

La lingua del cibo – Percorso Aulaweb

Veronica Ricotta

Come molte storie, la storia della lingua del cibo e dei testi di cucina è una storia frammentata, che ha caratteri di discontinuità e continuità se si esamina il tema nel corso dei secoli. Per quanto riguarda le origini della lingua della cucina, i testi che ci tramandano le informazioni sulla cucina medievale (liste delle spese o ricettari) sono per lo più composti per ragioni pratiche e per questo motivo si tratta di testimonianze affidabili dal punto di vista sia delle informazioni sia della lingua in cui sono scritte. Tali testi si riferiscono però a una cucina 'alta', che rispecchia il modo di nutrirsi delle classi più elevate: si tratta di una cucina generalmente tendente all'unitarietà delle preparazioni e delle vivande, con una conseguente unitarietà di lessico.

Nel XIV secolo si assiste alla nascita delle prime raccolte di ricette di cucina in volgare, il più delle volte prive di un titolo specifico. Sono testi anonimi, nati per lo più come appunti e liste di cuochi al servizio dei loro ricchi signori. Questi antichi ricettari fanno capo a due diverse tradizioni: una che discende dal *Liber de coquina*, il ricettario latino più antico che si conosce, l'altra, cosiddetta *dei 12 ghiotti*, di probabile origine toscana, così chiamata per i numerosi riferimenti a dodici *ricchi goditori*, probabilmente da identificare con la brigata di scialacquatori richiamata nel canto XXIX dell'*Inferno* di Dante.

Il testo più antico (1338-1339?) è conservato nel manoscritto della Biblioteca Riccardiana di Firenze segnato 1071, scritto in volgare fiorentino ma con tratti francesizzanti e puntellato di settentrionalismi. Già organizzata secondo moduli anaforici che segnano i vari passaggi del testo (*Se vuoi fare ...; toglì ... metti ...*), l'opera si presenta con tutte le caratteristiche tipiche di un testo prescrittivo. Agli anni 1344-1345 fa riferimento un registro di spese della mensa dei Priori fiorentini, nel manoscritto Ashburnham 1216 della Biblioteca Medicea Laurenziana di Firenze, testimonianza di come nella «Firenze della crisi» coloro che reggevano la Repubblica si nutrivano con generi di lusso, incuranti della crisi e della carestia e della terribile peste che era alle porte (FROSINI 1993: 38-42).

Nel Quattrocento spicca il *Libro de Arte Coquinaria*, il primo ricettario autoriale, a firma di Martino de' Rossi, detto Maestro Martino da Como, compilato a Roma tra il 1464 ed il 1465. De' Rossi, ticinese di nascita, lavora prima alla corte di Francesco Sforza e poi a Roma, al servizio del patriarca di Aquileia, infine, di nuovo a Milano, per Gian Giacomo Trivulzio. La cucina che propone è dunque ricca di varie influenze (anche arabe). Le ricette, scritte in volgare, si distinguono per la cura nella descrizione dei procedimenti e per la precisione terminologica. Fu il prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana, Bartolomeo Sacchi, conosciuto come il Platina (1421-1480), a determinare il successo dell'opera del Maestro Martino, successo che si protrasse fino alla metà del Cinquecento.

Il Rinascimento culinario è segnato dall'opera di Cristoforo Messi Sbugo (*Banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale*, Ferrara, 1549), che consegna ai lettori la tradizione dei banchetti in area padana, e di Bartolomeo Scappi (*Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in sei libri*, Venezia, Michele Tramezzino,

1570), cuoco privato di Papa Pio V e grande innovatore: nel suo testo si legge l'introduzione delle carni di allevamento oltre che della selvaggina, privilegiata nelle tavole medievali.

Tra Sei e Settecento si collocano i ricettari manoscritti dei Farnese (1684 e 1701), ricchi di regionalismi come *forcina* 'forchetta' e *rasora* 'grattugia' (PETROLINI 2005). Il Seicento, in particolare, è il secolo dei ricettari regionali. Tra gli autori spiccano i partenopei Battista Crisci, autore della *Lucerna de corteggiani* (1634), e Antonio Latini, autore dello *Scalco alla moderna, ovvero l'arte di ben disporre i conviti* (1692-1694).

Nel corso del XVIII secolo, alla rivoluzione alimentare che segna l'Occidente europeo, con l'abbandono della cucina di *ancien régime* in favore di una cucina meno grassa e meno speziata, e con la separazione dell'agro e del dolce, corrisponde un forte cambiamento anche nei testi di ambito gastronomico. In Italia questa mutazione epocale viene interpretata ne *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (Torino, 1766), debitore dell'opera del cuoco francese Menon intitolata *Cuisinière Bourgeoise* (Parigi, 1746), che ebbe una grande fortuna e oltre venti edizioni in un secolo. L'opera stampata a Torino è affollata da termini francesi (*bechamel*, *escalope*, *gateau*, ecc.), adattamenti dalla lingua d'Oltralpe (*en papillote* diventa *in papigliot(te)*), o traslitterazioni erronee che generano nuovi lessemi (per esempio, il *cresson alénois* diventa il *crescione alla noce*). La consapevolezza linguistica di questi trattatisti emerge in tutta la sua forza nell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi (1736-), cuoco al servizio di Caterina II di Russia. L'autore esplicita il proprio criterio linguistico nei confronti dei francesismi, che vengono riportati seguendo il principio della trasposizione grafica della pronuncia. Si tratta di una formula di compromesso tra il mantenimento del vocabolo originario e la sua fruizione da parte di chi non conosce il francese. Secondo tale procedimento, il *gateau* diventa *gattò*, la *chantilly* diventa *sciantigli*, e via dicendo. Il tutto è esplicitato nella *Avvertenza ai lettori*, a cui Leonardi fa seguire anche una *Spiegazione Generale de' Termini Francesi* e, in testa al primo tomo, un elenco *Di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usati nella Cucina*, e tre volumi del *Dizionario ragionato degli alimenti* (rimasto incompleto alla lettera E).

