Intorno allo sbattitore: l'oggetto, i testi[1]

Dario Mangano, Gianfranco Marrone[2]

1 Prologo

Ci sono oggetti meno familiari di altri, di quelli che non hai mai avuto occasione di notare, sui quali non hai mai fissato l'attenzione e forse nemmeno lo sguardo. Sai che c'è nel mondo qualcosa che ha quella forma lì, una forma che talvolta hai visto in certi ambienti, ma questo non ti basta né per conoscerne la funzione né per identificarla. Rispetto a questi oggetti ti manca non solo il saper fare pratico (come si usa?) ma anche una basilare competenza lessicale (come si chiama?) e persino referenziale (che cos'è?).

Un oggetto del genere è stato per noi, a un certo punto, lo sbattitore. Abbiamo avuto problemi già con il termine, che al di là di una connotazione vagamente pornografica non ci faceva venire in mente nulla di particolare. Termine che, fra l'altro, sta nel linguaggio comune ma non in quello tecnico: andando in un negozio di elettrodomestici a chiedere uno sbattitore, i commessi ci hanno indicato senza esitare gli oggetti corrispondenti, ma se cercavamo questa parola nelle scatole che li contenevano o nelle loro istruzioni, non sempre lo abbiamo trovato, e non ne abbiamo trovato – almeno di primo acchito[3] – nessuno al suo posto. Lo sbattitore è insomma un oggetto che ufficialmente non si chiama, che ha un nome comune alquanto problematico, il quale viene talvolta sostituito da un nome proprio del tutto anodino. Per esempio, quello che poi abbiamo scelto si chiama, ben poco amichevolmente, "Cucina HR1565/6".

Abbiamo avuto inoltre difficoltà con l'oggetto: non sapevamo bene a cosa serva, né tantomeno riuscivamo a intuire quale altro oggetto possa svolgere funzioni analoghe alle sue, o quale azione del corpo umano esso rimpiazzi. Uno spremiagrumi elettrico sostituisce quello manuale, facendo sì che non si debba fare lo sforzo di premere il limone con forza e ruotarlo: lo fa lui per noi. Un ascensore va su e giù per gli edifici, salendo e scendendo le scale al nostro posto. Un impianto di amplificazione ci evita di alzare il volume della voce in un ambiente molto grande. Ma che cosa fa esattamente lo sbattitore? e soprattutto: che cosa fa *per noi*, quale azione o quale serie di azioni gli potremmo delegare?

La sociosemiotica degli oggetti ha da tempo insegnato che in essi non c'è nulla di "oggettivo", che senza una qualche relazione con uno o più soggetti, nonché con altri oggetti, nessun oggetto assume e manifesta il proprio significato, sia esso un significato di tipo strumentale, alla maniera del vecchio funzionalismo, oppure di tipo estetico, mitico, sociale e così via[4]. In tal modo, possiamo presumere che le resistenze che lo sbattitore ci opponeva non stanno tanto in lui, materia inerte o aggeggio tecnologico, quanto in noi, soggetti culturali dotati di competenze più o meno deficitarie nei

---

[1] Di prossima pubblicazione su: *Versus*, numero monografico sugli oggetti, a cura di M. Deni.

[2] Abbiamo vissuto insieme l'esperienza della consultazione dei dizionari, del primo accostamento allo sbattitore, alle sue istruzioni, alla confezione che lo conteneva – e ne abbiamo discusso a lungo. Poi però, per comodità, Marrone ha elaborato i paragrafi 1-4 e 9, Mangano i paragrafi 5-8.

[3] Vedremo più avanti che nelle istruzioni c'è un termine che, per sineddoche, potrebbe sostituire il prosaico "sbattitore": è "*mixer*".

[4] Cfr. Latour 1993, Floch 1995, Semprini 1995, Semprini ed. 1999, Landowski e Marrone eds. 2001.

confronti del mondo, di enciclopedie più o meno complete riguardo alle configurazioni tecnologiche che ci circondano, di saperi più o meno esaurienti rispetto alla nostra stessa vita quotidiana. L'oggetto, qualunque oggetto, è già rivolto verso di noi: in qualche modo ci include, contribuendo a delineare i contorni e le fattezze della nostra soggettività, a inscriverci nella rete di relazioni intersoggettive e interoggettive che ci pongono in gioco come corpi sociali. Studiando l'oggetto sapremo insomma qualcosa di noi.

Per farlo, seguiremo una via ormai consolidata nell'analisi semiotica del testo e sperimentata anche nel campo specifico dello studio degli oggetti: partiremo dall'esame dell'oggetto in sé, passeremo alla ricostruzione della narrazione implicita che esso porta inscritta al suo interno, per allargare progressivamente il campo al contesto situazionale in cui esso si trova a operare. Occorrerà in tal modo prendere in considerazione le relazioni sintagmatiche tra uno specifico esemplare di sbattitore e gli altri soggetti e oggetti che esso presuppone, nonché il fatto che esso, oltre che prodotto tecnologico, è merce, oggetto di valore costruito per essere esposto e, possibilmente, venduto. Vedremo insomma che per ricomporre il senso sociale complessivo di quest'oggetto dovranno necessariamente essere esaminate anche delle interfacce che non stanno materialmente in esso: da quella(e) del(i) libretto(i) di istruzioni a quella del packaging in cui viene confezionato e presentato al consumatore-utilizzatore.

2 Incorporazione tecnologica dell'umano

Un'esplorazione semantica del lessema *sbattitore* e di altri a esso collegati in alcuni dizionari monolingue italiani sembra essere la via d'accesso più indicata. Non solo perché le definizioni presenti nei dizionari consultati ci permetteranno di espandere in sincronia il senso condensato nel lessema di riferimento, ma anche perché, lavorando in diacronia, è possibile ricostruire una piccola storia del termine che è, inevitabilmente, anche quella del referente mondano a cui rinvia, dell'oggetto-segno che vogliamo analizzare.

In un'edizione del Devoto-Oli risalente al 1980 troviamo:

> **sbattitóre** s.m. (f. *-trice*) non com. Genrc., persona intenta o addetta a sbattere qualcosa · Anche, strumento atto ad agitare e rimescolare sostanze liquide.
>
> **sbattitrice** s.f. Macchina dell'industria dolciaria simile alla impastatrice, adibita allo sbattimento delle uova, della panna, ecc.

Le cose cambiano dieci anni dopo. In una edizione del medesimo dizionario del 1990 – dove non appare più *sbattitrice* come lemma autonomo – si legge:

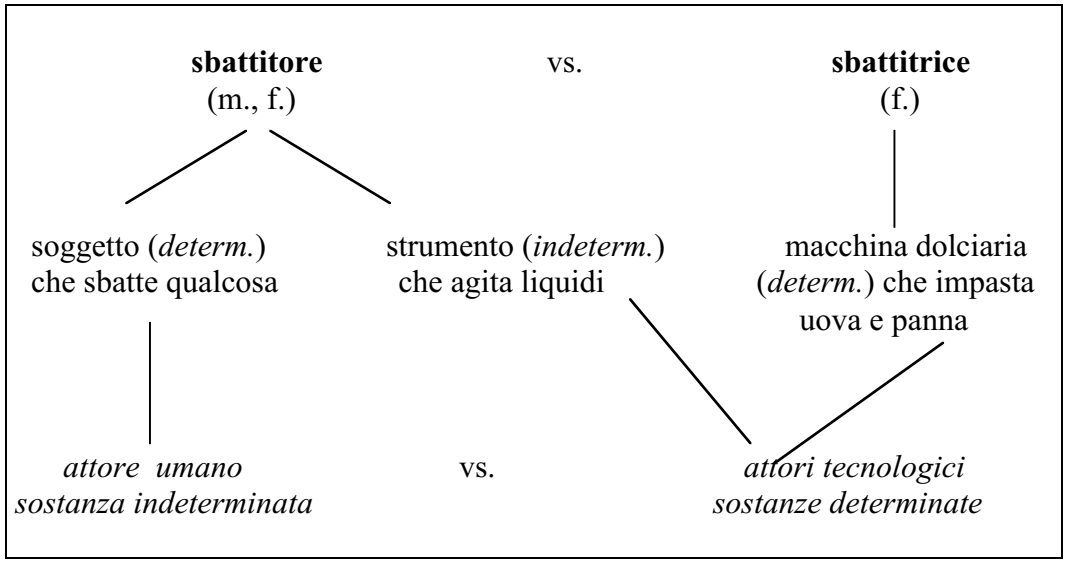
> **sbattitóre** s.m. Strumento atto ad agitare e rimescolare sostanze liquide; ***com.*** piccolo elettrodomestico fornito di dispositivi atti a sbattere uova, panna, ecc.; anche ***agg.*** (f. *-trice*) *frusta s.* [Der. di *sbattere*]
>
> **sbàttere** v.tr. Battere con energia o reiteratamente […] Agitare con una serie di colpi o di movimenti alterni (*s. le ali*, *s. le uova col frullino*) [Der- di *battere* con *-s* intensivo]

bàttere v.tr. colpire con le mani o altro mezzo e a fini molto diversi o determinati nell'ambito di varie azioni o tecniche

Nel Sabatini-Colletti del 1997 la definizione del lessema in questione è ancora diversa:

sbattitore [s\bat-ti-tó-re] *sostantivo m.* Elettrodomestico di piccole dimensioni con fruste, che si muove a diverse velocità e che serve a mescolare, amalgamare, montare • Anche in funzione di aggettivo (f. *-trice*): frusta *s*.

