

# GIOVANNA FROSINI

## LA LINGUA DELLE RICETTE

### 1. I cardini di un discorso

Il carattere peculiare dell'identità linguistica italiana è dato dal concetto dell'unità nella molteplicità. Unità e molteplicità, o anche stabilità e mutamento, sono categorie attraverso le quali si può cercare di interpretare la realtà italiana, nel suo farsi storico, nel suo comporsi attuale: la *stabilità* è dovuta al costituirsi precoce di un modello unitario di lingua scritta e letteraria, fondata sul riferimento dei grandi autori fiorentini del Trecento; il *mutamento* è dovuto all'azione molteplice delle forze di cambiamento che premono sulla lingua (in senso verticale, i dialetti; in senso orizzontale, l'influsso delle lingue straniere di prestigio, il francese prima l'inglese poi).

Queste relazioni assumono particolare rilievo in un settore primario del lessico qual è quello della lingua della cucina e dell'alimentazione: esperienza fondamentale e quotidiana, che presenta un forte ascendente nelle radici delle singole comunità, una forte aderenza alla vita materiale, e al tempo stesso una marcata proiezione esterna, proprio in quanto fattore identitario. Per dare il senso di questa continuità, e al tempo stesso del mutamento interno che avviene nella lingua, partirei da un testo antico che parla di cibo:

... 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 ravioli e cuocerli 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» (*Decameron* VIII, 3, 9).

L'abbondanza della contrada di Bengodi, così minutamente descritta, è declinata in una serie di cibi e di parole straordinariamente precisi: possiamo subito riconoscere un paesaggio familiare nei maccheroni e nei ravioli, nel formaggio parmigiano e nel brodo di capponi, in quel fiumicello di vino bianco pregiato, già evocato da Dante nel suo *Purgatorio* a proposito di un papa straordinariamente goloso e diremmo oggi amante della buona tavola. In realtà, in senso propriamente storico, e di storia della lingua, dovremmo dubitare dell'effettivo significato trecentesco di *maccheroni* ('piccole lasagne', conformemente al significato attestato in Toscana, registrato dal Vocabolario della Crusca e che ancora oggi sopravvive, o, più tradizionalmente per il Trecento, 'gnocchi?'), e potremmo per esempio interrogarci sull'etimologia di *raviolo*, che rimane oscura, e sulla sua provenienza (probabilmente dall'Italia settentrionale): ma quello che conta è che una rappresentazione verbale del cibo è qui già

pienamente costituita, e tutto sommato riconoscibile, perfino in quella che oggi è una denominazione protetta, come il parmigiano, già presente peraltro in un testo di poco anteriore al *Decameron*, il *Libro di spese per la Mensa dei Priori di Firenze* del 1344-1345. La lingua antica ci insegna a denominare le cose e i prodotti in maniera specifica e definita, tanto più apprezzabile in un'epoca, quale è la nostra, di diffusa contraffazione, anche nominale (come qui, col famigerato *parmesan*).

La lingua della cucina si manifesta in una pluralità di tipi di testo (non a caso si è proposto alla lettura un esempio letterario, e di quale letteratura), ma ha la sua sede elettiva nel ricettario, ossia nella articolazione testuale di una serie di ricette.

Che cosa è – dal punto di vista linguistico – un testo di cucina? Esso appartiene alla tipologia dei testi di carattere tecnico e pratico, serbatoio prezioso per la conoscenza delle strutture della lingua e del lessico nelle varie fasi della sua evoluzione; il testo di cucina nel nucleo costituito dalla singola unità, la ricetta, è un testo prescrittivo, o tecnico-operativo, veicolo di un numero sempre cospicuo di informazioni. Non è dunque di per sé un testo letterario. Ma è anche vero che si tratta di un testo che si è complicato moltissimo nel corso della sua storia, passando dalla ricetta medievale alla forma del trattato rinascimentale, da questo all'enciclopedia settecentesca, quando le ricette cominciano a essere accompagnate da glossari illustrativi della complessa terminologia (e dunque le opere di cucina assumono la veste di un trattato enciclopedico, integrato da un glossario, ossia da una parte metalinguistica). Sopraggiunge poi una vera svolta di genere e di metodo con la *Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi: libro di ricette, certo, la cui struttura appare ormai definita e moderna nella scansione di ingredienti e dosi seguite dalla parte prescrittiva, ma al tempo stesso libro di racconti, di digressioni, di aneddoti, e infatti arricchito di un apparato introduttivo che può apparire extravagante rispetto al ricettario in senso tecnico (raccomandazioni di igiene e di economia domestica, aneddoti storici, lettere di amici, come Olindo Guerrini o Paolo Mantegazza o Maria Fantoni Mantegazza, e così via) ma che in realtà risponde in pieno all'idea del manuale ossia del libro di casa. Il carattere di testo tecnico-pratico appare in questo senso più affermato che corrispondente in pieno alla realtà: giacché le ricette di Artusi non sono semplicemente elencative, ma sono raccontate, sono unità di testo che si affiancano, si corrispondono, si rimandano, a formare un insieme organico e vivo, il «formidabile romanzo» della cucina italiana. Forse più che di ricette si dovrebbe parlare appunto di unità di testo narrativo/prescrittivo; da un lato dunque si perfeziona il testo nella sua precisione tecnica e chiarezza espositiva; dall'altro esso prende una diversa configurazione, forzando i limiti consueti verso una nuova forma narrativa.

