

# Il guscio delle uova

La tavola nelle pagine di Pirandello

Lina Grossi

Il leone verde

*A mia nipote Clarissa, che possa assaporare  
sempre con gioia il gioco della vita.*

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©istockphoto.com/ilbusca;

©istockphoto.com/Stephane Debov

ISBN: 978-88-6580-291-5

© Copyright 2020

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

# Premessa

Guido: *Un uovo fresco?*

Leone: *Un uovo fresco.*

Guido: *E se t'arriva invece una palla di piombo?*

Leone: *Allora ti vuota lei, e non se ne parla più.*

Guido: *Ma perché un uovo fresco, scusa?*

Leone: *Per darti una nuova immagine dei casi e dei concetti. Se non sei pronto a ghermirlo, te ne lascerai cogliere o lo lascerai cadere. Nell'un caso e nell'altro, ti si squacquererà davanti o addosso. Se sei pronto, lo prendi, lo fori, e te lo bevi. Che ti resta in mano?*

Guido: *Il guscio vuoto.*

Leone: *E questo è il concetto! Lo infilzi nel pernio del tuo spillo e ti diverti a farlo girare, o, lieve lieve ormai, te lo giuochi come una palla di celluloidi, da una mano all'altra: là, là e là... poi: paf! lo schiacci tra le mani e lo butti via.*

(Luigi Pirandello, *Il giuoco delle parti*)

L'universo narrativo pirandelliano è popolato dei tanti personaggi che la fedele *Fantasia* si diverte a portargli in casa, come lo scrittore testimonia in una famosa pagina, perché egli ne tragga novelle e romanzi e commedie, dando forma e vita alla "gente più scontenta del mondo, uomini, donne, ragazzi, avvolti in casi strani da cui non trovan più modo a uscire; contrariati nei loro disegni; frodati nelle loro speran-

ze; e coi quali insomma è spesso veramente una gran pena trattare”<sup>1</sup>.

Nella molteplicità dei casi narrati nelle trame dei romanzi o rappresentati nelle opere teatrali e più ancora nei tanti frammenti di vita proposti nelle novelle, Luigi Pirandello, geniale interprete della crisi del soggetto e del “disagio” della società contemporanea, descrive la quotidianità del vivere e la gente comune, osservata nel suo vano tentativo di fissare in forme stabili e definite il flusso continuo della vita tanto da dover indossare una maschera di sopravvivenza. La realtà umana, nel contrasto tra il fuori e il dentro<sup>2</sup>, appare di conseguenza come un caleidoscopio nel quale, grazie a un gioco di riflessi multipli, si formano svariate composizioni.

Proprio per la varietà dei casi della vita e per la quotidianità delle storie proposte, non è affatto inusuale imbattersi nelle pagine pirandelliane in riferimenti al cibo e al mangiare, presenti per conferire realismo alla rappresentazione o per spiegare, attraverso immagini o rimandi simbolici, la filosofia di vita dei vari personaggi che è poi anche la visione del mondo del loro autore.

Si tratta in genere di riferimenti, è bene premetterlo, funzionali soprattutto alla caratterizzazione di ambienti, personaggi e situazioni narrative o all’allestimento scenico nelle opere teatrali, più che di atten-

1 Cfr. la Prefazione a *Sei personaggi in cerca d'autore*, in Luigi Pirandello, *Maschere nude*, vol. II, p. 653.

2 “Ciascuno si racconcia la maschera come può – la maschera esteriore. Perché dentro poi c’è l’altra, che spesso non s’accorda con quella di fuori. E niente è vero!”, cfr. il saggio su *L’umorismo*, (Parte II, V), in L. Pirandello, *Maschere nude*, vol. III.

zione esplicita al gusto per il cibo o di indulgenza verso i piaceri della tavola.