Notiamo innanzitutto una questione di generi grammaticali. Nel 1980 c'è una differenza semantica radicale tra *sbattitore* e *sbattitrice*: il primo è definito come un soggetto umano (declinabile sia al maschile sia al femminile) che compie l'azione di sbattere o, meno di frequente, come uno strumento tecnologico che agita o rimescola sostanze liquide; il secondo termine (declinabile solo al femminile) designa una macchina dell'industria dolciaria che sbatte uova, panna ecc. I due lessemi si spartiscono in modo ineguale una configurazione complessa in cui sono presenti tre diversi attori, i quali si distinguono fra loro per la categoria /umano *vs* tecnologico/ (un soggetto umano, due oggetti tecnici) e per quella /determinato *vs* indeterminato/: sono determinati il soggetto umano e la macchina dolciaria, è indeterminato lo strumento. Quest'ultima categoria, fra l'altro, serve a descrivere le sostanze a cui viene rivolta l'azione compiuta dai tre attori: il soggetto umano sbatte "qualcosa" (del tutto indeterminata), mentre i due oggetti tecnologici sbattono uno dei liquidi e l'altro panna e uova (ben determinati). Ne viene fuori uno schema di questo tipo:



Dal 1990 scompare *sbattitrice* come sostantivo indipendente (resta soltanto come aggettivo) e con esso la macchina dolciaria. Apparentemente, la scomparsa del lessema femminile (a cui era riservata per intero la categoria della determinatezza) non interviene a modificare il valore semantico dell'altro lessema rimasto in vita (*sbattitore*), in quanto insieme al significante viene meno anche il referente. In realtà, guardando le cose più da vicino ci accorgiamo che il referente cambia, per così dire, natura sulla base di altre due categorie semantiche che entrano in gioco: /grande *vs*

piccolo/ e /industriale *vs* casalingo/. La (grande) macchina dolciaria simile all'impastatrice che sbatte panna e uova diventa un piccolo elettrodomestico che *compie le medesime operazioni sulle medesime sostanze*: sbatte panna e uova e, soprattutto, mantiene quell'"ecc." che apre molteplici possibilità pragmatiche all'apparecchio in questione.

Ma se il valore semantico di *sbattitore* si modifica è anche e soprattutto per un'altra ragione: alla scomparsa-trasformazione del referente tecnologico se ne accompagna un'altra ben più significativa, quella del soggetto umano e, con esso, delle sostanze indeterminate verso cui si rivolgeva la sua azione di sbattitura. Lo sbattitore diviene in tutto e per tutto un oggetto tecnologico, che può essere indeterminato, e agire su sostanze liquide, oppure determinato, e agire su panna, uova ecc. Così come la macchina dolciaria non sparisce del tutto, e si trasforma in piccolo elettrodomestico, la soggettività umana non viene del tutto cancellata ma, semmai, riconfigurata sotto veste oggettuale. È come se l'azione umana dello sbattere venisse delegata a un qualche strumento tecnico (più o meno determinato), che si assume gli oneri della trasformazione delle sostanze, non foss'altro perché conosce tali sostanze, sa distinguerle, percepirne la differenza, valutarne la determinatezza. Del resto, sappiamo che *battere* è un'azione che si compie sia con le mani sia con un qualche oggetto.

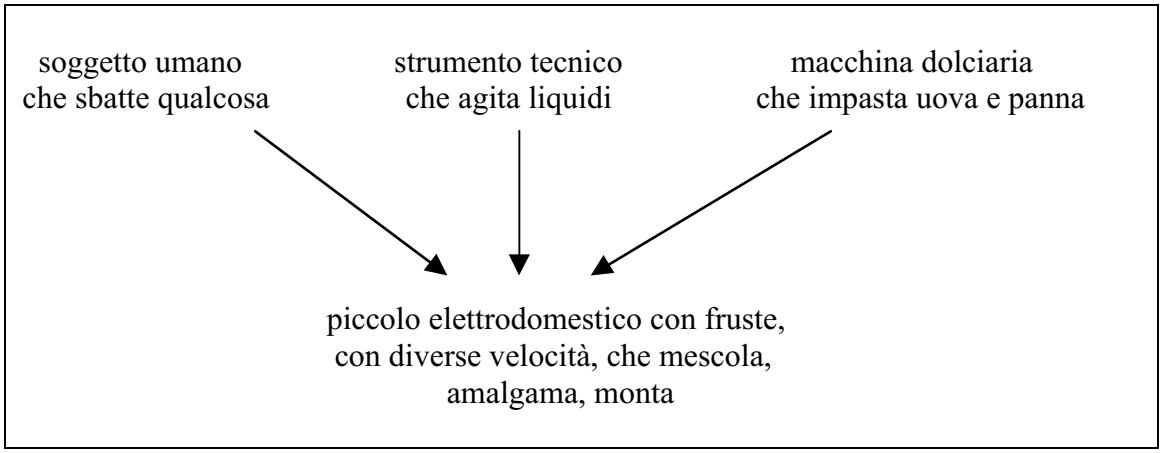
La vicenda si chiude nel 1997, dove lo sbattitore assume le fattezze e la natura che ritroveremo nel nostro oggetto d'analisi: è uno strumento tecnologico determinato che attraverso alcune procedure anch'esse determinate agisce su sostanze, questa volta, indeterminate. Sparisce lo strumento generico che agitava liquidi, spariscono panna e uova, sparisce l'atto generico dello sbattere. In compenso, l'oggetto – casalingo e piccolo – viene dotato di alcune proprietà specifiche: possiede delle fruste, si muove a diverse velocità, compie azioni precise come mescolare, amalgamare e montare.

A ben vedere, quel che viene modificato sul piano pragmatico non è soltanto o soprattutto un passaggio dal generico allo specifico: a variare nel passaggio dall'azione della sbattitura a quelle di mescolare, amalgamare e montare è qualcosa che sta all'interno della categoria /causa *vs* effetto/. Lo sbattere è un'azione a monte, che possiede le marche aspettuali dell'iteratività e dell'intensità, riconducibili a un fare umano indeterminato non necessariamente delegabile a una macchina. Il mescolare, l'amalgamare e il montare sono invece le conseguenze a valle di questa azione reiterata ed energica, conseguenze che rendono percepibile la trasformazione delle sostanze verso cui si compie l'azione. La presenza delle fruste e la variazione di velocità sono ben più che l'intensità e l'iteratività di un'azione tipicamente umana; sono proprietà che, se in linea di principio un attore umano può possedere e utilizzare, in linea di fatto una macchina fa meglio di lui: senza sforzo fisico, con maggiore precisione e soprattutto senza bisogno di mettere in atto un programma patemico di pazienza, costanza, determinazione. Delegando alla tecnologia anche la passione, è come se la macchina garantisse l'efficacia dell'azione di sbattitura: l'avvenuta trasformazione delle sostanze[5].

Va da sé – come vedremo meglio più avanti – che questa trasformazione delle sostanze non è un'azione fine a se stessa, ma entra a far parte di una configurazione pragmatica più ampia e complessa. Contribuendo alla costruzione di un oggetto di valore di tipo culinario, essa è uno dei diversi programmi d'uso di un programma narrativo di base di ben più ampie dimensioni (Greimas 1983).

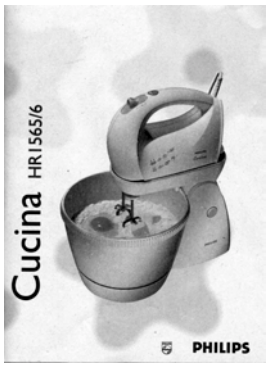
[5] Utilizzando le categorie proposte da Bastide 1987, potremmo definire il *mescolare* come un passaggio dal semplice al composto, l'*amalgamare* come un passaggio dallo strutturato all'amorfo e il *montare* come un passaggio dal concentrato all'espanso.

Riassumendo, possiamo dire che l'odierno sbattitore è un attore sincretico che è dato dalla sintesi complessa dei tre attori precedenti: ne incarna le funzioni, migliorandone però le singole prestazioni.



3 Un tipo esemplare

"Cucina HR1565/6" [fig. 1] fa parte di una serie di attrezzi per la casa Philips denominata, appunto, "Cucina" che comprende frullatori, tostapane, bollitori, friggitrici, centrifughe e così via. Nel sito web in cui viene presentata la collezione, l'apparecchio si trova tra i *mixer* (nome che presenta connotazioni ben diverse da quelle di *sbattitore*, sulle quali non vale la pena adesso di soffermarsi), e sembra presentarsi come l'item al tempo stesso più completo e più semplificato del suo gruppo.



1 *Cucina HR1565/6 riprodotto nella copertina del manuale di istruzioni*

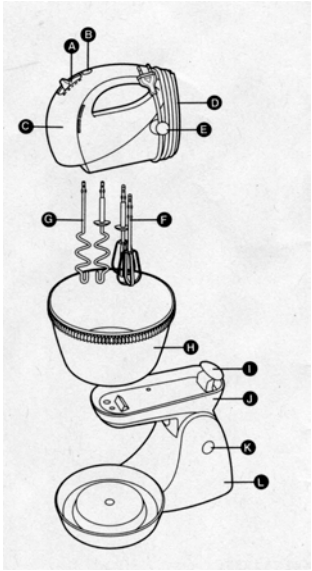
2 *Cucina HR1560/6*

3 *Cucina HR1561/6*

4 *Cucina HR1538/6*

Infatti, come si vede dalle immagini, l'oggetto in questione è articolato in una parte superiore dotata di un'impugnatura da cui fuoriescono le fruste (praticamente identica a Cucina HR1560/6 di fig. 2) e in una base inferiore con ciotola (assai simile a quella di Cucina HR1538/6 di fig. 4). Non è dotato invece del vano per riporre le fruste (che invece ha Cucina HR1561/6 di fig. 3). Diversamente da Cucina HR1538/6 di fig. 4, lo sbattitore che stiamo esaminando non solo – dal punto di vista estetico – presenta un design dalle linee più arrotondate e slanciate, ma soprattutto – dal punto di vista

funzionale – ha un unico tasto che serve sia per regolare le velocità delle fruste sia per sganciarle, ed è dotato di ciotola girevole.



5 *scomposizione configurazionale (dal manuale di istruzioni)*

6 *illustrazione dell'uso indipendente della parte superiore (dal sito Philips)*

Scomponibile in una serie molto complessa di elementi (raffigurati nel libretto di istruzioni – su cui torneremo – come in fig. 5), la componente configurativa del nostro sbattitore può essere così schematizzata:

1) C'è innanzitutto una parte superiore dove sono presenti:

(i) in alto, un pulsante di accensione-spegnimento, con il quale si regolano le tre velocità e si comanda l'espulsione delle fruste o dei ganci; un secondo pulsante "turbo" per accelerare ulteriormente la velocità di rotazione delle fruste;

(ii) in basso, due vani di inserimento delle fruste (o dei ganci);

(iii) lateralmente, una scanalatura intorno alla quale si arrotola il filo elettrico prima di conservare l'apparecchio;

(iv) al centro, un'impugnatura per la quale tenere l'apparecchio quando non lo si incastra nella base (cfr. punto 4).