## **2. La lingua dei testi di cucina: un percorso attraverso i secoli**

### **2.1. Il Medioevo**

Vorrei evidenziare alcune caratteristiche storiche della lingua e della testualità delle ricette, e ciò che della lingua possiamo imparare attraverso la cucina e i suoi testi, cominciando dall'età medievale.

La codificazione scritta della pratica culinaria, che avviene nell'Europa occidentale, pressoché contemporaneamente nell'Europa latina e germanica, fra Due e Trecento (si è parlato di una «riapparizione», dopo l'oblio alto-medievale in cui nemmeno si copiavano più i testi classici), produce una messe consistente di testimonianze latine e soprattutto volgari, più o meno organiche, per lunga fase anonime (il primo 'autore' che compare è Maestro Martino intorno alla metà del Quattrocento), dalla testualità aperta a scambi e interferenze, che ci riportano le tracce di una cucina alta, nobile o borghese, certo non popolare. È la cucina che Dante può aver visto nei castelli e nei palazzi in cui, esule, è stato ospite, con l'agitarsi affannato di cuochi e sguatterri; di essa rimane una vivissima immagine nel celebre paragone di *Inferno* XXI, 55-57, dove si sono appena descritti i diavoli che dal bordo della bolgia infilzano i barattieri e li tengono sotto la pece bollente con lunghi uncini, e quindi si dice: «Non altrimenti i cuoci a' lor vassalli | fanno attuffare in mezzo la caldaia | la carne con li uncin, perché non galli».

Sembrano emergere al compiersi di questo processo due tradizioni principali: una di area meridionale, costituitasi secondo alcuni studiosi alla corte di Federico II, fondata sul *Liber de coquina* (in latino) e poi estesa altrove, dunque diffusa nell'ambiente delle corti aristocratiche; e una di area toscana, probabilmente di origine senese, la cosiddetta tradizione dei 'dodici ghiotti', che caratterizza l'ambiente dell'alta borghesia. Linguisticamente, testi distinti accostano un latino profondamente intessuto di volgarismi nel lessico e nell'andamento sintattico e il volgare nelle sue varietà locali. Come esempio di questo ventaglio di usi linguistici, che mette a confronto un latino profondamente intessuto di volgarismi nel lessico e nell'andamento sintattico col volgare nelle sue differenti declinazioni, si possono vedere le versioni della stessa ricetta all'interno di una medesima tradizione testuale: nel *Liber de coquina* (manoscritto di Parigi, Bibliothèque nationale, lat. 7131), nell'*Anonimo Meridionale* (ms. Sorengo, Fondation B.IN.G. [Bibliothèque Internationale de Gastronomie fondata da Orazio Bagnasco], inv. 1339) e nel *Libro de la cocina* (ms. Bologna, Biblioteca Universitaria, ms. 158):

[*Liber de coquina*] *De lampreda in pastillo*. Copum de lampreda grossa sive pastillum quod est accipe lampredam bene lotam fricatam cum sale et non incidatur alico modo in quolibet foramine capitis pone unum gariofilum et facto copo de dicta pasta ponatur ibi dicta lampreda sana ad modum circuli cum croco et speciebus trictis et intus ponatur aqua rosacea pone coopertorium de eadem pasta et in superiori parte colora ipsum cum croco et mite ad coquendum.