La svolta determinante in termini di unitarietà di preparazioni e di conseguenza anche di lingua si ebbe con *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene. Manuale pratico per le famiglie* di Pellegrino Artusi, uscito a Firenze nel 1891 per i tipi di Salvatore Landi e poi pubblicato fino al 1910 (14a edizione) e 1911 (15° edizione, uscita dopo la morte dell'autore), con un progressivo incremento di ricette, dalle 475 della prima edizione alle 790 dell'ultima. Solo *Il re dei cuochi*, manuale di formazione per le donne, uscito per Salani nel 1886, godette di una simile fortuna, e fu riedito anch'esso 14 volte fino al 1917. Romagnolo di nascita ma trapiantato a Firenze, Artusi orientò la lingua della sua opera verso l'uso del toscano, e in particolare verso l'uso linguistico di Firenze «adottato nella freschezza del suo "tono medio"» (FROSINI 2009: 87): una scelta, quella di Artusi, che si situa nel solco della politica linguistica tracciato già da Manzoni. Per quanto riguarda i forestierismi, Artusi cerca di adattarli il più possibile alle regole del fiorentino, con qualche interessante coniazione, come *sgonfiotto* per *soufflet* (francesismo che comunque Artusi usa); allo stesso tempo è Artusi a consacrare alcuni prestiti da varie lingue, ancora oggi in uso, come *babà*, *plum-cake*, *sautè*, *vol-au-vent* (cfr. FROSINI 2009: 91). Compagno anche dialettismi di origine settentrionale come *cotechino* 'cotechino' e *tridura* 'tritura'. La sintassi, invece, procede con un andamento sciolto che rispecchia il parlato. Prima di Artusi, forse solo *Il cuoco sapiente*, edito a Firenze nel 1871 e poi riedito a Milano da

Guigoni, mostra numerose affinità con la *Scienza*, sia sul piano gastronomico sia su quello linguistico (CAPATTI 2010: XVII).

Durante il fascismo «come il riso e il pesce, anche la lingua diviene un prodotto autarchico» (CAPATTI 2010: XXI). Tra le novità del ventennio è *Il Talismano della felicità* di Ada Boni (1925): in questo ricettario si registrano ancora abbondanti i forestierismi e, in particolare, parole come *bouchees*, *canapé*, *cassolettes*, o anglismi come *sandwich*, *savories*. Il regionalismo della cucina si esprime, invece, ne *La Cucina Romana. Contributo allo studio e alla documentazione del folklore romano* (Roma, Edizioni della Rivista Preziosa, 1929), della stessa autrice, raccolta di ricette della tradizione culinaria romana, con particolare attenzione per quei piatti di cui si stava perdendo il ricordo. Fino al 1959 Ada Boni collabora con i suoi consigli e le sue ricette alla rivista «Preziosa».

Dal «Giornale dell'Associazione Cuochi» del 1939 risuonano le indicazioni lessicali autarchiche de *La cucina fascista - Indicazioni del Min Cul Pop per come preparare nei ristoranti i "Menù ovvero la nuova lista dei cibi"*: la *julienne* viene sostituita dalla *zuppa di legumi minuti*, la *parmentier* dalla *zuppa di patate schiacciate*, l'*omelette* dalla *frittata avvolta*, il *purée di patate* dalle *patate schiacciate*, le *marrons glacée* dalla *castagna candita* ... e la lista potrebbe continuare.

A questo si aggiunga l'intervento dei futuristi. Dalle frequenze radio della trasmissione *Due anni dopo* del 1937, Fillia, che insieme a Filippo Tommaso Marinetti aveva redatto il *Manifesto della cucina futurista* pubblicato il 28 dicembre del 1930, e sulla «Gazzetta del Popolo di Torino» tuona con un: «È finito il tempo delle pietanze dell'Artusi. Saremo duri» (CAPATTI 2010: XXV). Il secondo dopoguerra vide la ripresa dell'editoria gastronomica con *Il Cucchiario d'argento* del 1950 e la grande cucina di Luigi Carnacina (1960, poi *Il Carnacina* 1961, forse sul modello de *L'Artusi*).

Il flusso di forestierismi si fa inarrestabile. Nella seconda metà del Novecento si registra ancora una forte pressione esercitata dal francese sull'italiano con l'ingresso di alcuni termini specialistici, come *crudités* (1989), [insalata] *niçoise* (1958), *profiterole* (1957), *quiche* (1989), *vinaigrette* (1989), e *nouvelle cuisine* (1986), in ragione della fortuna di questa nuova moda gastronomica. Tra fine Ottocento e inizi del Novecento si collocano i primi prestiti da una lingua che fino ad allora non aveva contribuito ad allargare il patrimonio lessicale gastronomico, cioè il tedesco, con *krapfen* (1891), *würstel* (1905) e *strudel* (1905). L'influenza angloamericana è in netta espansione a partire dalla diffusione del *fast food* (1982); si cominciano ad acclimatare prestiti integrali come *breakfast*, *brunch* (1983), *cake* e *plum cake*, *chips* 'patatine' (1989), *cornflakes* (1965), *hamburger* (1963), *hot dog* (1950), *ice cream*, *ketchup* (1957), *long drink* e *soft drink* (1957, 1986), *popcorn* (1958), *snack* (1959), e tecnicismi come *cutter*, *mixer* (1970) fra le apparecchiature, e così *finger-food* (2005) 'cibo preparato in porzioni da poter essere mangiate con le dita', che negli ultimi anni ha conosciuto una rapida diffusione. Tra i recenti prestiti non adattati di altra provenienza, si ricordano la *paella* spagnola, i *taco(s)* messicani, il greco *tzatziki* 'salsa a base di yoghurt, aglio e cetrioli', il *surimi* 'cibo a base di pesce, arricchito di condimenti e conservato freddo' e il *sushi* 'pesce freddo crudo, tagliato in piccoli bocconi', dal Giappone. Di ingresso recente sono anche il *kebab* turco 'spiedo di carne arrostita di montone o di agnello', e il *fala(f)fel* 'polpettina di farina di ceci con prezzemolo e spezie'.