Questa parte superiore è strutturata in modo tale da poter essere utilizzata con una sola mano, che contemporaneamente impugna l'apparecchio e ne regola il funzionamento in modo assolutamente indipendente, senza alcuna ciotola annessa o base di appoggio [cfr. fig. 6].

2) La parte superiore, in realtà, per essere adoperata deve essere collegata a due fruste (che talvolta designano l'intero apparecchio per sineddoche) o a due ganci, che si attaccano a essa in alternativa a seconda del tipo di ingredienti che devono essere lavorati. Le fruste e i ganci costituiscono per così dire il cuore dello sbattitore, in quanto sono la parte dell'intero apparecchio che entra fisicamente in contatto con le sostanze da trasformare: grazie all'azione motoria prodotta elettricamente, sono essi che, ruotando più o meno rapidamente, *sbattono* gli ingredienti presenti nella ciotola sino a trasformarne lo stato materico: mescolano, amalgamano, montano…

3) La ciotola non è soltanto il recipiente in cui riporre gli ingredienti da trasformare (lo "spazio utopico" del programma d'azione), poiché compie anch'essa

una specifica azione: ruotando, fa sì che le sostanze sbattute dalle fruste (o dai ganci) subiscano uniformemente il medesimo trattamento e formino dei composti privi di grumi o di altre discontinuità materiche. Se la rotazione delle fruste sostituisce il gesto umano della sbattitura, quella della ciotola compie invece l'azione dell'altra mano che, tenendo ben salda la ciotola, la farebbe girare con una certa regolarità [cfr. fig. 6].

4) La totale delega dell'azione umana alla macchina è possibile però per via delle due basi dove si incastrano rispettivamente la parte superiore e la ciotola. È grazie a queste basi che lo sbattitore assume la configurazione finale di macro-oggetto tecnologico che, una volta acceso, agisce in piena autonomia, senza che alcun attore umano debba partecipare alla sua performance in qualche modo agevolandola[6].

Anche se sparisce dal programma narrativo dello sbattitore, al quale viene delegato l'intero svolgimento dell'azione, la soggettività umana resta però presente in alcuni punti precisi della configurazione oggettuale: nelle fruste, per astrazione figurativa dagli arti superiori del corpo umano; nell'impugnatura, per calco dalla mano. L'oggetto, in tal modo, non solo ha un corpo in quanto tale, ossia una sua configurazione complessa e specifica, ma allude anche a una realtà somatica prettamente umana, mostrando un qualche legame con una soggettività dalla quale non può in alcun modo affrancarsi del tutto e per sempre.

4 Una catena narrativa

Lo si vede bene, del resto, mettendo in relazione le componenti tassica e configurazionale sin qui descritte con la componente funzionale del medesimo oggetto[7]. Per farlo, occorre ricostruire la catena sintagmatica nella quale lo sbattitore trova il suo specifico posto, ossia il contesto situazionale che tale oggetto presuppone per poter acquisire tutto il suo senso. Questo contesto, però, non è qualcosa di extrasemiotico che si ricava fuoriuscendo dalla significazione dell'oggetto, ma, al contrario, è inscritto già nella sua natura testuale.

Se isoliamo alcuni aspetti della configurazione complessiva dello sbattitore, vediamo infatti che esso, per poter portare avanti le proprie performance, deve essere collegato a una catena di altri attori attraverso due sue fondamentali interfacce[8]:

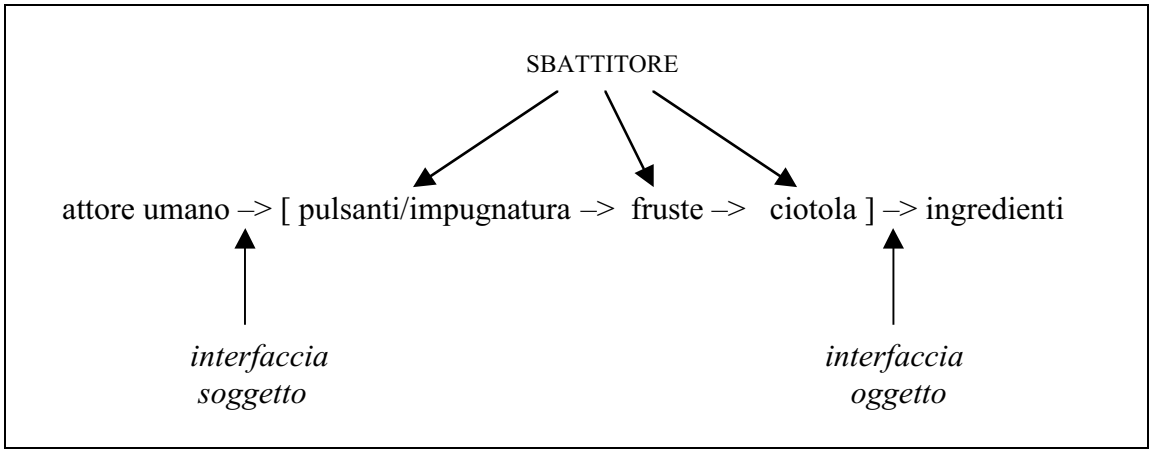
- un'interfaccia-soggetto, che si rivolge a un utente umano, manifestata nei due pulsanti presenti nella parte superiore e, se del caso, dall'impugnatura;
- un'interfaccia-oggetto, che si rivolge ad attori non-umani, che è manifestata come ciotola dove vengono riposti gli ingredienti da trasformare.

La catena assume così una forma del tipo:

[6] Questa totale autonomia d'azione dello sbattitore viene in effetti ridimensionata da una piccola spatola che fa parte del kit complessivo contenuto nella confezione dello sbattitore. Essa serve a evitare che man mano che le sostanze vengono trasformate, passando per esempio dallo stato solido a quello denso o liquido, si appiccichino alle pareti della ciotola sottraendosi all'azione continua delle fruste; al tempo stesso, essa permette di saggiare la consistenza progressivamente raggiunta durante l'operazione di sbattitura. Questa spatola ha un ruolo semantico molto particolare in tutta la configurazione testuale che stiamo esaminando, in quanto rappresenta – riprendendo quel che Floch (1995) dice del coltello Opinel – un *oggetto semi-culturale* che mantiene, se non addirittura favorisce, un contatto diretto tra l'uomo e la materia.

[7] La distinzione tra componenti configurazionale, tassica e funzionale – proposta da Greimas 1983 per la descrizione dei lessemi – è stata usata da Floch 1995 per l'analisi degli oggetti. Su questa distinzione cfr. anche Marrone 2002.

[8] Sulle interfacce degli oggetti, cfr. Zinna 2002.



Vediamo così che, grazie alla sua specifica configurazione interna fondamentalmente triadica, lo sbattitore assume un ruolo di *mediatore* tra un attore umano e una serie di ingredienti da trasformare. Questa mediazione è totale, in quanto, conferendo all'attore umano il compito di schiacciare un pulsante, di fatto gli impedisce un contatto diretto, empirico e sensibile, con gli ingredienti. Così, dal punto di vista dell'oggetto-ingredienti, lo sbattitore ha l'onere (e l'onore?) di lavorare delle sostanze sino a modificarne qualitativamente la natura (amalgama, mescola, monta…); dal punto di vista del soggetto-umano, questo compito gli viene affidato da qualcun altro, dall'attore umano appunto, che avrebbe dovuto (ma, vedremo, non potuto) farlo in origine.

Questo ruolo sintagmatico di mediatore dello sbattitore va riconfigurato all'interno di quanto meno due programmi narrativi fra loro inscatolati. Innanzitutto, all'interno del programma semplice di trasformazione degli ingredienti (per es.: farina, burro, uova –> pasta frolla), lo sbattitore è in tutto e per tutto un soggetto operatore che costruisce un oggetto di valore (la pasta frolla), inscrivendo cioè dei valori (culinari) all'interno di oggetti (farina, burro, uova) che, per essere acquisiti, devono essere radicalmente trasformati. In quanto tale, esso riceve da un altro attante (l'attore umano) il sistema di valori (culinari) attraverso i quali agire, e dunque un dover-fare; quest'ultimo attante ha ovviamente il ruolo del destinante che stipula con il soggetto-sbattitore un contratto fiduciario di manipolazione. L'attore umano fa fare allo sbattitore alcune operazioni di trasformazione della materia sulla base di valori culinari precedentemente stabiliti.

Ma l'oggetto di valore in tal modo prodotto non è, presumibilmente, un oggetto di valore finale, ciò a cui definitivamente si mira: la pasta frolla serve a fare una crostata, la panna montata serve a guarnire una torta e così via. L'azione svolta dallo sbattitore si configura allora come un programma narrativo d'uso, atto a produrre un oggetto modale (la pasta frolla), che è parte di un programma narrativo più ampio, mirante a produrre l'oggetto di valore finale (la crostata). Se è così, lo sbattitore deve essere interpretato non più come un soggetto operatore ma come un aiutante, e l'attore umano, a sua volta, assume il ruolo non più di destinante ma di soggetto operatore.

A ben vedere, comunque, l'aiutante non è da considerare come un semplice supporto all'azione del soggetto che fornisce un poter-fare aggiuntivo all'operato di quest'ultimo: come in molti racconti mitici o fiabeschi, l'aiutante *è* in tutto e per tutto il poter-fare, è colui che agisce al posto del soggetto, che fa qualcosa che il soggetto avrebbe, forse, dovuto fare, ma non è in grado di fare in modo adeguato. In altri termini, la performance svolta dallo sbattitore non sostituisce quella che l'attore umano avrebbe dovuto compiere ma la migliora, garantendo una pasta frolla che farà della crostata finale qualcosa di ben più appetibile di quella che si sarebbe ottenuta senza di lui. Non solo, dunque, lo sbattitore previene l'eventuale fatica dell'attore umano, causata dall'azione ripetuta ed energica della sbattitura, e non solo evita il costituirsi del programma patemico di pazienza che tale azione genererebbe, ma, di più, fa sì che l'oggetto finale risponda al meglio al sistema di valori culinari predisposto al momento del contratto.