[*Anonimo Meridionale*] *Pastello de lampreda grossa*. A ffare coppo de bona lampreda grossa tolli la lampreda bene lavata et bene strecata con sale et non tagliata et non scortecata et in ciascuno forame del capo micti uno garofano et fa uno coppo de pasta duro et mictice dentro la dicta lampreda integra ad modo de uno circolo et mictice spetie et saffarana trite et coprilo della dicta pasta et nanti che ci ni micti dentro acqua rosata colora lo pannello de sopra de saffarana.

[*Libro de la cocina*] *Del coppo de la[m]preda lxvi*. Togli la lampreda bene lavata e striccata col sale; non si tagli né si scortichi. In ciascuno foro del capo metti uno garofano e facto il coppo de pasta

dura ponavise dentro la dicta lampreda sana a modo di cerchio con spetie, çaffarano; mettavise dentro acqua rosada e colorala di sopra come vuoli e coprila.

Un esempio interessante è costituito dal ricettario conservato nel codice 1071 della Biblioteca Riccardiana di Firenze, a quanto pare il più antico dei manoscritti in volgare italiano che ci sia pervenuto (risale agli anni 1338-1339 circa). Il ricettario, che appartiene alla cosiddetta tradizione toscana dei «dodici ghiotti», è alle cc. 40-67 del codice, ed è mutilo: comprende attualmente 57 ricette (in origine erano almeno 72). Propongo di leggere una ricetta emblematica, che si riferisce a una preparazione di importanza continentale nel Medioevo e oltre, il *biancomangiare*, qui presentato nella variante col pesce:

Ms. Ricc. 1071 (c. 55v-56r):

*Se vuoli fare blasmangiere 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 lessò (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) vasselto 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 trai 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 vuoli fare* | p(er) più p(er)sone o p(er) meno a q(ue)sta medesima ragione.

Nell'organizzazione testuale le ricette del Riccardiano 1071 mostrano già una struttura definita, scandita secondo un modulo costante, che apre ogni ricetta con l'ipotetica *Se vuoli fare* seguita dal nome della preparazione, e si articola con una serie di imperativi di seconda persona singolare: *togli... e togli... e metti...*, che costituiscono l'innervatura del testo prescrittivo, scandendo le varie sequenze del lavoro. Il dispositivo di base (ingredienti + modalità di preparazione, sorretti dai verbi direttivi) si rivela una struttura funzionale alle finalità comunicative, secondo uno schema che giungerà – sostanzialmente intatto – fino a Artusi.

Accanto alle fonti dirette (i ricettari) sono però altrettanto importanti le fonti indirette e parallele: libri di spese, libri di ricordi, annotazioni varie di carattere documentario, soprattutto quelle relative alla vita organizzata di piccole comunità chiuse che si auto-governano, e devono provvedere con acquisti, che vengono scrupolosamente registrati, alle necessità quotidiane, a cominciare da quella del cibo.

Rilevanti a questo proposito alcuni casi quali: il *Registro di Entrata e Uscita* di Santa Maria di Cafaggio del 1286-1290, antico e venerabile documento che ci riporta agli anni della giovinezza di Dante, relativo alla storia dell'Ordine dei Servi di Maria, nato a Firenze intorno al 1245, e al convento che oggi si chiama della SS. Annunziata; ancora, i registri della Massa Canonici dell'Archivio Capitolare di Pistoia, che riguardano l'amministrazione del Capitolo dei canonici della Cattedrale di San Zenone dagli anni di Dante in avanti; quindi, il *Libro di spese per la mensa dei Priori di Firenze* (ms. Ashburnham 1216 della Biblioteca Medicea Laurenziana di Firenze), già ricordato, che copre il periodo 1° maggio 1344–30 aprile 1345, ed è il più antico libro del genere che si sia conservato, poiché i precedenti andarono distrutti nell'incendio scoppiato il 26 luglio 1343 durante i tumulti contro il Duca d'Atene, incendio che provocò la distruzione di gran parte dell'archivio della Camera d'Arme, posta al piano terra del Palazzo dei Priori. Spenditori dei Priori sono Ciuccio Bellozzi, cuoco, e frate Bartolo, camarlingo della Camera dell'Arme e frate converso della Badia di Settimo: sono le due mani principali a cui si devono le registrazioni del Libro.