Si registra però anche un notevole flusso inverso, con una ricca quantità di italianismi gastronomici esportati nelle altre lingue, molti dei quali fortemente connessi al fenomeno dell'emigrazione: così, ad esempio, *lasagne* (1846), *salami* (1852), *risotto* (1855), *ricotta* (1877), *spaghetti* (1888), *mozzarella* (1911), *rigatoni* (1923), *scampi* (1923), *ziti*, *zucchini*, *prosciutto* (1929) e l'immane *pizza* (1935).

1) FONTI MEDIEVALI

1a) Ricettari

❖ La pratica culinaria trova la sua codificazione scritta nell'Europa occidentale fra Due e Trecento. Ne consegue una quantità consistente di testimonianze latine e soprattutto volgari, più o meno organiche, che sono state per lungo tempo anonime (il primo "autore" è Maestro Martino intorno alla metà del Quattrocento) e ci restituiscono informazioni su una «cucina alta, nobile o borghese, certo non popolare» (FROSINI 2012: 86).

Il ricettario è conservato nel codice 1071 della Biblioteca Riccardiana di Firenze, e si tratta del più antico dei manoscritti che ci sono pervenuti in volgare italiano. La filigrana permette di datare il testo intorno agli anni 1338-1339. Il ricettario è di area toscana e si estende per le cc. 40-67 del codice. Il testo venne pubblicato per la prima volta nel 1890 da Salomone Morpurgo e, al momento, è l'unico testo di cucina presente nella banca-dati del *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini* (FROSINI 2012: 86).

❖ **Ricetta del blas mangiere di pesce, Firenze, Biblioteca Riccardiana, ms. 1071, cc. 55v-56r** (fonte FROSINI 2012: 86).

Se vuoi fare blas mangiere di pesce | p(er) xij p(er)sone **togli** tre libr(e) di mandor[le] | **e togli** meça libr(a) di çucchero e meço quarr[o] | di garofani e due once di pignocchi mond[i] | (e) una libra di riso **e togli** due peççi di lucc[io] | grosso (e) una peça di tincha **e togli** le m[an]-|dorle bene monde e bene lavate e bene | macinate et ste(m)p(er)ate con acqua chiara bene | spessa (e) bene colata **e togli** il riso bene | netto (e) bene lavato co(n) acqua calda (e) bene | rasciutto co(n) tovaglia e bene pesto allo spe-|tiale (e) bene stacciato **e togli** il pesce che | tu ài bene lessato (e) bene colato (e) fallo fre-|dare e sfilare il più sottile che tu puoi a guisa || [56r] di polpa /di pollo/ **e togli** il lacte delle mandorle che ttu | ài le tre parti. **Metti** a fuoco i(n) vasello netto | **e** quando è levato il bollore **ste(m)pera** la farina | del riso che tu ài co(n) latte crudo che è rimasto | **e fallo cuocere** dalla lungia i(n) sulla brascia (**e**) **me-|stalo** spesso. **E** quando è presso che cotto, **mettivi** | dentro le polpe del pesce (e) qua(n)tità di çucchero | **e tra i indietro** p(er) minestrare (**e**) **poni** spetie | sopra scodella (e) çucchero e garofani i(n)teri e | pignocchi mondi. Questa vivanda vuol esere | bianca qua(n)to puoi il più e dolce. **Se vuoi fare** | p(er) più p(er)sone o p(er) meno a q(ue)sta medesima ragione.

Il Riccardiano 1071 permette già di rilevare una tendenza di lunga durata «che accompagnerà gran parte della storia della lingua alimentare in Italia». Il ricettario è scritto in fiorentino, infatti, ma mostra a livello lessicale una connotazione francesizzante marcata, insieme alla presenza di settentrionalismi: la lingua della cucina, manifestando debiti verso la lingua d'oltralpe. Tra i francesismi si rileva *blas mangiere*, adattamento di *blanc manger*, e *cialdello* (a *cialdello* 'preparazione per carne o pesce, probabilmente una

zuppa calda'), *brodetto* 'intingolo' e *morsello* 'boccone', 'pezzetto'; tra i settentrionalismi si segnala *raviuolo* e *vernaccia* 'vino bianco originario delle Cinque Terre' (dal toponimo Vernaccia / Vernazza) (cfr. FROSINI 1993: 105).

1b) Registri di spesa

❖ Esaminiamo ora un registro delle spese sostenute tra il 1344 e il 1345 per i priori di Firenze.

Il Libro di spese per la mensa dei priori di Firenze è conservato nella Biblioteca Medicea Laurenziana, ms. Ashburnham 126. In particolare, la parte trecentesca si estende per le carte 1r-195r. Il codice contiene le spese sostenute per la mensa dei priori di Firenze da sabato 1° maggio 1344 a sabato 30 aprile 1345. Tendenzialmente a ogni facciata del manoscritto corrisponde un giorno; si apre con la data, cui segue l'elenco delle spese. Qui si trascrive dal manoscritto la c. 128r vergata dalla mano alfa (cioè quella del cuoco Ciuccio Bellozzi).

❖ ***Libro di spese per la mensa dei priori di Firenze, Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana, ms. Ashburnham 1216, c. 128r.***

MCCCXLIIIIJ		
sabato ad(i) xxv di dicembre		
p(er) vj serque di pane da Legro		s. j
p(er) vij peze di vitella [...]		
p(er) xiiij l. di pancia e p(er) iiij l. di schamerita p(er) la lavandaia		s. xvj
p(er) presto di c taglieri e p(er) c ischodelle p(er) iij di		s. xvj
p(er) pere rugine		s. vj
p(er) ÷ l. di spezie dolci e forti e p(er) ij oncie di spezie cameline p(er) torteleti		s. xxiii d. vj
p(er) iij l. oncie viij di tinche p(er) frati		s. viij
p(er) uve e p(er) pepe e p(er) zaferane p(er) lo pane i[m]pepato		s. vj d. vj
p(er) c l. di carboni		s. xij
p(er) vij caponi	l. iiij	s. xvij
p(er) xj paia di scharpete p(er) la famiglia [...]	l. v	s. x

p(er) iij metadele di vernacia da Corniglia	l. ij	s. viij	
p(er) pasta e p(er) farina		s. j	d. iiij
[...]			
p(er) uve e ispezie tagliate e p(er) mandorle		s. ij	d. vj
p(er) ÷ l. di trigea p(er) frati		s. vij	d. vj
p(er) j l. di pigniochiata		s. xiiij	
p(er) iij l. di gengovo comfetto	l. iij	s. ij	
p(er) xviiij torrri e p(er) ij istarne	l. j	s. iiij	d. vj
p(er) xxvj metadele di vino del priore	l. j	s. xviiij	d. v
p(er) xlij metadele di vino di Pucino	l. ij	s. xiiij	
[....]			