Emerge, in tal modo, l'esigenza di una specie di sanzione del lavoro svolto dall'aiutante: l'attore umano torna a essere destinante, questa volta giudicatore, dello sbattitore-soggetto, premiandolo dei risultati raggiunti. La nostra storia si conclude così, come tutte le storie con sanzione positiva, con una trasfigurazione del soggetto eroe che, direbbe Propp, va a Nozze. Lo sbattitore smette di essere un semplice attrezzo da cucina, un semplice strumento a cui delegare lavori sporchi e faticosi, e diviene un "compagno di strada", un amico fedele, un consigliere fidato, un soggetto – insomma – che suscita passioni. Si è contenti di possedere uno sbattitore che prepara dei manicaretti così gustosi, si è orgogliosi di far contenti quelli che li mangeranno, sanzionandoci a loro volta. Oppure, arretrando d'un passo la vicenda, si vorrebbe tanto possedere quell'oggetto così capace, si vorrebbe far bella figura con i familiari e gli amici grazie a torte tanto appetitose, si vorrebbe ricevere la loro sanzione. Oppure ancora, modificando il punto di vista, si è invidiosi di chi già lo possiede, si vorrebbe ricevere la sanzione di quelli che sanzionano coloro i quali già lo possiedono. Lo sbattitore, da soggetto operatore o aiutante da cucina, diventa *oggetto voluto*, oggetto di valore esso stesso, oggetto di desiderio da possedere a tutti i costi: in breve, oggetto da acquistare.

Da qui le ulteriori interfacce che esso presenta, questa volta debraiate dal suo corpo tecnologico: i manuali di istruzioni presenti nella confezione, la confezione medesima. È in queste sedi che la soggettività, sotto forma di competenze cognitive variabili, ma anche di programmi passionali impliciti, viene fuori con molteplici manifestazioni discorsive.

5 Naturalmente, un manuale

Come abbiamo visto precedentemente, i rapporti fra soggetto e oggetto risultano molteplici e tutt'altro che univoci. Esiste un luogo in cui questi rapporti profondi vengono messi in discorso, in cui è lasciato a un testo, questa volta verbale, il compito di parlarci dell'oggetto in questione e – ancora una volta – del soggetto che questo oggetto deve o vuole utilizzare. Questo luogo è naturalmente il manuale di istruzioni.

Il manuale appartiene a una classe di testi (ancora poco considerati dalla semiotica) che si inseriscono nell'ideale catena sintagmatica che mette in relazione un soggetto operatore e un oggetto-strumento a livello dell'interfaccia-utente di quest'ultimo. Il manuale interviene per fornire un saper-fare a colui il quale deve o vuole interagire con un oggetto che non ha mai utilizzato prima di quel momento. Si tratta di quello che potremmo definire aiutante o, meglio, la *manifestazione testuale di una competenza attualizzata*, di un saper-fare paradossalmente fine a se stesso, esibito

senza alcuna effettiva urgenza di passare all'atto. In altre parole, il manuale di istruzioni è un aiutante che fornisce una competenza a un soggetto che, però, resta parzialmente esterno al testo; un soggetto cioè che, se pure passerà all'atto, lo farà in uno spazio e in un tempo diversi da quelli presenti nel testo. Questa particolarità dei manuali di istruzioni (e più in generale di tutti i *testi programmatori*, come li definisce Greimas[9]) fa sì che il soggetto costruito dal discorso resti scisso in un destinante programmatore (coincidente in tutto e per tutto con l'enunciatore enunciato) e un destinatario realizzatore (sovrapponibile solo in parte all'enunciatario testualizzato), un destinatario che – vedremo anche in questo caso – deve acquisire, o possedere già, conoscenze e competenze ulteriori che altri eventuali destinanti dovranno, o hanno dovuto, fornirgli. Così, la competenza attualizzata nel manuale non è mai sufficiente alla performance del suo lettore empirico.

In quanto facenti parte di uno specifico genere discorsivo, i manuali si suddividono in almeno due sottogeneri. Essi possono illustrare *le funzioni* di un dato oggetto, lasciando poi all'utente il ruolo di adattarle *ai compiti* che egli deve eseguire (pensiamo, per esempio, ai manuali ufficiali degli applicativi informatici); oppure, viceversa, essi possono, dato un compito dell'utente, fornire la sequenza di comandi atta a portarlo a termine, senza per questo esplicitare le possibilità operative degli strumenti utilizzati (si pensi a molti libretti d'istruzioni dei telefoni portatili). Tutto ciò, tradotto in termini semiotici, significa che i manuali possono concentrarsi o su una *competenza debraiata nell'oggetto* (per funzione) o su una *performanza propria del soggetto* (per compiti): una performanza, però, come s'è detto, in quanto tale simulata, simulacrale, poiché in effetti relativa a uno spazio e a un tempo esterni a quelli del manuale medesimo. Tale distinzione è valida da un punto di vista ideale: nella concretezza empirica dei manuali, infatti, questi due differenti obiettivi comunicativi finiscono spesso per sovrapporsi e per confondersi, creando al lettore le famigerate difficoltà di comprensione e d'uso, che caricano spesso l'esperienza di lettura dei manuali di passioni disforiche come l'irritazione o la delusione.

Fatta questa premessa, cominciamo a occuparci del manuale, sc egliendo di seguire passo passo la prospettiva del lettore (solo parzialmente) inscritto in esso. E subito sorge il primo problema: aprendo la scatola che contiene lo sbattitore, scopriamo che, insieme all'attrezzatura tecnica che serve a montarlo e al foglio per la garanzia, non c'è un solo libretto di istruzioni ma *due*, entrambi siglati da Philips: uno che ci mostra in una sobria copertina in bianco e nero lo sbattitore [cfr. fig. 1] e che di fatto è il manuale d'uso e manutenzione, e un altro che in una copertina molto colorata presenta ingredienti culinari e pietanze varie, e che contiene un certo numero di ricette per la preparazione di dolci [cfr. fig. 12].

Ma quali sono le ragioni di un "dono" così grazioso? Come ci insegnano gli antropologi, le ragioni di un dono sono sempre molteplici, e anche in questo caso potremo individuarne più d'una. Il luogo da cui partire per trovare una risposta a questa domanda è il testo (o meglio, i testi), ed è da quello del primo libretto, vero e proprio manuale dell'oggetto, che cominceremo la nostra analisi.

6 Un percorso accidentato

Come molti manuali, anche quello in nostro possesso risulta essere scritto all'imperativo e si presenta dunque come una serie di prescrizioni rivolte a un

[9] Cfr. Greimas 1983.

destinatario modello che deve o vuole seguirle, che ha cioè già stipulato con il destinante il contratto relativo all'autorevolezza epistemica dell'enunciatore. Un manuale, per definizione, dice sempre la verità.

Il manuale d'istruzioni del Philips HR1565/6, in tredici lingue, si articola in sette sezioni. Scegliendo di seguire per comodità la lingua italiana, alle pagg. 37-42 del libretto troviamo – evidenziati con barre nere – questi titoli:

1) IMPORTANTE (contiene notizie riguardanti la sicurezza);
2) DESCRIZIONE GENERALE (descrive le parti di cui è composto lo sbattitore dandone una nomenclatura);
3) COME USARE L'APPARECCHIO (descrive come usare lo sbattitore, sia quando è fissato alla base, e dunque con la ciotola che gira da sé, sia manualmente, adoperando una ciotola qualunque [cfr. fig. 6]);
4) PULIZIA (indica le norme da seguire per pulire l'apparecchio e i suoi componenti);
5) COME RIPORRE L'APPARECCHIO (fornisce notizie sul ferma cordone a ventosa che consente di avvolgere e fissare il cavo di alimentazione all'apparecchio);
6) GARANZIA E ASSISTENZA (fornisce informazioni su come contattare il servizio di assistenza tecnica);
7) QUANTITA' E TEMPI DI LAVORAZIONE (fornisce indicazioni circa i tempi di lavorazione, il tipo di frusta o gancio da utilizzare relativamente a diversi possibili "impasti" (maionese, pasta per il pane, panna etc.), la quantità di ingredienti da usare etc.).

Anche se in linea di principio queste sette sezioni vanno lette in sequenza, ci accorgeremo presto come in effetti sia necessario – a meno di non imparare a memoria, per esempio, il lessico della seconda sezione – tornare spesso indietro per consultare le parti già lette. Ma vediamo più in dettaglio le sezioni che abbiamo elencato precedentemente.

1) La prima sezione del manuale, "Importante", è comune alla maggior parte dei manuali degli oggetti tecnologici e comprende norme di sicurezza e informazioni circa il funzionamento di base dell'oggetto. Sono solitamente contemplate cose come: "inserire la spina prima di utilizzare l'apparecchio" o "non far cadere l'organizer". In questo caso, troviamo per esempio: "Non immergete mai la base motore in acqua e non risciacquatela sotto il rubinetto", "Introducete le fruste o i ganci negli ingredienti prima di accendere l'apparecchio", "Togliete la spina dalla presa prima di togliere le fruste o i ganci e prima di pulire l'apparecchio".

Questa è una sezione di utilità dubbia: comprende notizie alla portata di chiunque abbia vissuto per almeno un anno in una civiltà a livello tecnologico medio-alto. Ma ha effetti comunicativi terribilmente disforici. È qui, infatti, che si prefigura uno specifico simulacro testuale dell'utente che coinciderà solo in parte con quello costruito in altre parti del testo. Chi non sa che un motorino elettrico non va bagnato o che, peggio, bisogna inserire la spina nella presa per poter accendere un Coso Tecnologico? Nelle sezioni come questa viene insomma costruito un enunciatario di cui si dà per scontata una totale mancanza di competenza relativa appunto a conoscenze tecnologiche, che non solo può apparire offensiva in sé ("non sono così scemo!") ma, soprattutto, è in netto contrasto con quel che viene subito dopo, dove vengono implicitamente richieste competenze tecnologiche talvolta assai elevate. Questo genere di strategia lascia al lettore due opzioni: o continuare a leggere, sopportando con pazienza l'affronto, o

abbandonare la lettura delle istruzioni e passare a una relazione diretta con l'oggetto, certi di possedere già tutte le competenze necessarie per usarlo ("se so questo, saprò tutto il resto")[10].