Poche sono in realtà le pagine in cui il tema di fondo della narrazione è il cibo, come nella novella *Un invito a tavola*, o quelle in cui l'intreccio scenico ruota intorno a un evento culinario quale la preparazione di un pasticcio di crema, riempito di un medicinale afrodisiaco, da servire al momento del dessert, come nella commedia *L'uomo, la bestia e la virtù*<sup>3</sup>. Molto numerose sono invece le pagine in cui il mangiare ricorre in quanto fatto quotidiano della vita dei tanti personaggi che popolano il mondo rappresentato da Pirandello. Può accadere, per esempio, che il cibo sia presente nei ricordi, come nella descrizione nostalgica dei dolci di miele e pasta reale "i dolci avvolti in fili d'argento" e dei "rosolii all'aroma di anice e cannella", nella novella *Difesa del Mèola*.

Elemento centrale della narrazione è spesso la tavola – *descritta* nelle opere di narrativa, *rappresentata* nella produzione teatrale o *animata* nelle trasposizioni filmiche delle opere pirandelliane – che diventa presenza sontuosa quando connota interni borghesi in occasione di pranzi solenni e conviviali oppure presenza frugale quando rivela situazioni di indigenza o contesti umili di pescatori e contadini, con presenza di piatti semplici e poveri (la minestra di macco o di fave e lenticchie, il pane nero). Un evento conviviale, il banchetto, può assumere anche, come nell'opera *I giganti della montagna*, un valore simbolico.

3 Cfr. atto II, scena VI.

Il cibo e il mangiare sono dunque parte del mondo pirandelliano in quanto caratterizzano ambienti, situazioni e personaggi, ma sono anche una forma di linguaggio di cui Pirandello si avvale sapientemente per dare colore ed efficacia ad alcune sue immagini. Tramite un uso retorico del linguaggio alimentare, per esempio, trasforma le lumie, gli agrumi della sua terra, nell'immagine nostalgica di un passato ormai lontano, evocato dalla vista e dall'odore dei frutti, in *Lumie di Sicilia*. Analogamente nella novella *La fede*, l'odore del pane caldo fatto in casa, che si diffonde nella stanza mescolandosi con quello dell'incenso, infonde un senso di serenità e di spiritualità al protagonista. In questo caso la presenza del pane è anche un elemento che coinvolge l'intera sfera sensoriale: l'odore del pane appena sfornato penetra nelle narici e ne lascia pre-gustare il sapore e il desiderio di averlo tra le mani, la luce penetra dalla finestra inondando la stanza e l'assenza di suoni facilita la meditazione.

La preparazione del pane, almeno nella fase iniziale della lavorazione dell'impasto, è invece descritta nel dettaglio in *Il fu Matta Pascal*, dove l'immagine della donna che amalgama gli ingredienti, prima che si scateni il litigio che trasforma la vicenda in un siparietto comico, è unica e dominante tanto da essere ripresa nelle diverse trasposizioni cinematografiche del romanzo.

Il ricorso all'uso enfatico di parole e gesti è elemento che soprattutto nelle opere destinate al teatro contribuisce a dare vivezza alla scena, come nel caso dell'alternanza di un tono enfatico, reso tale dalla pre-

senza dei punti esclamativi, con quello incredulo, sottolineato dai punti di domanda, che producono attorno all'oggetto mancante sulla tavola, il marsala, una scena di grande effetto comico, in *L'uomo, la bestia e la virtù*. Oppure nel gesto quasi infantile di Loletta che, mentre batte le mani, esclama "Lo champagne! lo champagne!", anticipando l'idea del brindisi rituale in occasione del pranzo di nozze, in *Ma non è una cosa seria*. O ancora l'enfasi sul cibo con cui Batta Malagna, uno dei personaggi nel romanzo *Il fu Mattia Pascal*, comunica il suo apprezzamento verso le pietanze servite in tavola e manifesta tutta la sua golosità ("Che sugo c'è?"; "Buona, questa salsa majonese!") in contrasto con i suoi discorsi sulla continenza, segnalata nel testo con un ampio uso di punti interrogativi ed esclamativi.