Sulla base del commento di FROSINI (1993) si osserveranno qui alcuni casi interessanti.

Per le unità di misura: *oncie* e *metadele*, cioè *metàdella* ‘unità di misura per liquidi’ usata per il vino tra cui la *vernacia* ‘pregiato e celebre vino bianco, originario delle Cinque terre, ma prodotto poi anche in Toscana (particolarmente nella zona di San Gimignano)’, un vino gradito anche da papa Martino V, che ritroviamo tra i golosi del *Purgatorio* (XXIV, 24), e menzionato poi da Boccaccio nel *Decameron* (→ testo 1c).

Paste: pasta, farina

Carni: vitella, schamerita, caponi

Volatili: torrri e istarne

Frutta: pere rugine ‘varietà di pere dal colore rossastro’; *mandorle*

Confetture: pignocchiata ‘confettura di zucchero e pinoli’, anche al maschile *pignocchiato*, da **pinuculus* (FROSINI 1993: 153-54), e *trigea* ‘confetteria minuta’ (ma le altre mani che compilano il registrano scrivono anche *tregea*, *trigea*, *treggea*, *tregeia*), già in Folgòre da San Gimignano (*PD* 1960: II 406), dall’ant. fr. *dragie* (XIII sec.) e ant. prov. *drigieia*, *drigea*, *dragea*, *drageya*, ma anche *tragièya* a fronte della *t-* sempre presente in italiano (FROSINI 1993: 161-62).

Per le *spezie* risalta *gengiovo* ‘zenzero’ già nel *Quaderno del Bene*, documento pistoiese del 1339. Il *gengiovo comfetto* ‘zenzero confettato’ è tra i prodotti degli speciali nella *Gabella delle porti* (cc. 16v e 46r, cfr. FROSINI 1993: 168); la forma è esito toscano dal lat. *zingiber*, - *eris* venuto dal greco. Si notino ancora le *ispezie tagliate*, con *i-* prostetica, e le *spezie camelline*, in cui l’attributo *cammmelino* può essere riferito al colore della salsa derivata da un misto di cannella, noci moscate, chiodi di garofano, pane, il tutto stemperato con aceto (FROSINI 1993: 176). Seguono il *pepe* e lo *zaferane* ‘zafferano’, arabismo in cui la

forma in *-e* è un metaplasma di declinazione, dalla classe in *-o* alla classe in *-e* (cfr. FROSINI 1993: 179).

1c) Fonti letterarie

❖ **Giovanni Boccaccio, *Decameron*, VIII, 3-9** (fonte BOCCACCIO 2013: 412-13).

... il quale [*Maso*], seguendo le sue parole, fu da Calandrin domandato dove queste pietre così virtuose si trovassero. Maso rispose che le più si trovavano in Berlinzone, terra de' baschi, in una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce e avevasi un'oca a denaio e un papero giunta; e eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciola d'acqua».

Nella novella di Maso, nel descrivere la contrada fantastica di Bengodi, Boccaccio ci restituisce una serie di vocaboli dell'ambito culinario di forte impatto realistico, come dimostra la presenza degli stessi termini in testi pratici coevi (per esempio la *vernaccia* nella citata lista delle spese per la mensa dei Priori di Firenze → **Testo 1B**).

Si noteranno dunque: *vernaccia* 'pregiato e celebre vino bianco, originario delle Cinque Terre, ma prodotto poi anche in Toscana (particolarm. Nella zona di San Gimignano)', era gradito anche da Martino V, tra i golosi del *Purgatorio* (XXIV, 24). Qui molto precisa la specificazione di non essere allungata con l'acqua («senza avervi dentro gocciola d'acqua»), per alludere alla ricchezza di questo "banchetto paesaggistico" in cui scorre un ruscello formato da vino. Già il nome *Bengodi* è un toponimo parlante (composto con il verbo *godere* e l'aggettivo *bene*), creato *ad hoc* per evocare la natura godereccia di un paesaggio caratterizzato da elementi commestibili. *L'oca a denaio* e il *papero* sono selvaggina di lusso, che danno conto della ricchezza del paesaggio gastronomico immaginato da Boccaccio. Il *parmigiano* è formaggio ancora oggi famoso nel mondo, anche dal punto di vista linguistico, poiché spesso il termine non viene tradotto o diventa un prestito adattato (per es. *parmesan* in inglese). I *maccheroni* e i *raviuoli*, tipi di pasta ancora presenti sulle tavole di oggi, se mantengono la loro forma linguistica medievale, hanno in antico un significato diverso: i *maccheroni* possono oscillare fra l'equivalente degli 'gnocchi', o di 'piccole lasagne', o ancora (soprattutto successivamente) indicare un 'tipo di pasta lungo e forato, simile ai bucatini'. Il *cappone* è ancora qui un pollo, assai pregiato, come nella mensa dei Priori, ma si noterà che in alcuni trattati successivi lo stesso vocabolo è riferito a un pesce, per esempio in *Messi Sbugo* «Pesce Cappone» (Memoriale III in ROSSI 1984: 101).

2) DAL '500 AL '700: DIARI E TRATTATI, PITTORI E SCALCHI

2a) Dal *Diario di Pontormo*

❖ Prendiamo in esame qui il diario di un pittore del Cinquecento, in cui l'autore annota, tra altre informazioni, le proprie abitudini alimentari, anche per monitorare il suo precario stato di salute.