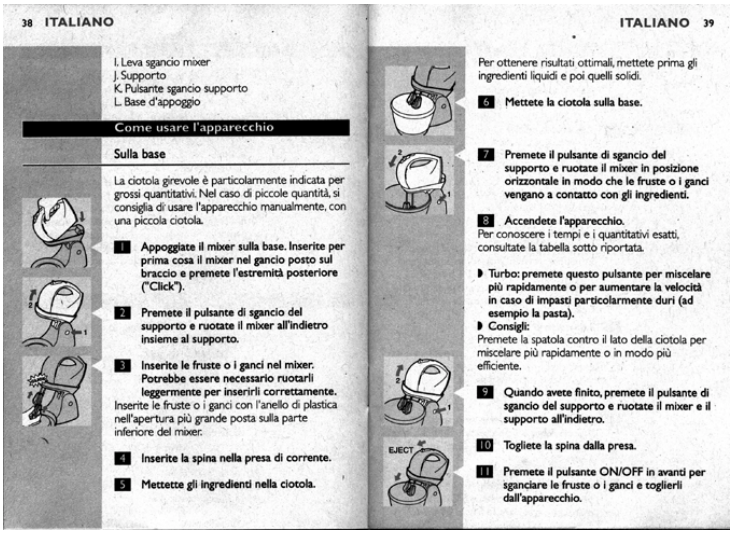
2) Se superiamo questa sorta di prova iniziale, di tipo passionale più che cognitivo, giungiamo alla seconda sezione, denominata "Descrizione generale", il cui scopo è quello di stabilire un numero di nozioni comuni tra enunciatore ed enunciatario, predisponendo una specie di lessico necessario per intendere la descrizione successiva dei componenti dell'apparecchio: è indispensabile conoscere i nomi delle parti dello sbattitore per poterle poi individuare nel corso delle spiegazioni. Troviamo così una lista di lessemi che designano alcuni elementi dello sbattitore – interruttore, fruste, ganci per impastare, ciotola girevole, supporto etc. –, ognuna delle quali viene segnalata con l'ausilio di una lettera, nello schema presente nel retro di copertina del libretto di istruzioni, qui riportato in fig. 5.

In linea di principio l'idea è giusta, ma si scontra con una serie di problemi. Innanzitutto, così come accade per ogni lessico, la serie dei lessemi non può essere imparata a memoria, e dunque, a meno che la relazione segnica non poggi su consolidate convenzioni, sarà necessario tornare spesso a questa sezione per cercarvi il significato di termini presenti nel seguito del testo. In secondo luogo, alcuni lessemi qui presenti (per es., "base motore", indicata con C) non verranno mai utilizzati nel corso delle spiegazioni, producendo un effetto disforico di complessificazione dell'apparecchio. In terzo luogo, infine, accade anche il contrario: mancano termini indispensabili. Non appena ci addentriamo, per esempio, nella sezione successiva, in cui finalmente impareremo "come usare l'apparecchio", già al primo rigo leggiamo: "appoggiate il mixer sulla base". Il problema è che nel lessico non ci sono né il "mixer" né la "base"; c'era "base d'appoggio" (L), ma è tutt'altra cosa, e "leva sgancio mixer" (I), senza però aver mai parlato di "mixer" in quanto tale. La "base" di cui si parla qui, alla quale agganciare il mixer, è indicata invece nel lessico col termine "supporto" (J).

Se comunque in molti casi saranno le immagini – vedremo – a difenderci da questo genere di imprecisioni, in altri non vi sarà nessun ausilio iconico: è il caso per esempio della "spatola" con la quale "miscelare più rapidamente o in modo più efficiente" (di cui si parla al punto 8 della sezione 3) e che, fra l'altro, è effettivamente presente nella confezione dello sbattitore.

3) Superata questa seconda prova patemica, non ci resta che addentrarci nella sezione denominata "Come usare l'apparecchio", nella quale, ostinatamente speranzosi, senz'altro scopriremo come rendere produttivo il nostro acquisto. La fig. 7 fornisce l'immagine delle prime due pagine di questa sezione (senz'altro la più lunga e articolata fra tutte):

[10] Si potrebbe obiettare che la funzione di queste norme di sicurezza sia quella di tutelare l'azienda da eventuali denunce in caso di incidenti per uso improprio, e che il lettore empirico del manuale sia a conoscenza di questa specifica funzione. Ciò non toglie che il contratto implicito costruito dal testo sia per l'enunciatario del tutto disforico: cosa che pone un evidente contrasto tra semantica e pragmatica del testo.



38 ITALIANO

I. Leva sgancio mixer
J. Supporto
K. Pulsante sgancio supporto
L. Base d'appoggio

Come usare l'apparecchio

Sulla base

La ciotola girevole è particolarmente indicata per grossi quantitativi. Nel caso di piccole quantità, si consiglia di usare l'apparecchio manualmente, con una piccola ciotola.

1 **Appoggiate il mixer sulla base. Inserite per prima cosa il mixer nel gancio posto sul braccio e premete l'estremità posteriore ("Click").**

2 **Premete il pulsante di sgancio del supporto e ruotate il mixer all'indietro insieme al supporto.**

3 **Inserite le fruste o i ganci nel mixer. Potrebbe essere necessario ruotarli leggermente per inserirli correttamente.**
Inserite le fruste o i ganci con l'anello di plastica nell'apertura più grande posta sulla parte inferiore del mixer.

4 **Inserite la spina nella presa di corrente.**

5 **Mettete gli ingredienti nella ciotola.**

ITALIANO 39

Per ottenere risultati ottimali, mettete prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi.

6 **Mettete la ciotola sulla base.**

7 **Premete il pulsante di sgancio del supporto e ruotate il mixer in posizione orizzontale in modo che le fruste o i ganci vengano a contatto con gli ingredienti.**

8 **Accendete l'apparecchio.**
Per conoscere i tempi e i quantitativi esatti, consultate la tabella sotto riportata.

- **Turbo: premete questo pulsante per miscelare più rapidamente o per aumentare la velocità in caso di impasti particolarmente duri (ad esempio la pasta).**
- **Consigli:**

Premete la spatola contro il lato della ciotola per miscelare più rapidamente o in modo più efficiente.

9 **Quando avete finito, premete il pulsante di sgancio del supporto e ruotate il mixer e il supporto all'indietro.**

10 **Togliete la spina dalla presa.**

11 **Premete il pulsante ON/OFF in avanti per sganciare le fruste o i ganci e toglierli dall'apparecchio.**

7 *due pagine del manuale d'istruzioni*

Vediamo subito che le istruzioni verbali di tipo prescrittivo vengono accompagnate da immagini indicate da apposite frecce bianche. Queste immagini non si limitano a rappresentare graficamente l'oggetto, ma predispongono un semisimbolismo cromatico (bianco : grigio = attivo : passivo) che ci permette di visualizzare con maggiore rapidità gli elementi dell'oggetto interessati dall'azione e descritti al punto corrispondente. Grazie a questo piccolo stratagemma testuale, riusciamo a superare senza particolari difficoltà i primi due punti della sezione, scoprendo però che stiamo ancora (e resteremo) non tanto all'interno di vere e proprie istruzioni d'uso dell'apparecchio ma semmai, a monte, del tutto all'interno di *istruzioni di montaggio.*

Al terzo punto, però, non possiamo fare a meno di fermarci. Leggiamo:

> **3) Inserite le fruste o i ganci nel mixer. Potrebbe essere necessario ruotarli leggermente per inserirli correttamente.**
> Inserite le fruste o i ganci con l'anello di plastica nell'apertura più grande posta sulla parte inferiore del mixer.

Il problema è che *tutti* gli elementi di cui si parla, sia fruste sia ganci, hanno qualcosa come un anello di plastica [cfr. fig. 8].

8 *fruste e ganci*

In questo caso, inoltre, l'immagine non ci viene in aiuto: evidenzia che le fruste, una volta inserite, faranno "click"[11], ma non ci dice nulla a proposito di quale frusta inserire in quale buco. Fortunatamente a venirci in soccorso questa volta è l'oggetto stesso, è lui a istruire l'utente. Provando a inserire le fruste (o i ganci) scopriamo infatti che i due buchi hanno diametro differente, così come le due fruste (o i due ganci), e dunque è fisicamente impossibile sbagliare. Questa strategia non fa altro che debraiare all'oggetto il compito di istruire il suo utilizzatore, "autorizzandolo" a una certa azione e non a un'altra[12]. L'oggetto diventa manuale di se stesso, manuale "naturale" in cui i segnali che l'oggetto fornisce vengono cioè interpretati dall'utente senza che le idee che questi ha del mondo (nella fattispecie l'idea e la figura dell'"anello") interferiscano in questo processo.

Ma andiamo avanti. Al punto 5, privo di immagini, il testo dice: "mettete gli ingredienti nella ciotola". Dopo altri due passaggi (questi sì illustrati), relativi a come abbassare il mixer nella ciotola, finalmente al punto 8, senza alcun ausilio iconico, leggiamo: "accendete l'apparecchio". E l'istruzione successiva recita: "quando avete finito…". Scopriamo così, dopo tante difficoltà e tante prove, con un rammarico che potrebbe trasformarsi in disperazione, che la sequenza cruciale delle nostre istruzioni, quella in cui il nostro oggetto *fa* finalmente qualcosa, nel manuale non c'è. Rivelandosi in tutto e per tutto una serie di istruzioni per il montaggio e la manutenzione dell'apparecchio, il libretto di istruzioni presuppone che la competenza relativa a questa fase, consistente nel *saper cucinare*, sia già in possesso dell'utilizzatore. (In realtà – vedremo – Philips non ha dato del tutto per scontata la competenza culinaria dell'enunciatario presupposto dal manuale d'uso, e ha provveduto a fornire un nuovo *aiutante* legato anche a questo *saper-fare*: un ricettario. Ecco dunque la funzione di questo secondo manuale a cui avevamo accennato, e in che modo si lega da una parte all'oggetto e dall'altra al soggetto).