Anche la scelta dei termini legati alla sfera visiva o l'uso di superlativi ("luccicar sulla tovaglia nuova, che li abbagliava" in *Scialle nero*; "finissime stoviglie luccicanti" o "cibi prelibati" in *I vecchi e i giovani*; "una tersa tovaglia tutta luccicante di cristalli e d'argenterie", in *Suo marito*) danno colore e incisività narrativa alle modalità di ornare la tavola in occasione di banchetti e incontri conviviali.

Il piacere quasi voluttuoso del gusto, espresso dall'immagine delle buone albicocche che per essere mangiate "si premono con due dita, per lungo, come due labbra succhiose", diventa metafora del desiderio di assaporare la vita, in *La morte addosso*.

Il cibo infine assume un valore simbolico nell'immagine dell'uovo fresco in *Il giuoco delle parti*: nella

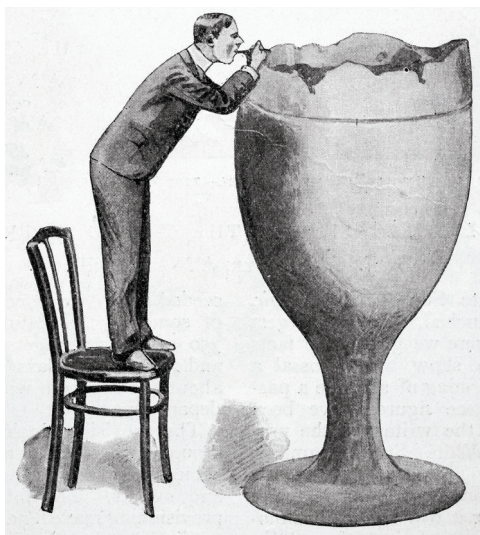
commedia l'uovo diventa esempio del tutto e del nulla. Dentro l'uovo è racchiusa l'esistenza dell'essere umano, fatta di emozioni, sentimenti, modi di vivere. Quando questo uovo viene bevuto, facendo un piccolo foro sulla sua superficie, non rimane che un guscio intero ma vuoto e insignificante, che può rimanere pura esteriorità, essere schiacciato tra le mani o gettato via. È spiegata in questo modo la scelta di Leone Gala, un marito tradito il quale sostiene di aver "capito il giuoco" della vita e per difendersene si è creato "il vuoto dentro" e la sua esistenza, di conseguenza, diventata come il guscio di un uovo, scorre tranquilla, inattaccabile da sentimenti e passioni. Gli rimangono il piacere dei libri e quello della cucina, la "zavorra" che lo tiene attaccato alla terra.

La stessa immagine del guscio vuoto viene ripresa nella scena di apertura del dramma *Sei personaggi in cerca d'autore*, allorché al levarsi della tela appaiono in scena i personaggi dell'opera che gli attori avrebbero dovuto rappresentare, se non facessero irruzione sulla scena i *Sei personaggi*: "Ha da rappresentare il guscio delle uova che sbatte!", "Sissignore, il guscio: vale a dire la vuota forma della ragione, senza il pieno dell'istinto che è cieco!".

Il presente volume, attraverso costanti rimandi ai testi pirandelliani, si propone di analizzare – senza alcuna pretesa di esaustività – alcune dimensioni attinenti alla presenza del cibo e alla funzione del mangiare nella scrittura letteraria, nella produzione teatrale e nella trasposizione scenica delle opere pirandelliane: la dimensione conviviale, ricorrente nell'immagine della

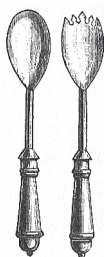


tavola imbandita e del banchetto; la dimensione esistenziale e percettiva, presente negli odori e nei sapori dei tanti luoghi e ambienti sia interni (la casa, la sala da pranzo, la cucina) che esterni (la trattoria, la taverna, la bottiglieria, la festa popolare, la sagra, il podere, la vigna, la pergola, il Caffè ) nei quali sono ambientate le storie narrate; la dimensione gastronomica, resa visibile tramite un immaginario libro di cucina e una serie di proverbi e modi di dire sparsi nelle pagine dello scrittore siciliano; la dimensione sociale desumibile dalle tante immagini di frugalità e di opulenza. Completa e chiude il volume una sezione dedicata a ricette tratte o (liberamente) ispirate dalle pagine di Pirandello.