Si tratta del diario autografo di Iacopo Pontormo, conservato nel manoscritto della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, cod. Magliabechiano VIII 1490 (nona unità, cc. 63-78) in cui è presente il titolo non d'autore *Diario di Jacopo da Pontormo fatto nel tempo che dipingeva il coro di S. Lorenzo*. Una copia, che secondo Paola Barocchi venne eseguita da Filippo Baldinucci, si conserva nel ms. Palatino 621 sempre della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze. In questo Diario Pontormo annota le sue abitudini alimentari e qualche notazione sul suo lavoro di affresatura del coro di San Lorenzo a Firenze. Nel testo vengono spesso evocati personaggi della Firenze del tempo, con cui Pontormo si intratteneva a cena, per esempio Bronzino (Angelo Allori), che era suo allievo, e conosceva Benedetto Varchi, che gli inviò un sonetto («Martedì [...] cenai once 10 di pane e ebi un sonetto dal Varchi», 26 marzo 1555), e altre personalità eminenti nella Firenze del tempo (cfr. FIRPO 1997)

❖ **Iacopo Pontormo, *Diario*, Firenze 1549** (fonte PONTORMO 1996: 74-75).

Adì 24 cenai once di pane, borana e cacio e dua huova.

Adì 25 Bastiano mi comperò 20 mele, 10 quatrini, e cenai dua huova e una insalata.

Adì 26 tornando a casa a hore 24 fui sopraggiunto da Ataviano, Daniello e l'Alezandra e altre donne che venivano per me che io andassi a casa Bronzino: andamo e fecesi veghia insino a hore 12.

Adì 27 cenai in casa 12 once di pane e mele cotte.

Adì 28 desinai con Bronzino colombacci.

Adì 29 cenai dua huova.

Adì 30 castrone, che comperò Batista: 9 quatrini.

Adì 31 hova.

Febraio, adì primo, huova.

Adì 2 desinai con Bronzimonio e cenai in casa Daniello la sera.

Adì 3 cenai una torta con la carne di mia mano.

Adì 4 cenai uno pesce d'uovo col cacio.

Adì 5 un poco di castrone.

Adì 6 cominciai a lavorare, e cenai porcho arosto.

Adì 7, venerdì, cenai un pesce d'uovo col cacio.

Adì 8 cenai uno pesce d'uovo e la mattina ebi 12 staia di brace; el fattore fece del pane, cioè mona Cilia, e disse, perché io l'avevo mandato per uno fiascho di vino, che io non gli comandassi piùo che io facessi da me, o io togliessi chi i- facessi; e la sera lasai finita quella figura disegnata [*tratto di penna verso la figura*]. //

Il testo è interessante soprattutto dal punto di vista lessicale (ricavo gran parte delle definizioni e dei dati da FANUCCI 2008 e *TLIO*). I verbi *cenare* e *desinare* sono usati come sinonimi di 'mangiare (a cena, a desinare)', anche transitivi. Dal testo emergono diversi lessemi culinari come *borana* per *borrana* (forma anch'essa presente nel diario) 'borragine'. Con Bronzino la cena si fa più ricca, con i *colombacci* 'colombi selvatici, di carne pregiate': questa sembra essere la prima attestazione del termine. Frequente nei pasti di Pontormo il *pesce d'uovo* 'frittata molto sottile, che a fine cottura viene arrotolata a forma di pesce', termine già presente nel *Libro di spese del monastero di Santa Trinita*, 1295-1363: «mostarda con un pesce d'uovo per messer l'abate». Anche la *torta con la carne* è un piatto antico, che si trova nel *Libro della cocina* (p. 61), nel *Libro per cuoco* (p. 91) nell'*Arte coquinaria* di Maestro Marino (p. 176). Antichissimo è il *castrone* 'agnello castrato', già presente in una notazione del 1287 nel *Registro di Entrata e Uscita di Santa Maria di Cafaggio* (1286-1290) e nella *Memoria di spese per vitto* del 1289 (S. Gimignano; cfr. *Corpus OVI* per entrambi), e usato in poesia da Dante in *Ben ti faranno il nodo Salamone* (DE ROBERTIS 2005: 465-66).

2b) Commedia e cucina alla corte Estense

❖ Esaminiamo adesso un importante trattato scritto da Cristoforo Messi Sbugo, scalco alla corte estense.

Il trattato di Cristoforo Messi Sbugo è stato stampato a Ferrara postumo nel 1549 (l'autore muore nel 1548), ed ebbe numerose ristampe nel corso del XVI e del XVII secolo (dal 1552 al 1617).

❖ **Cristoforo Messi Sbugo, *Banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale*, Ferrara 1549** (fonte: BANDINI 1960).

... La quale [la *Cassaria* di M. Ludovico Ariosto] finita, ognuno se ne andò fuori della sala, e i più nobili si ridussero nella Camera del Cavallo e nella Stufa, dove s'intertenero con musiche e diversi ragionamenti, tanto che si apparecchiò la tavola in sala, la quale fu di brazza 55 di lunghezza, sopra la quale dopoi furono posti tre mantili, l'uno sopra l'altro. [...]

Poi furono poste in tavola le sotto scritte cose, cioè:

D'insalata in pastello di cappari, tartuffole ed uva passa, pastelletti 104 in piattelletti 104

D'insalata d'endivia, cime di radicchi, ramponzoli e cedri

D'insalata d'anchioe

Di ravanelli 25 grossi, lavorati d'intaglio con diverse figure e animali, con ravanelli piccioli 104

Pastelletti di cavi di latte, numero 104

Di fette di persutto, di lingue di manzo salate, e di sommate fritte con zucchero e cannella sopra

Pastelli 25 di polpette di cingiali

Di mortadelle grosse di fegato fresche in pastelli 25

Di maroache, cioè meggie affumate grosse, scorzate, numero 50 in pastelli 25, con sapore dolce

Di miglioramenti salati 15, in mor[s]elli 104

D'orate accarpionate 104, con foglie di lauro sopra, parte dorate

[....]