Comunque sia, ormai vaccinati contro questo genere di problemi, giunti al punto 8 ci viene intimato di accendere l'apparecchio. Ma i guai non sono finiti: non si fa infatti menzione di *come* si accenda l'apparecchio, e saremmo costretti a bloccarci di nuovo se non ci ricordassimo che nel lessico iniziale, quello elencato nella seconda sezione, si faceva menzione di un "interruttore ON/OFF, selettore velocità e pulsante di sgancio" che potrebbe essere quel che cerchiamo adesso.

Ancora una volta, presumibilmente, ci verrà in aiuto l'oggetto stesso, il quale sfoggia un selettore azzurro [fig. 9]. L'interruttore sarà questo, visto che ci sono anche dei numeri che potrebbero indicare le velocità di rotazione.

[11] Non possiamo fare a meno di notare che in questo caso il "click" viene riportato nell'immagine all'interno di un *baloon* che ne rende percepibile la "spigolosità" sonora, mentre nel punto 1 un "click" analogo viene riportato nella parte testuale dell'istruzione ("Click"). Evidentemente i click non sono tutti uguali.

[12] Cfr. il concetto di *affordance* in Norman 1988.

fig. 9: *interruttore/pulsante di sgancio*

L'unica cosa che l'oggetto non chiarisce è un simbolo posto nella parte anteriore del selettore, una specie di grossa freccia che sembra indicare un senso di spostamento. Se malauguratamente spingiamo l'interruttore in questa direzione, lo sbattitore si sentirà autorizzato a espellere le fruste direttamente nell' impasto con il risultato che dovremo lavarle e ricominciare. Ma cos'è che non è andato? Il fatto è che quella specie di freccia altro non è che un simbolo "universale" di una lingua specialistica ma abbastanza diffusa: la lingua della tecnologia attuale. In questa lingua quel simbolo vuol dire "eject", cioè "espelli", e dovunque c'è qualcosa da espellere (lettori di Cd, videoregistratori etc.) c'è questo simbolo. Lo sbattitore ci aveva avvertito. Chi non ci ha tradotto la sua lingua è stato il manuale. Esso, a ben pensarci, ci aveva parlato di un "pulsante di sgancio" nella "descrizione generale", solo che non lo aveva segnalato con una lettera, come tutti gli altri elementi, ma con una freccia che mal corrisponde al simbolo "eject" [fig. 9].

Descrizione generale

A. Interruttore ON/OFF, selettore velocità e pulsante di sgancio
↑ = Pulsante di sgancio
0 = OFF
1 = Velocità bassa
2 = Velocità media
3 = Velocità alta

9 *indicazione del pulsante di sgancio nella "descrizione generale"*

Il punto 8 prosegue fornendoci consigli sull'uso del "turbo" e sull'uso della spatola "per miscelare più rapidamente e in modo più efficiente" (?), unico elemento – abbiamo visto – "semi-culturale" del kit dello sbattitore, che ci viene presentato solo adesso (e di cui mai più si parlerà). Le istruzioni successive (9-12) ci mostrano che cosa fare quando abbiamo finito: alzare il mixer, togliere la spina e "premere *il pulsante* ON/OFF in avanti per sganciare le fruste o i ganci e toglierli dall'apparecchio" (c.n.). L'immagine ci mostra cosa fare, riportando la scritta "eject". Ecco dunque che cosa succedeva a seguire la direzione di quella freccia grande con *il selettore* azzurro (quando qualcosa si sposta avanti e indietro è una leva, un selettore, ma certamente non

un pulsante, che, invece, si pressa e dunque si sposta dall'alto in basso). Ma questo l'avevamo già imparato da noi[13].

Come spesso si verifica nei manuali, i problemi sono dati dalla competenza presupposta dell'enunciatario, variabile e frammentaria. Questo attante comunicativo all'inizio viene dipinto come un troglodita che non conosce neanche i fondamentali principi di funzionamento degli oggetti tecnologici ("non immergete il motorino elettrico in acqua", "inserire la spina"), un momento dopo è ritenuto edotto sulla simbologia internazionale relativa agli apparecchi (tutti sanno che cosa vuol dire quella freccia con la linea sottostante), infine gli viene spiegato ciò che in realtà ha già dimostrato di sapere ("premete il pulsante…"). Non è un caso allora, come sottolinea ancora Norman (1988), che molte persone si rivolgano direttamente all'oggetto perché suggerisca loro qualcosa circa il suo funzionamento. Ma questo i progettisti lo sanno bene, al punto che insieme alle istruzioni che debraiano implicitamente all'oggetto (come quelle sull'inserimento delle fruste) altre ne iscrivono letteralmente su di esso. Le figg. 10 e 11 sono due esempi di questa iscrizione delle istruzioni direttamente sul corpo dell'oggetto, relative all'inserimento del mixer nella base (incise sulla base stessa) e alla scelta dell'accessorio per impastare (fruste o ganci) a seconda del tipo di lavorazione (disegnati nella parte superiore).

10 *incisioni-istruzioni sulla base*

11 *disegni-istruzioni sul corpo del mixer*

Per arrivare alla fine della terza sezione sul "come usare l'apparecchio" ci resta da occuparci del funzionamento del mixer senza la sua base e la sua ciotola girevole. A questo proposito non si pongono particolari problemi, tranne un'altra sorpresa: il punto 14, che parla dell'inserimento delle fruste come già aveva fatto il punto 3, ci dice delle cose nuove. Recita:

> 14) **Inserite le fruste o i ganci nel mixer (seguite la procedura indicata al punto 3).**
> L'anello di plastica sulle fruste o sui ganci deve rimanere visibile: non è possibile infilare le fruste più in profondità.

[13] Bisogna precisare, comunque, che a monte dei problemi legati all'interruttore-eject vi è naturalmente il fatto che questo è un unico elemento che esercita, appunto, due funzioni. Norman 1988, che ha studiato il rapporto comandi/funzioni (*mapping*), sostiene a tal proposito che "qualunque errore che teoricamente può essere commesso, prima o poi lo sarà".

Finora nessuno ci aveva detto che l'anello in plastica doveva rimanere visibile. E se avessimo pensato che doveva andare dentro e l'avessimo forzato? Ma qui il problema non è tanto quello di non avere dato un'informazione utile al momento giusto, quanto quello di non avere rispettato le regole *di genere* che il manuale implicitamente si era posto. Questo vorrebbe essere infatti in tutto e per tutto un manuale *per compiti* del soggetto e dunque non prevede, come quello *per funzioni* dell'oggetto, che il lettore arrivi alla fine della lettura per operare. In questo genere di testi, l'utente dovrebbe individuare la procedura che gli interessa sulla base del suo effetto (per es. montare lo sbattitore) e svolgerla fino al conseguimento del risultato. Il testo tiene separati i compiti (usare lo sbattitore con la base, usarlo manualmente) e così il lettore li percepisce; non dovrebbe essere possibile dunque inserire un'informazione utile per svolgere un compito nella sezione dedicata a un altro.

4) La sezione successiva del manuale descrive le operazioni di "pulizia" dello sbattitore. Oltre a ricordarci nuovamente ciò che ci aveva detto tra le avvertenze iniziali riguardo al non immergere la base motore in acqua, questa sezione specifica espressamente che "la ciotola, la base, il braccio e la base motore non possono essere lavati in lavastoviglie". Nulla di sbagliato in questo. Ciò che ci lascia perplessi è che, come vedremo, nella scatola viene raffigurata proprio la ciotola all'interno di una lavastoviglie. A parte l'evidente contraddizione, non possiamo fare a meno di interrogarci ancora una volta sulla natura di questa scatola che, in linea di principio, dovrebbe contenere sbattitore e accessori per consentirne il trasporto, ma che invece, in linea di fatto, si incarica di fornirci informazioni circa gli usi concreti dell'apparecchio, e adesso anche sulle modalità di uso e manutenzione. Motivo in più per occuparcene in un paragrafo successivo dell'analisi.

5-6) Le sezioni "come riporre l'apparecchio" e "garanzia e assistenza" non pongono particolari problemi. Introducono soltanto alcuni richiami espliciti all'universo della marca (numeri di codice dei vari elementi, indirizzo del sito Philips etc.), sino a questo momento del tutto assente, individuando in gran ritardo un destinante complessivo che, visti i numerosi imprevisti, può facilmente trasformarsi, se non in capro espiatorio, quanto meno in possibile responsabile dell'accaduto.

7) L'ultima sezione riguardante "quantità e tempi di preparazione" merita, invece, ulteriore attenzione. In essa scopriamo finalmente, se non ce ne fossimo accorti prima, qual è il vasto campo delle operazioni possibili del nostro sbattitore. Ci viene detto che con i ganci si fa la pasta per il pane, mentre con le fruste è possibile produrre salse varie, maionese, creme, albumi montati a neve, pastella per cialde, purè di patate, miscela per torte etc. Ritrovandoli così, alla fine di questo percorso accidentato, questi appetitosi prodotti appaiono al lettore esausto, più che come oggetti di valore da costruire, come premi di una sanzione positiva per esser riusciti a superare più o meno indenni tutte quelle terribili prove.

Scopriamo, comunque, *che cosa* può fare lo sbattitore, ma siamo ancora ben lontani dal sapere *come*. Per questo, dovrebbe venirci in aiuto il ricettario.

7 Tra competenza e manipolazione: il ricettario

Che il libretto fornito da Philips insieme al manuale di istruzioni dello sbattitore non sia un volume di ricette qualunque lo si capisce anche solo guardandone la copertina. Questa è divisa in tre parti: nella parte inferiore è presente una fotografia di alcuni ingredienti come uova, more, uva sultanina etc.; nella striscia centrale è riprodotta una serie di dolci già pronti (torte, gelatine, biscotti etc.); in quella superiore

vi è l'immagine di un cucchiaio ripieno di farina con una ciotola. Su quest'ultima parte della copertina troviamo una serie di scritte in otto lingue (che al semiologo non può non ricordare la serie dei "non so" nei *Prolegomena* hjelmsleviani), la prima delle quali recita (in inglese): "Mix, bake, enjoy!"[14]. Anche se non è possibile rintracciare in questa successione di immagini una particolare disposizione topologica significativa all'interno del supporto planare, è comunque presente l'idea di trasformazione delle sostanze che è la caratteristica basilare del nostro sbattitore. Per anafora visiva, l'oggetto e le ricette hanno dunque un primo legame semantico.