# Ricette tratte o (liberamente) ispirate dalle pagine di Pirandello

Dalle numerose suggestioni emerse nel ripercorrere alcune tra le pagine della vasta produzione pirandelliana, è stato possibile elaborare una sorta di menu ricco e vario con primi piatti, pietanze, pane, dolci, frutta, bevande. Di questo menu vengono fornite di seguito alcune ricette, liberamente ispirate al mondo dello scrittore.



# *Menu*

## *Primi piatti*

Zuppa di fave e lenticchie  
“Maccheroni fumanti” alla siciliana  
Tagliatelle al basilico

## *Pietanze*

Galletti ripieni  
Triglie in casseruola

## *Dolci*

Amaretti al cacao  
Dolcetti di mandorle allo zenzero  
Mousse agli agrumi

## *Frutta*

Fichi al cioccolato e spezie

## *Pane*

Pane nero (con lievito naturale)  
Pane buccellato o *cuccidatu*  
(antico dolce siciliano)

## *Rosolio*

Rosolio di arancio e di cedro

## *Primi piatti*

### ZUPPA DI FAVE E LENTICCHIE

*Ingredienti* (per 4 persone)

fave secche sgusciate, 200 g  
lenticchie, 200 g  
una cipolla  
uno spicchio d'aglio  
olio extravergine di oliva, 2 cucchiai  
pancetta affumicata, 40 g  
un mazzetto di prezzemolo  
brodo vegetale, 1 l  
pane tostato, 8 fettine sottili  
un pizzico di sale

Preparare i legumi secchi: sciacquare i legumi sotto l'acqua corrente, metterli in ammollo separatamente in abbondante acqua fredda, tenendo conto dei singoli tempi di reidratazione: 12 ore per le fave sgusciate, 1 ora per le lenticchie.

Cottura: mettere in una pentola di terracotta a fuoco basso l'olio, la pancetta tagliata a striscioline sottili, la cipolla tritata e uno spicchio d'aglio; togliere l'aglio appena diventa dorato. Aggiungere due mestoli di brodo caldo, le fave sgocciate, un pizzico di sale; mescolare e portare a ebollizione, poi abbassare la fiamma e cuocere per 20 minuti con il coperchio chiuso, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo indicato, alzare un po' la fiamma, unire il resto del brodo, le lenticchie e far cuocere per altri 20 minuti.

Preparare quattro ciotole e porre in ciascuna due fettine di pane tostato, versarvi sopra la zuppa di fave e lenticchie, cospargere la superficie con il prezzemolo tritato e con un filo d'olio a crudo e servire.



# Bibliografia

## *Edizioni di riferimento:*

### **Novelle per un anno**

Luigi Pirandello, *Novelle per un anno*, a cura di Mario Costanzo, Premessa di Giovanni Macchia, vol. I, tomi I-II, Mondadori (collana I Meridiani), Milano, 1985

Luigi Pirandello, *Novelle per un anno*, a cura di Mario Costanzo, Premessa di Giovanni Macchia, vol. II, tomi I-II, Mondadori (collana I Meridiani), Milano, 1987

Luigi Pirandello, *Novelle per un anno*, a cura di Mario Costanzo, Premessa di Giovanni Macchia, vol. III, tomi I-II, Mondadori (collana I Meridiani), Milano, 1990

### **Romanzi**

Luigi Pirandello, *Tutti i romanzi*, a cura di Giovanni Macchia con la collaborazione di Mario Costanzo, Introduzione di Giovanni Macchia, voll. I-II, Mondadori (collana I Meridiani), Milano, 1973