Rilevanti per la lingua del trattato alcune spie di elementi settentrionali, che compaiono in un generale adeguamento al modello toscano, favorito dalla diffusione della stampa: *-ar-* intertonico nella forma *cappari*; assibilazione delle consonanti affricate palatali in affricate dentali, per esempio in *brazza* per *braccia* 'unità di misura'; lenizione da *-p-* in *-v-* in *cavi* per *capi* («cavi di latte»); da notare anche *cingiali* senza nasale palatale, presente invece nel toscano *signale*.

Fra i procedimenti morfologici si rileva il largo impiego della suffissazione in *-etto* in *piattelletti* e *pastelletti* e di *-olo* in *tartuffole* e *ramponzoli*.

2c) Dalla Francia a Roma: Francesco Leonardi

❖ L'*Apicio moderno*, o anche *L'Arte di apprestare ogni sorta di vivande*, fu pubblicato per la prima volta nel 1790 in 6 tomi, in ottavo, poi una seconda volta (col titolo semplice di *Apicio moderno*) nel 1807-1808. Si tratta del più ampio ricettario del Settecento, sia in Italia sia in Francia, ed è scritto dal cuoco romano di formazione francese Francesco Leonardi.

Il trattato di Francesco Leonardi è completato da una *Spiegazione di alcuni termini francesi, ed Italiani usati nella Cucina* nel primo tomo (pp. LV-LVJ), e da una *Spiegazione Generale de' Termini Francesi* nel sesto tomo (pp. 318-321).

❖ **Francesco Leonardi, *Apicio moderno*, 2a ediz., 1807-1808** (fonte FACCIOLI 1987: 298-299).

Parte Quarta. *Contenente i Ragù, i Salsicconi, le Farse, le Guarnizioni, le Erbe, le Uova, le Creme, le Gelatine [...]*

Osservazione sopra i Ragù.

Il nome di *Ragù* venutoci dal Francese corrisponde perfettamente al nostro di *Manicaretto*, e l'epiteto *Melè* significa un'unione di molte cose. I Ragù si fanno in diverse maniere, cioè cotti, o crudi, semplici, o composti, e quasi tutti, poco, o niente variano nella base della loro composizione, ma soltanto negli ingredienti, che più, o meno vi si aggiungono. I Ragù sono di un grand'uso nella cucina. Essi servono non solo per Terrine, e Antremè, ma inoltre per riempimento di Polli, Uccelli, Pe-|sci ec., ed a guarnire un'infinità di Antrè. Tutti i Ragù cotti che si vogliano servire in Tavola debbano essere apprestati con Salse legate tanto al Rosso, come al Bianco, e mai chiare, come alcuni Cuochi poco pratici sono costumati di fare. I Ragù crudi sono del tutto senza Salsa, e non servono che per ripieno; ed i cotti per ripieno deggiono essere con poca Salsa, e ben legati.

Leonardi propone un corrispondente indigeno per *ragù*, cioè *manicaretto*, che però non avrà successo quanto la forma adattata dal francese *ragout*, che Leonardi stesso utilizza nel corso del proprio trattato. *Manicaretto* è oggi, più generalmente, un 'piatto particolarmente saporito e appetitoso, preparato con estrema cura' (*Gradit* 2000 s.v.) Altri adattamenti dal francese costellano il trattato come *antrè*, adattamento di *entrée* 'antipasto', e *antremé* per *entremets* che letteralmente vale 'intermezzo' e fa riferimento a delle piccole portate, degli stuzzichini che inframezzano le portate principali. Al trattato segue una ***Spiegazione Generale De' Termini Francesi*** in cui vengono spiegati alcuni **termini francesi parzialmente adattati**, per esempio *consomè*: «vuol dire

brodo consumato»; *cotelette*: «sono costolette, ossia braciole»; *etuvè*: «significa stufato».

3) DALL'UNITÀ D'ITALIA AI GIORNI NOSTRI

3a) La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene

❖ Il periodo postunitario vede la pubblicazione della *Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, per antonomasia *l'Artusi*, dal nome del suo celebre autore. Dal 1891 al 1911 la *Scienza* ebbe quindici edizioni, con un incremento di ricette che dalle 475 della prima edizione porta alle 790 dell'ultima (per l'edizione 'progressiva' con l'analisi delle 15 edizioni vedi ARTUSI 2012). Il libro di Pellegrino Artusi, nato a Forlimpopoli ma trasferitosi presto a Firenze, dove visse la maggior parte della sua vita, ebbe un impatto molto forte e un amplissimo pubblico. La scelta linguistica operata da Artusi contribuì al tempo stesso all'allargamento del pubblico e a catalizzare il processo di unificazione linguistica in Italia, al pari di opere come *Pinocchio* e *Cuore*. «La lingua di Firenze è adottata nella freschezza del suo "tono medio", nella ricchezza e vitalità della tradizione parlata che si affianca a quella scritta e letteraria, con una consapevolezza che pone la *Scienza* sulla linea di altri capolavori dell'Italia unita come *Pinocchio* di Collodi (1881-83) e *Cuore* di De Amicis (1886), fra i libri insomma che hanno contribuito alla delineazione di un italiano nazionale dell'uso non solo scritto, ma anche parlato» (FROSINI 2009: 87). La scelta linguistica artusiana contribuisce all'ampia diffusione del suo libro di cucina e, allo stesso tempo, accelera il processo di standardizzazione della lingua italiana.

L'opera di Artusi venne pubblicata più volte nell'arco dei primi venti anni. Uscì per la prima volta a Firenze nel 1891 per i tipi di Salvatore Landi, e fu poi pubblicata fino al 1911, con 15 edizioni (l'ultima uscita quando l'autore è ancora in vita è la 14a, 1910). Il suo successo editoriale non si è più fermato, e continua ancora oggi. Si riproduce qui una ricetta compresa fin dalla prima edizione (secondo il testo della 15a edizione, 1911).

❖ **Pellegrino Artusi, Umidi. 285. Cignale dolce-forte** (fonte ARTUSI 2010: 311).