Questi registri di conti, spese e annotazioni varie si riconducono alla tipologia dei testi elencativi, la cui rilevanza è dovuta – più che alla struttura testuale – alla ricchezza lessicale; per ciò che ci interessa, essi offrono nelle varie registrazioni delle vere e proprie ricette 'indirette', in quanto allineano in sequenza i vari ingredienti per una preparazione, che spesso viene citata in posizione finale (sul modello: «per ingrediente a, per ingrediente b, ecc., per la preparazione x»). Si può vedere qui di seguito un esempio tratto dal *Libro della mensa* (c. 128r), che contiene le spese per il giorno di Natale dell'anno 1344, registrate dalla mano del cuoco Ciuccio Bellozzi:

MCCCxliiij

sabato ad(i) xxv di dicembre

p(er) vj serque di pane da Legro	s[oldi] 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) iiij 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[enari] vj
p(er) iiij l. oncie viij di tinche p(er) frati	s. viij
<i>p(er) uve e p(er) pepe e p(er) zaferane p(er) lo pane i[m]pepato</i>	
	s. vj d. vj
p(er) c l. di carboni	s. xij
p(er) vij caponi	l[ire] 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. iij 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

dove si noterà in particolare la registrazione evidenziata, in cui si elencano gli ingredienti per il *pane impepato*, antenato del panforte, preparato in tutto l'anno solo per quel giorno di Natale.

Noto rapidamente e di passaggio che proprio queste fonti parallele – spesso più che i ricettari propriamente detti, che registrano pratiche codificate, anche a distanza di tempo – consentono retrodatazioni anche significative di alcuni termini. Il *Libro della mensa* offre nel suo insieme il lessico vivo del mercato fiorentino, da cui provenivano i prodotti migliori che ornavano la ricca tavola del palazzo di Arnolfo. Si documentano così con sicurezza agli anni quaranta del Trecento parole come *cialda* e *cialdone* (con distinzione tipologica 'grossa cialda, avvolta a cannello, che viene farcita', dal francese *chalde*), *pappardelle* 'tipo di pasta', *cacio parmigiano* e *parmigiano* sost., e così via. Emblematico è il caso di *àrista*: la parola, che indica la 'schiena e lombo del maiale', di probabile origine greca, è stata collegata fin dalla *Scienza in cucina* alle vicende del Concilio di Firenze del 1439; è invece taglio (e piatto) ben noto a Firenze fino dall'ultimo quarto del Duecento, come testimoniato per gli anni 1287 e 1288 dal *Registro* di Santa Maria di Cafaggio: un piatto, insomma, che Dante a Firenze avrà inevitabilmente mangiato.

## 2.2. Dal Rinascimento all'età nuova del Settecento

Con l'età rinascimentale la pratica di cucina si trasforma in un'arte raffinata, a cui si chiede di elaborare un complesso e articolato cerimoniale per la vita di corte: il banchetto costituisce infatti la più stupefacente e ostentata realizzazione ed espressione del potere del signore, e in esso l'arte della trasformazione del cibo si unisce a diverse discipline, in una scenografica rappresentazione. Nei contenuti e nella lingua, la letteratura culinaria di età rinascimentale si muove dunque in una prospettiva policentrica, complessa e multiforme, talora assai attenta a un confronto e a una sintesi equilibrata delle varie tradizioni locali: così accade nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi (pubblicata a Venezia nel 1570), cuoco del papa, che appare riferita a tre città principali, Milano, Roma e Napoli, dal momento che non esiste un modello centrale, semmai l'incontro di pratiche differenziate in un comune circuito di scambi. L'orizzonte a cui guarda Scappi è 'italiano' in quanto nasce dal confrontarsi e convergere di tradizioni distinte: esso si fonda perciò sull'esistenza di cibi ed elementi comuni, sulla riconoscibilità complessiva di determinate pratiche, sulla circolazione di esperienze e

di conoscenze, su un'identità culturale complessivamente forte. Non esiste, nel frammentato panorama politico italiano, un modello centralizzato e uniformante di cucina rinascimentale; parallelamente, non esiste – e non sarebbe esistita almeno fino a Artusi – una lingua italiana comune e unitaria del cibo, ma esiste l'incontro e il raffronto delle varie espressioni linguistiche, e non esiste (né c'è tuttora) una lingua codificata della cucina italiana. Per questo Scappi è molto attento ai geosinonimi, ossia ai nomi differenziati per area geografica che indicano la stessa cosa: quando per esempio scrive che il *pesce spigolo* «in diversi lochi è chiamato con diversi nomi, chiamandosi in Venezia *varoli*, e in Genova *lupi*, in Roma *spigoli*, in Pisa e in Fiorenza *ragni*», ci dà una testimonianza viva e preziosa di come la dimensione plurima della tradizione italiana produca una grande ricchezza linguistica, che costituisce – allora come oggi – uno dei punti di forza del nostro paese.

