali" (81), come parte, dunque, di un cerimoniale destinato a mantenere le apparenze e/o come modo di perpetuare, almeno formalmente, un rito conviviale. Una messinscena specifica all'universo borghese, con il suo convenzionalismo e il suo formalismo rigido, definisce il quadro di svolgimento del pasto, in una riproduzione iconica della struttura, delle norme e dei codici della suddetta classe sociale.

I segni della cerimonia alimentare sono ancora più visibili quando il pasto assume la forma festiva del pranzo di compleanno, collocato su un livello superiore sulla scala dell'importanza e della sontuosità, con una scenografia più brillante che richiede una preparazione particolare della tavola, apparecchiata "con solennità e raffinatezza" (80), un'attrezzatura adeguata, formata da argento e cristalli, dal miglior vasellame e dalla tovaglia bianca, un certo inventario di prodotti e di gesti, quali la torta e lo spumante, il brindisi e il discorso in onore della festeggiata.

> [...] ciascuno aveva davanti al suo piatto un calice, e Leo, attentissimo, leggeva i cartellini di due bottiglie di vino francese che la cameriera aveva portato in quel momento [...]
> Leo prese la bottiglia, la liberò dal fil di ferro: "Uno, due e tre", contò teatralmente; al "tre" il tappo esplose e in fretta, per non spargere la schiuma, Leo versò il vino nei calici; si alzarono tutti quattro in piedi sotto il lampadario polveroso. (Moravia 89)

È scelto un vino adeguato all'occasione (champagne), diventato nel rito sociale anche oggetto di considerazione secondo criteri specifici, probabilmente influenzata, tramite il filtro di un certo snobismo, dalla sua provenienza, associata implicitamente alla qualità: "«È buono» disse alfine la madre, «si sente che è vecchio»" (90). Il vino costituisce così l'unico elemento sottoposto durante il pasto a un giudizio di valore e su cui i commensali esprimono la loro opinione, parte attribuita come sempre ai due adulti, Leo e Mariagrazia., con l'argomento dell'autorità. Il suo valore legante tra gli atti del bere e del parlare, accomunati dall'oralità (Manning 2), si manifesta al di là della presenza nella conversazione, attraverso l'azione rituale del brindisi[8] e

[8] "The relationship between speaking and drinking is also a mutually constituting *reflexive* one: a drink can only become a 'toast' through the regimenting metasemiotic effect of words,

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

attraverso la funzione della bevanda di "infrastruttura della comunicazione", riunendo cioè i due lati chiamati da Manning "topical" e "infrastructural drinking" (15). Perciò durante il pranzo dedicato all'anniversario di Carla il colloquio appare in maggiore misura e la scena è caratterizzata da un altro livello di interazione sociale. La conversazione, parte costitutiva della socialità del pasto, si inserisce in genere nello stampo monotono di tutto il processo, riproduce il più delle volte "dialoghi convenzionali, infarciti di luoghi comuni (tra gli adulti), intramezzati da lampi di collisione a coppie o corali, che regolarmente [...] si spengono, restaurando il clima uniforme e «insincero»" (Strappini, 1978: 46), e continua di solito, secondo il modello dell'epoca, nel momento successivo al pasto, in salotto.

La scenografia del momento indica la routine onnipotente e la collezione di abitudini e di inezie che definiscono l'ambiente domestico borghese, precisamente circoscritto e dettagliamente descritto, ricco di suggerimenti simbolici, dove si svolgono i pasti. Tutte le sue componenti convergono verso l'idea di un'atmosfera fredda, ripetitiva e artificiale, che rispecchia i rapporti tra i personaggi e proprio la loro vita, raffigurata, nella prospettiva della figlia, in un'immagine dello stesso campo del consumo alimentare, come uno spazio divoratore che dissangua il personaggio, assorbendo a poco a poco la sua vitalità.

> Non aveva fame, tra tutte quelle *cose affamate* della sua vita; in verità questa *stanza* nella quale avrebbe dovuto nutrirsi, *si era nutrita di lei*: tutti quegli *oggetti* inanimati *avevano succhiato* giorno per giorno la sua vitalità, con una tenacia più forte dei suoi vani tentativi di liberazione: *nel legno* cupo delle credenze panciute *fluiva il suo* miglior *sangue*; in quell'eterno biancore dell'*aria* si era dissolto *il latte della sua carne*, nel vecchio *specchio* là, di fronte al suo posto, era rimasta prigioniera *l'immagine della sua adolescenza*. (Moravia 221)

Le pratiche di commensalità sono quindi più accentuate della descrizione delle pietanze e delle reazioni che esse suscitano in queste sequenze dove il gusto è presente solo in un modo eccezionale e allora nella sua accezione negativa e dove i sensi contribuiscono a una particolare visione del mondo e dell'atmosfera specifica. Il testo ripropone, sì, i meccanismi di un rito, ma di un rito che sembra svuotato dal significato originario, conservato solo nell'aspetto formale, dove il commensalismo non mostra più il suo valore di fattore di coesione, di unione e di solidarietà, a cui fanno riferimento Van Gennep (37) e Montanari (132), e dove il pasto funziona piuttosto come

but the performative effect promised by those words only becomes fulfilled when the toast is actually drunk" (Manning 2).

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)

pretesto simbolico, ma non meno interessante, per la rappresentazione di una condizione.

Bibliografia

Barthes, Roland. *"L'alimentazione contemporanea*". *Scritti: società, testo, comunicazione*. A cura di Gianfranco Marrone; trad. di Gianfranco Marrone. Torino: Einaudi, 1998 [1961]. 31-41.

Le Breton, David. *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*. Trad. di Maria Gregorio. Milano: Raffaello Cortina Editore, 2007 [2006].

Le Breton, David. *Sul silenzio*. *Fuggire dal rumore del mondo*. Trad. di Paola Merlin Baretter. Milano: Raffaello Cortina Editore, 2018 [1997].

Manning, Paul. *The Semiotics of Drink and Drinking.* London and New York: Continuum, 2012.

Montanari, Massimo. *Il cibo come cultura*. Bari: Laterza, 2014.

Moravia, Alberto. "Gli indifferenti". *Opere (1927-1947).* A cura di Geno Pampaloni. Milano: Bompiani, 1990 [1929].

Petrică, Virginia. *Topoghraphy of Taste: Landmarks of Culinary Identity in the Romanian Principalities from the Perspective of Foreign Travellers (Seventeenth to Nineteenth Centuries)*. București: Editura Academiei Române, 2018.

Steenkamp, Jan-Benedict E. M.. "Food Consumption Behavior". *E-European Advances in Consumer Research*, vol. 1. Editors W. Fred Van Raaji, Gary J. Bamossy. Provo, UT: Association for Consumer Research, 1993. 401-409.

Strappini, Lucia. „Gli indifferenti". *Letteratura italiana. Le opere, IV. Il Novecento. I. L'età della crisi*, a cura di Alberto Asor Rosa. Torino: Einaudi, 1996. 669-695.

Strappini, Lucia. *Le cose e le figure negli "Indifferenti" di Moravia*. Roma: Bulzoni, 1978.

Van Gennep, Arnold. *Riturile de trecere*. Iaşi: Polirom, 1998 [1909].

BDD-A31950 © 2020 Ovidius University Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.142 (2026-11-14 08:57:29 UTC)