Umidi

285. *Cignale dolce-forte*

A me pare sia bene che il cignale da fare dolce-forte debba avere la sua cotenna con un dito di grasso, perché il grasso di questo porco selvatico, quando è cotto, resta duro, non nausea ed ha un

sapore di callo piacevolissimo. Supposto che il pezzo sia di un chilogrammo all'incirca, eccovi le proporzioni del condimento. Fate un battuto con mezza cipolla, la metà di una grossa carota, due costole di sedano bianco lunghe un palmo, un pizzico di prezzemolo e grammi 30 di prosciutto grasso e magro. Tritatelo fine colla lunetta e ponetelo in una cazzaruola con olio, sale e pepe sotto al cignale per cuocerlo in pari tempo. Quando il pezzo ha preso colore da tutte le parti, scolate buona parte dell'unto, spargetegli sopra un pizzico di farina, e tiratelo a cottura con acqua calda versata di quando in quando. Preparate intanto il dolce-forte in un bicchiere coi seguenti ingredienti e gettatelo nella cazzaruola; ma prima passate il sugo.

Uva passolina, grammi 40.

Cioccolata, gramma 30.

Pinoli, grammi 30.

Candito a pezzetti, grammi 20.

Zucchero, grammi 50.

Aceto quanto basta; ma di questo mettetene poco, perché avete tempo di aggiungerlo dopo. Prima di portarlo in tavola fatelo bollire ancora onde il condimento s'incorpori, anzi debbo dirvi che il dolce forte viene meglio se fatto un giorno per l'altro. Se lo amate più semplice componete il dolce-forte di zucchero e aceto soltanto.

Nello stesso modo potete cucinare la lepre.

La ricetta è inserita nella «distinta» di gennaio. La preparazione in *dolce-forte* è toscana, ma diffusa nel resto di Italia grazie all'osteria del Gambero Rosso in *Pinocchio* (1883) in cui viene servita «una semplice lepre dolce e forte con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto». Nel Rigutini-Fanfani (1875) l'espressione è registrata sotto la voce *cignale*, e nel vocabolario di Petrocchi (1891) sotto la voce *agrodolce*, considerata colta, edetta ancora in uso fuori di Toscana: «agg. e sost. non pop. dolce e forte, detto di pietanze». Anche la forma *cignale* è tipica dei dialetti toscani e ancora oggi presente in alcune area della Maremma e della Toscana orientale, e nel Chianti (a Greve; dati *ALT - Atlante linguistico del Toscano*). La forma *cazzaruola*, adattamento del fr. *casserole* percepito come meno francese rispetto alla forma con sibilante intensa, è presente in testi settentrionali come il *Cuoco piemontese* (1766) (cfr. QUAGLINO 2015: 134 e n. 39)

3b) Fonti letterarie: le arancine futuriste

❖ Il 28 dicembre 1930 esce sulla «Gazzetta del popolo» il *Manifesto della cucina futurista* e poi il volume di Filippo Tommaso Marinetti e Fillia *La cucina futurista* (MARINETTI 2007). Si tratta di una provocazione, che però si inserisce anche nelle proposte

linguistiche che scaturiscono dalla fucina dei futuristi, secondo la tendenza all'italianizzazione, che caratterizza alcune misure linguistiche tipiche del ventennio fascista. La proposta di epurare dai forestierismi anche il lessico della gastronomia prende forma con un *Piccolo dizionario dell'arte culinaria futurista*.

Tra le ricette del *pollo d'acciaio* e del *carneplastico*, fanno la loro comparsa anche le arancine. Cosa avranno di futurista le famose pallottole fritte siciliane? Forse la forma sferica, o forse nulla, ma la ricetta è utile per indagare la lingua della cucina dei primi del Novecento.

❖ **Armando Mazza, *Arancine di riso*** (MARINETTI 2007: 217-18).

Arancine di riso

(formula del parolibero futurista Arm. Mazza)

Preparate un buon risotto allo zafferano o al pomodoro, avendo cura di toglierlo dal fuoco non *al dente*, ma piuttosto cotto, e fatelo raffreddare. (Non deve essere *al dente* perchè i grani del riso possano aderire l'uno all'altro). Fatene tante pallottole della grandezza media di una arancia, bagnandovi le mani con l'acqua o, meglio, con olio d'oliva, e praticate ad ognuna di esse un foro col pollice, allargandolo senza romperne le pareti, e riempitelo di carne a ragù tritata grossa e umida del suo sugo. Aggiungete dadi di formaggio (fontina o mozzarella, o caciocavallo, o provolone fresco), salame o prosciutto crudo a pezzetti, pignoli e uva passa. Ricoprite con altro risotto e appallottolatele ancora. Così pronte, avvolgetele le arancine nella farina bianca, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato. Friggetele in abbondante olio d'oliva sino a che diventino biondo-aurate e servitele calde, croccanti.

Nel *Manifesto* si susseguono una serie di pietanze caratteristiche di vari paesi, indicate con i rispettivi vocaboli: si notino in particolare l'anglismo *roast-beef*, e il germanismo *sauerkraut*. La ricetta delle arancine è la meno futurista di tutte: gli ingredienti sono tutti italiani, ma la ricetta è inequivocabilmente regionale. Armando Mazza è infatti palermitano, e visse anche a Roma e a Milano: la provenienza dalla Sicilia orientale gli impone l'uso femminile per la celebre pallottola di riso che a ovest, e specialmente a Catania, è maschile. Il *Dizionario siciliano-italiano* di Giuseppe Biundi (1857) registra per primo la forma *arancinu*, e la definisca come "una vivanda dolce di riso fatta alla forma della melarancia": non salata quindi ma dolce. Il femminile sarebbe modulato sull'italiano standard, mentre la forma maschile rappresenta un'italianizzazione del dialettalismo: «Si potrebbe allora concludere che chi dice *arancino* italianizza il modello morfologico dialettale, mentre chi dice *arancina* non fa altro che riproporre il modello dell'italiano standard» (IANNIZZOTTO 2016).