12 *copertina del ricettario*

In più, viene generata l'isotopia del piacere gustativo, che manifesta la sanzione estesica legata al risultato finale del programma narrativo principale del soggetto operatore umano che usa lo sbattitore come oggetto modale [cfr. par. 4]. La storia del nostro strumento tecnologico acquista dunque il suo finale – appunto, la sanzione –, senza però aver ancora in alcun modo discorsivizzato la tappa iniziale dello schema canonico: quella della manipolazione, dell'acquisizione del volere. Ma ci vuol poco: basta aprire il ricettario e, per quanto nascosta, la si ritroverà.

In questo manuale troviamo infatti differenti ricette, tutte e soltanto relative a dolci. Si tratta di tradizionali programmi di preparazione di oggetti di valore (torte di mele, di noci, alla frutta, di albicocche e mandorle, di cioccolato etc.) su cui la semiotica ha già parecchio lavorato[15], e su cui dunque, in questa sede, non è importante soffermarsi. Quel che ci interessa è semmai rilevare che, in queste ricette di dolci, lo sbattitore appare quasi sempre più d'una volta, all'interno cioè sia del programma principale sia di programmi aggiunti. Così, per esempio, nella ricetta della torta di mele

[14] Ciò che ci disorienta è la scritta in italiano "Prepara, cucina e gusta!", che non fa riferimento alcuno all'azione del nostro sbattitore. Una rapida occhiata alle scritte nelle altre lingue ci induce comunque a pensare che si tratti di un banale errore di traduzione e non, hjelsmlevianamente, di una differenza tra forme del contenuto a partire da un unico *purport* semantico.

[15] Oltre il già citato saggio di Greimas 1983 sulla zuppa al pesto, cfr. Floch 1995 sulla spigola al finocchietto, e Landowski-Fiorin eds. 1997, dove sono contenute diverse analisi semiotiche di piatti e bevande.

olandese, esso interviene sia nella preparazione della pasta della torta (dove lavorano i ganci) sia in quella del composto (dove invece intervengono le fruste). Stessa cosa per la torta alle noci, per quella al cioccolato viennese e così via. Si capisce insomma che si tratta di ricette appositamente selezionate, se non inventate per l'occasione, nelle quali il nostro sbattitore ha un ruolo d'assoluto protagonista, e appare come uno strumento indispensabile per la preparazione di questi favolosi manicaretti. Da qui la serie di complesse performance in cui lo troviamo impegnato nel corso del ricettario. Adesso il nostro arnese non si limita a sbattere, come per nome, o a mescolare, amalgamare e montare, come da dizionario, ma lo troviamo impegnato, inoltre, a impastare, frullare, lavorare, mischiare, miscelare, etc.[16].

Che lo sbattitore sia il protagonista assoluto del secondo manuale non lo si vede soltanto dal tipo di ricette, che necessitano di un aiutante che provveda a mischiare qualcosa, ma anche dal continuo riferimento anaforico che il ricettario fa al manuale d'uso e manutenzione. Si parla moltissimo, infatti, di fruste, ganci, ciotola, mixer etc. Sembra dunque che questo libretto integri a perfezione il manuale d'uso fornendo al soggetto quella competenza culinaria implicita che nel primo manuale non era stata fornita.

Ma possiamo spingere le cose ancora più in là, chiedendoci se questo libretto rivesta soltanto la funzione di aiutante. A ben guardare le cose sono un po' diverse. Le ricette presenti nel manuale, infatti, lasciano scoperte alcune competenze. Per esempio, non si dice mai che affinché la panna e le chiare delle uova montino è necessario che queste siano fredde, né si specifica che cosa si intende per "pasta liscia". Tutte competenze che soltanto qualcuno che è in grado di cucinare sa già e che nessun libro di cucina, meno che mai quello donatoci da Philips, potrà mai permettere di acquisire in toto.

Appare chiaro, comunque, che ci troviamo di fronte a un testo che mescola quanto meno due generi discorsivi. Oltre che un classico ricettario, secondo la tradizione artusiana, questo secondo manuale è una specie di testo promozionale che mette in moto una ben precisa strategia di manipolazione: cerca di far-volere un oggetto (lo sbattitore) a un soggetto (il suo compratore) raccontando una storia in cui questo oggetto acquisisce un valore per il soggetto. In sintesi, si tratta di suscitare un desiderio, quello per lo sbattitore, e lo si fa mettendo in scena quella che è stata chiamata "logica del contratto"[17]: non solo ci vengono mostrate le straordinarie performance e la versatilità dell'oggetto, ma soprattutto veniamo "in-formati" di un desiderio più a monte: quello dei dolci. Per far scattare un programma di congiunzione con un valore, veniamo indotti a volere quel valore, facendo in modo che il reale programma di congiunzione che si vuol far mettere in pratica (quello riguardante l'oggetto da vendere) si presenti come un banale programma d'uso: "voglio lo sbattitore non perché mi interessi come tale, ma perché desidero quei dolci lì". Da questo punto di vista, il fatto che nel ricettario siano presenti soltanto dolci, mentre lo sbattitore è in grado di contribuire alla preparazione di tante altre cose (come il manuale di istruzioni ci aveva, alla fine, detto), non è un caso. I dolci sono più facilmente desiderabili di quanto lo sia, poniamo, il pane, oggetto che pure il nostro apparecchio sa preparare benissimo.

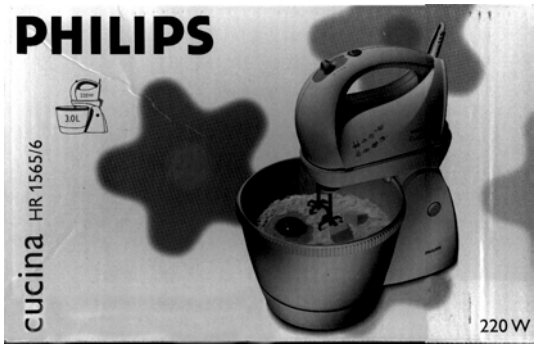
[16] Ma anche qui le sviste non mancano. Preso dalla foga di esibire la poliedricità di questo arnese, nella ricetta della "bavarese al mango con salsa di lamponi", il ricettario fa frullare il mango a un "frullatore a immersione" e il nostro sbattitore si trova relegato, qualche rigo più tardi, a montare la panna (la quale, però, figura nella lista degli ingredienti necessari come già montata).

[17] Landowski 1989.

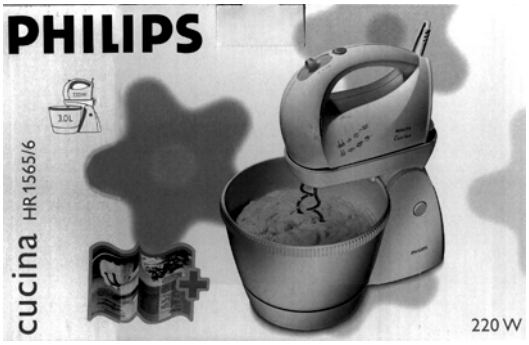
La faccenda curiosa è però che questo secondo manuale sta nella scatola: è dunque leggibile solo a chi ha già comprato lo sbattitore. Cosa che, nella pratica, annulla la strategia di manipolazione preventiva che pure era attivata nel testo, lasciando intatto soltanto il genere del (cattivo) ricettario. Ma è la scatola stessa, infine, che propone una terza ipotesi di lettura di questo strano elettrodomestico.

8 Il racconto istruttivo del packaging

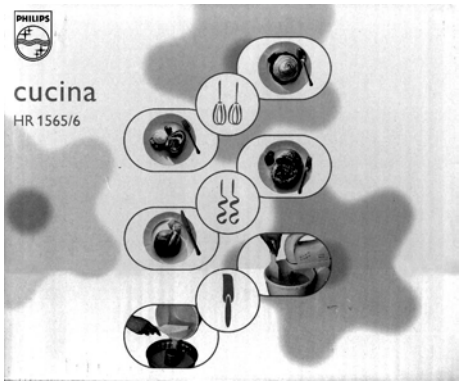
Quando il packaging si chiamava "scatola", sembrava avere soltanto la funzione di contenere l'oggetto per renderne più agevole il trasporto. Naturalmente oggi le cose non stanno più così e il packaging è diventato sempre più apertamente un importante veicolo di immagine. Si è cominciato a curarne l'aspetto, veicolando tramite esso significati a volte complessi, e la semiotica ha contribuito non poco a rivelarne l'articolazione formale[18]. Il packaging del nostro sbattitore è un esempio di quanto una confezione possa contribuire a definire il valore dell'oggetto che contiene e quanto possa raccontarci di questo, finendo per sostituire la documentazione allegata all'oggetto stesso.



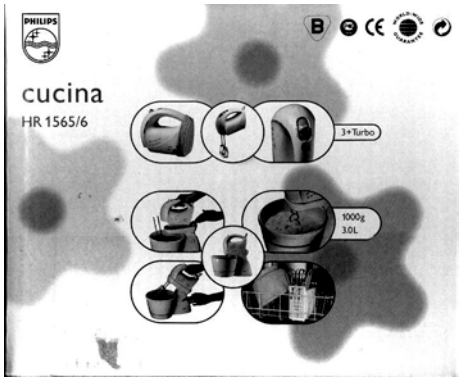
13



14



15



16

figg. 13-16 *il packaging*

Vediamo come è fatto: sui due lati lunghi sono presenti due immagini dello sbattitore in cui, però, questo non viene fotografato da solo. Su uno dei due lati [fig. 13] la ciotola appare piena degli ingredienti base di un impasto (uova, farina e burro) e sull'altro la stessa ciotola è mostrata piena dell'impasto già lavorato [fig. 14]. Sul secondo di questi due lati, accanto allo sbattitore, figura l'immagine del ricettario con un segno + davanti, indicazione del *plus* del prodotto (l'immagine, che è un adesivo

[18] Cfr. per es. Bucchetti 1999 e Ferraresi 1999.

collocato successivamente alla stampa, è rovesciata probabilmente per un errore dell'operatore). Ecco dichiarata la funzione di questo aiutante: impastare per noi; ed ecco chiarita l'unica reale funzione del ricettario: quella del dono promozionale. Ma vediamo i lati corti: su uno sono raffigurate alcune pietanze che possiamo ottenere attraverso l'aiuto dello sbattitore; ci sono vari dolci ma anche il pane di cui abbiamo parlato, suddivisi a seconda che si preparino con l'ausilio delle fruste o dei ganci [fig. 15]. Sull'ultimo lato invece vengono illustrate attraverso un racconto di immagini le operazioni di montaggio e smontaggio, le diverse fruste e la presunta pulizia della ciotola in lavastoviglie [fig. 16].