### **Maschere nude**

Luigi Pirandello, *Maschere nude*, a cura di Alessandro d'Amico, premessa di Giovanni Macchia, vol. I, Mondadori (collana I Meridiani), Milano, 1986

Luigi Pirandello, *Maschere nude*, a cura di Alessandro d'Amico, vol. II, Mondadori (collana I Meridiani), Milano, 1993

Luigi Pirandello, *Maschere nude*, a cura di Alessandro d'Amico, con la collaborazione di Alessandro Tinterri, vol. III, Mondadori (collana I Meridiani), Milano, 2004

Luigi Pirandello, *Maschere nude*, a cura di Alessandro d'Amico, con la collaborazione di Alessandro Tinterri; *Opere teatrali in dialetto* a cura di Alberto Varvaro, Introduzione di Andrea Camilleri, vol. IV, Mondadori (collana I Meridiani), Milano, 2007

*Altri testi:*

Gian Mario Anselmi e Gino Ruozi (a cura di), *Banchetti letterari*, Carocci, Roma, 2011

Pellegrino Artusi, *L'arte di mangiar bene*, Tipografia di S. Landi, Firenze, 1908

Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di A. Capatti, BUR, Milano, 2010

Italo Calvino, *Perché leggere i classici*, Mondadori, Milano, 1995

Andrea Camilleri, *Pagine scelte di Luigi Pirandello*, BUR, Milano, 2007

Franco Mosino (a cura di), *Vocabolario etimologico della pasta italiana*, Reggio Calabria, 2011

Elias Norbert, *La civiltà delle buone maniere*, il Mulino, Bologna, 1998

Luigi Pirandello, *Opere. Maschere nude*, a cura di Guido Nicastro, tomo I, UTET, 2011

Salvatore Zarcone, *Ricettario siciliano: il cibo come violenza*, in "LC" Rivista del Dipartimento di Letterature e Culture Europee, Università degli studi di Palermo, Anno 2, n. 1, 2008

# Indice delle ricette

Zuppa di fave e lenticchie	116
“Maccheroni fumanti” alla siciliana	118
Tagliatelle al basilico	120
Galletti ripieni	121
Triglie in casseruola	122
Amaretti al cacao	123
Dolcetti di mandorle allo zenzero	124
Mousse di agrumi	125
Fichi al cioccolato e spezie	126
Pane nero (con lievito naturale)	129
Pane buccellato o <i>cuccidatu</i> (antico dolce siciliano)	130
Rosolio di portogallo	133
Rosolio di cedro	134



# Indice

PREMESSA	5
IL "BANCHETTO DELLA VITA"	12
<i>La tavola descritta nella scrittura letteraria</i>	12
<i>La tavola rappresentata nella produzione teatrale</i>	22
<i>La tavola animata nella visione scenica</i>	27
LUOGHI E AMBIENTI	33
<i>Spazi e odori esterni</i>	33
<i>Il sapore della casa</i>	52
IL LIBRO DI CUCINA	55
<i>La colazione</i>	58
<i>Il pranzo: i primi piatti</i>	60
<i>Le pietanze</i>	65
<i>I dolci</i>	73
<i>La frutta</i>	79
<i>Il pane quotidiano</i>	82
<i>Le bevande</i>	86
PROVERBI E MODI DI DIRE	100
FRUGALITÀ E OPULENZA NELLE IMMAGINI CONVIVIALI	
IN PIRANDELLO	104
<i>Frugalità</i>	104
<i>Opulenza</i>	110

RICETTE TRATTE O (LIBERAMENTE) ISPIRATE	
DALLE PAGINE DI PIRANDELLO	114
<i>Primi piatti</i>	116
<i>Pietanze</i>	121
<i>Dolci</i>	123
<i>Frutta</i>	126
<i>Pane</i>	128
<i>Rosolio</i>	132
BREVE PROFILO DI LUIGI PIRANDELLO	135
BIBLIOGRAFIA	138
INDICE DELLE RICETTE	140

Finito di stampare  
nel mese di Settembre 2020 presso  
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)