3c) Fonti letterarie: gli arancini di Camilleri

❖ La gastronomia, come è noto, e come abbiamo visto già con Boccaccio, entra spesso nella letteratura e nella narrativa, come in questo caso in cui il protagonista del racconto e di una fortunatissima serie di romanzi (e poi di uno sceneggiato televisivo), cioè il commissario Salvo Montalbano, è particolarmente sensibile ai piaceri della cucina.

Gli arancini di Montalbano (CAMILLERI 1999) è il racconto eponimo di una raccolta di racconti brevi di Andrea Camilleri. Come molti romanzi dello scrittore siciliano, anche i racconti sono dedicati al commissario Salvatore (Salvo) Montalbano, e ambientati a Vigata, un posto inventato dallo scrittore di Porto Empedocle, che ricalca il nome di una località dell'agrigentino, cioè Licata. Nel racconto spicca la ricetta degli arancini, così come li prepara la cameriera Adelina Cirrincì, che con un biglietto sgrammaticato invita il commissario a prendere parte alla cena di Capodanno, in cui, per onorare la scarcerazione di entrambi i figli, Adelina preparerà i suoi famosi arancini.

❖ **Andrea Camilleri, *Gli Arancini di Montalbano*** (fonte CAMILLERI 1999: 329-330).

Adelina ci metteva due giornate sane sane a prepararli. Ne sapeva, a memoria, la ricetta. Il giorno avanti si fa un aggrassato di vitellone e di maiale in parti uguali che deve còciri a foco lentissimo per ore e ore con cipolla, pummadoro, sedano, prezzemolo e basilico. Il giorno appresso si prepara un risotto, quello che chiamano alla milanisa, (senza zaffirano, pi carità!), lo si versa sopra a una tavola, ci si impastano le ova e lo si fa rifriddàre. Intanto si còcino i pisellini, si fa una besciamella, si riducono a pezzettini 'na poco di fette di salame e si fa tutta una composta con la carne aggrassata, trituro a mano con la mezzaluna (nenti frullatore, pi carità di Dio!). Il succo della carne s'ammisca col risotto. A questo punto si piglia tanticchia di risotto, s'assistema nel palmo d'una mano fatta a conca, ci si mette dentro quanto un cucchiaino di composta e si copre con dell'altro riso a formare una bella palla. Ogni palla la si fa rotolare nella farina, poi si passa nel bianco d'ovo e nel pane grattato. Doppo, tutti gli arancini s'infilano in una padeddra d'oglio bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore d'oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta. E alla fine, ringraziannu u Signiruzzu, si mangiano!

Montalbano non ebbe dubbio con chi cenare la notte di capodanno.

Nei romanzi e nei racconti dedicati a Montalbano Camilleri crea un'ambientazione sicula a metà tra il reale e il fantastico, un espediente letterario che si riverbera anche nella lingua usata dall'autore: il siciliano che affiora su una base di italiano assume dei tratti che stanno tra la realtà storica della varietà dell'autore, quella dell'agrigentino, e una *koiné* sicula che contiene tratti dialettali condivisi da tutta l'isola. *Pummadoro*, per esempio, è una forma di compromesso tra *pomodoro* e *pummaroru*. Lo studioso La Fauci richiama l'attenzione sul fatto che la lingua di Camilleri è un costrutto letterario, un artificio formale, che prende ispirazione lessicale e sintattica dall'italiano regionale della borghesia siciliana dell'agrigentino, fissandolo nello scritto. Si vede dunque il «contrasto tra espressioni

lessicalmente siciliane e morfologicamente italiane (almeno per forma, se non proprio per funzione)» (LA FAUCI 2001: 39). L' integrazione tra italiano e dialetto non rispecchia l'italiano regionale di Sicilia: l'italianizzazione avviene usando morfemi italiani attaccati alle basi siciliane, secondo una scelta autoriale, non necessariamente condivisa dai parlanti. Il meccanismo di italianizzazione del dialetto è visibile fin dal titolo, che ha la forma maschile *arancini*, per cui varrà quanto detto già per le *arancine* futuriste e cioè che «chi dice *arancino* italianizza il modello morfologico dialettale, mentre chi dice *arancina* non fa altro che riproporre il modello dell'italiano standard» (IANNIZZOTTO 2016).

Per il vocalismo si rilevano le forme del verbo 'cuocere': l'infinito *còciri* e la 3ª pers. plur. *còcino*, e i sostantivi *foco* e *ova* senza dittongo; *pripara* per 'preparare' e *rifriddàre* per 'raffreddare', per cui la fonetica siciliana suggerirebbe inoltre l'uscita in *rifriddàri*, consueta nelle forme degli infiniti della prima coniugazione. Per il consonantismo si rileva *suco* con la velare sorda contro il *sugo* del resto d'Italia; *padeddra* con *-ddr-* per *-ll-*.

Quanto al lessico, vale la pena di notare *tanticchia* (dal 1519, nella forma *tanticchellu*), derivato dal lat. *tantum* con il suffisso diminutivo, vitale nel Meridione, *-icchiu*, *-a* (cfr. *VSES* s.v.), accanto a *'na poco* 'un poco', per esprimere lo stesso concetto di 'piccola quantità'. Anche *aggrassato* è un termine regionale che sta per 'preparazione di carne brasata, cotta a lungo con altri ingredienti (in genere cipolle)' e qui anche con pomodoro, sedano, prezzemolo e basilico, a volte italianizzato in *agglassato*; è forse formato con *a-* e *grassare*, secondo un meccanismo che dovrebbe essere alla base anche di *ammiscare* 'mischiare' «s'ammisca» e *assistemare* 'sistemare' «s'assistema».

L'andamento sintattico della ricetta ricalca l'andamento prescrittivo, con verbi costruiti col *si* impersonale e talvolta con pronomi prolettici: *si fa*, *si pripara*, *lo si versa*, *ci si impastano* (con *ci* attualizzante), *lo si fa rifriddàre*, *si còcino*, *s'ammisca*, *si piglia*, *s'assistema*, *ci si mette* (con il *ci* attualizzante), *si copre*, *la si fa rotolare*, *si passa*, *s'infilano*, *si fanno friggere*, *si lasciano* e ... *si mangiano!*