La scatola, in sintesi, ci racconta qual è l'azione dello sbattitore, che cosa possiamo fare grazie a questo aiutante, come lo si può smontare, come possiamo mantenerlo. Tutte queste informazioni hanno naturalmente lo scopo principale di inscrivere nell'oggetto una valorizzazione di tipo pratico[19]: lo sbattitore ci aiuterà nel noioso e faticoso lavoro di mescolamento di certe sostanze, ma, ciò che più conta, farà di noi dei veri cuochi capaci di preparare le raffinate pietanze raffigurate nelle immagini. Al di là di queste considerazioni di carattere pubblicitario, quel che è certo è che per capire che cosa può fare questo oggetto, e soprattutto per capire come possiamo utilizzarlo, la fonte di informazioni più chiara e, ci pare, più attendibile è proprio la scatola. La scatola, insomma, fa da *terzo manuale* di istruzioni dell'oggetto, forse in modo più efficace di quanto non facciano gli altri due, certamente più veritiero.

9 Conclusioni

Dovrebbe esser chiaro, alla fine di quest'analisi, che intendere lo sbattitore dal punto di vista della sua significazione – come inconsapevolmente fa, ben prima del semiologo, un gran numero di comuni mortali in qualche modo interessati alla cucina, per organizzazione della gestione familiare, per hobby, per desiderio di ostentazione personale o sociale etc. – comporta l'abbandono dell'idea ingenua di *oggetto* come entità ontologicamente autonoma e come realtà empirica indipendente da qualsiasi soggettività. Lo sbattitore non è un qualcosa di fisico, risultato di un lavoro di progettazione ingegneristica e di costruzione industriale. Così come non è una merce che viene pubblicizzata, esposta e venduta in un mercato concorrenziale dove deve prevalere su merci analoghe. E non è nemmeno, semiologicamente, un segno più o meno naturalizzato di una ideologia più o meno repressiva. O quanto meno non è *soltanto* questo.

Come abbiamo cercato di mostrare in queste pagine, quello che nella lingua italiana viene chiamato *sbattitore* ha confini che non coincidono con i confini fisici dell'oggetto: inevitabilmente convoca, dal punto di vista semiotico, una configurazione molto complessa in cui ciò che il senso comune considera come "cosa" (il prodotto, la merce, il simbolo…) è inevitabilmente messa in relazione a una serie di altri oggetti, ma anche di soggetti: oggetti e soggetti che entrano fra loro in relazioni *sensate* – cioè umane e sociali – di tipo narrativo, discorsivo e testuale. L'oggetto, abbiamo visto, ha una sua organizzazione interna in cui le sue singole parti (alcune delle quali utilizzabili anche autonomamente) si compongono in modo molto preciso per formare uno specifico strumento, un attrezzo di lavoro. In quanto strumento, questo oggetto è legato a un soggetto utilizzatore, un qualcuno che entra in contatto con l'oggetto per via dei suoi precisi progetti d'azione, che inserisce cioè l'oggetto nei suoi programmi narrativi.

[19] Per la tipologia di valorizzazioni pubblicitarie, cfr. Floch 1990, su cui cfr. Marrone 2001.

Questo soggetto, a sua volta, attraversando le varie fasi del programma, cambia natura: è cioè realizzato se e solo se, prima, è stato attuale e, prima ancora, virtuale. Si pone così – oltre alla questione delle sue relazioni intersoggettive con altri "umani" con i quali condividere i prodotti finali del suo fare – il problema delle sue competenze (cognitive, pragmatiche, passionali), nonché quello del suo volere iniziale. Entrano in gioco così gli altri oggetti che compongono la configurazione dello sbattitore: i due manuali, quello relativo al montaggio e alla manutenzione e quello che elenca le ricette di cucina, nonché la scatola, che a sua volta fornisce una sua presentazione e spiegazione dell'oggetto. Tutti questi oggetti e soggetti hanno fra loro relazioni complesse: l'utilizzatore cerca nel manuale di istruzioni le competenze necessarie per usare l'oggetto; il manuale di istruzioni spiega l'oggetto, ma talvolta è l'oggetto che spiega il manuale; il ricettario colma le lacune del manuale di istruzioni, e a sua volta rimanda all'oggetto, da un lato, chiarendone le funzioni, e al soggetto, dall'altro, determinandone il volere. La scatola, infine (o, forse, all'inizio), riassume in poche immagini le principali istruzioni d'uso dell'apparecchio e le sue principali capacità performative, ma per altri versi colma alcune lacune informative dei manuali, o addirittura fornisce informazioni contrastanti con essi. È questa, fra l'altro, che presenta l'oggetto al soggetto, con un fare manipolatorio legato alla collocazione sociale principale dell'oggetto stesso, e cioè il mercato.

Tutto questo non può che confermare la lezione che sociologi della tecnica come Latour, utilizzando l'*organon* semiotico, hanno da tempo ribadito, contrastando i peana degli immancabili apocalittici: non è l'uomo a disumanizzarsi a causa dell'invadenza della tecnologia, ma è la tecnologia, semmai, a umanizzarsi sempre più per continui debrayage discorsivi. Se la società contemporanea è l'ultimo stadio della metafisica occidentale, secondo il dettato dei filosofi, non è perché la diffusione della tecnica ha contribuito alla morte dell'uomo, ma semmai perché l'uomo ha talmente ampliato e diffuso la propria soggettività da delegarne una gran parte persino agli oggetti. La socialità, in tal modo, è tanto costruzione intersoggettiva (o, meglio, interumana) quanto prodotto interoggettivo (intertecnologico): in quanto attori sociali, entriamo in relazione ad altri umani, ma anche a non umani, a oggetti che fanno, pensano e provano emozioni, non solo *per noi*, ma anche *con noi*. Ci accompagnano, ci rassicurano, ci contrastano, ci angosciano: insomma, esistono.

D'altro canto, però, l'analisi sociosemiotica degli oggetti consente di offrire alla lezione dei sociologi un contributo non indifferente, non solo dal punto di vista del metodo d'indagine, ma anche dei risultati teorici. Essa permette per esempio di ridimensionare fortemente l'ambiguo concetto di *ibrido* a cui Latour spesso ricorre. Che cosa ha, infatti, di ibrido, il nostro sbattitore? Usando l'efficace terminologia hjelmsleviana, possiamo dire che l'ibridità di quest'oggetto è presente soltanto sul piano della materia dell'espressione: la configurazione interoggettiva e intersoggettiva nella quale – come s'è detto – lo sbattitore riceve tutto il suo senso articolato è certamente costituita da materie diverse (fisicità dell'oggetto, verbalità delle istruzioni, visualità delle immagini, somaticità dei gesti etc.) che tendono a costruire un testo fortemente sincretico. Una volta messa in forma, però, questa materia dell'espressione diventa, come sappiamo, sostanza e, soprattutto, entra in presupposizione reciproca con un piano del contenuto che, dal canto suo, di ibrido non ha proprio nulla: è anzi un insieme complesso e articolato sin che si vuole, ma comunque – come ogni testo che si rispetti – perfettamente coerente.

Riferimenti bibliografici

BASTIDE, F.
1987 "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", in *Actes sémiotiques – Documents*, n. 89; trad. it. "Il trattamento della materia", in Fabbri e Marrone eds. 2001.
BUCCHETTI, V.
1999 *La messa in scena del prodotto*, Milano: Angeli.
FABBRI, P. e MARRONE, G. eds.
2001 *Semiotica in nuce. II. Teoria del discorso*, Roma: Meltemi.
FERRARESI, M.
1999 *Il packaging*, Milano: Angeli.
FLOCH J.-M.
1990 *Sémiotique, marketing et communication*, Paris: Puf; trad. it. *Semiotica, marketing e comunicazione*, Milano: Angeli 1992.
1995 *Identités visuelles*, Paris: Puf; trad. it. *Identità visive*, Milano: Angeli 1997.
GREIMAS, A. J.
1983 *Du sens II*, Paris: Seuil; trad. it., *Del senso II,* Milano: Bompiani 1985.
LANDOWSKI E.
1989 *La société réfléchie. Essais de socio-sémiotique*, Paris: Seuil; trad. it. *La società riflessa*, Roma: Meltemi 1999.
LANDOWSKI E. e MARRONE G. eds.
2001 *La société des objets. Problèmes d'interobjectivité*, *Protée*, n. 29, 1; trad. it. ampliata *La società degli oggetti*, Roma: Meltemi 2002.
LATOUR B.
1993 *La clef de Berlin, et autres leçons d'un amateur de sciences*, Paris: La Découverte.
MARRONE, G.
2001 *Corpi sociali. Processi comunicativi e semiotica del testo*, Einaudi, Torino.
2002 "Dal design all'interoggettività: questioni introduttive", in trad. it. di Landowski e Marrone eds. 2001.
NORMAN, D. A.
1988 *The Psychology of Everyday Things*, New York: Basic Books; trad. it., *La caffettiera del masochista*, Firenze: Giunti 1997.
SEMPRINI, A.
1995 *L'objet comme procès et comme action*, Paris, L'Harmattan; trad. it. *L'oggetto come processo e come azione*, Bologna, Esculapio 1997.
SEMPRINI A. ed.
1999 *Il senso delle cose. I significati sociali e culturali degli oggetti quotidiani*, Milano, Angeli.
ZINNA, A.
2002 "Les objets et leurs interfaces" in Fontanille, J. e Zinna, A. eds. *Les objets au quotidien,* Limoges: Pulim, 2002.