La vera rivoluzione linguistica si verifica però nel Settecento, parallelamente alla forte innovazione che avviene nel gusto, nei sapori, nelle combinazioni, nelle pratiche, e che dalla Francia si irradia in tutta Europa. Tutti i ricettari pre-artusiani del secondo Settecento e di buona parte dell'Ottocento sono debitori della cucina e della lingua d'oltralpe: l'espressione profondamente «infranciosata» sarà da un lato arginata ed emendata da Artusi, ma dall'altro lascerà un segno stabile nel linguaggio culinario italiano. Per misurare fino in fondo il processo e il grado di «gallicizzazione» della terminologia culinaria e della lingua delle ricette ci si può senz'altro riferire al maggior trattato dell'età napoleonica, l'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi (1a edizione: 1790, 2a edizione: 1807-1808), cuoco di esperienza internazionale già al servizio della grande Caterina di Russia. Leonardi si esprime in una lingua che vuole essere tecnica, altamente professionale e modellizzante: opera perciò un vero trapianto della terminologia francese in lingua italiana, realizzando un numero impressionante di adattamenti fonetici: *Antrè, Orduvre, Antremè; Consomè, Escaloppe (alla Barri, alla Riscelieu, alla Montespà), Cotelette, Ragù, Farsa, Sciarlotta* di Mela, *Bigné Sufflé*, *Torta alla Sciantigli, Fondù, Vol-o-Vant*. Questa lingua speciale, spendibile a livello internazionale, è di non facile apprendimento, tanto che l'autore sente la necessità di includere nel Tomo Sesto una *Spiegazione Generale De' Termini Francesi*, e una lista *Di alcuni Termini Francesi, ed Italiani usati nella Cucina* in testa al Tomo Primo. In queste liste si mescolano preponderanti termini francesi e termini italiani, a dare anche visivamente l'idea dell'ibridismo linguistico che marca l'esperienza culinaria settecentesca in Italia.

Estraggo qualche esempio dalla lista del Tomo sesto, pp 318-321:

SPIEGAZIONE GENERALE | DE' TERMINI FRANCESI.

*Consomè*, vuol dire Brodo consumato.

*Restoran*, equivale a Brodo ristorante.

*Suage*, è questo un Brodo per Zuppe.

*Bresa*, significa condimento per cuocere Carni, pesci, Erbe ec.

*Aspic*, significa Brodo chiarificato, o da gelare, o naturale, e rilevato di gusto.

*Tablette*, sono mattoncini di Brodo per viaggio.

*Glassa*, significa Brodo assai consumato per dare il lustro a qualunque vivanda piccata, o non piccata.

*Purè*, è questo un Brodo legato con Erbe, o Legumi per qualunque Zuppa, o Salsa.

E presento adesso due esempi di ricette, la prima dedicata alla *besciamella* (un adattamento del fr. *bechamel* coniato proprio da Leonardi), l'altra di una pasta ripiena destinata a particolare fortuna:

Parte prima (p. 20) *Besciamella semplice*

Mettete in una cazzarola una foglietta di buon latte, mezza di fiore di latte, o panna, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, sale; pepe schiacciato, noce moscata, tre garofani; fate stringere sopra il fuoco, movendo sempre con una cucchiaja di legno, e alquanto bollire, acciò non senta la farina; osservate che sia densa una cosa giusta, e passatela al setaccio in una terrina. Questa Besciamella vi potrà servire per Lasagne, Maccaroni, Gnocchi, Polenta, Ravioli ec. Per tutta sorta d'Erbe, che farete al Parmigiano, per moltissimi Piatti d'Uova, e per una quantità d'altre Vivande, come si dirà in appresso.

(pp. 39-40) *Zuppa di Tortellini alla Bolognese*

Fate una sfoglia come la precedente [*come quella dei Tagliolini*]. Pestate nel mortajo del petto di pollo arrosto, aggiungeteci midollo di manzo ben pulito, parmigiano grattato, un pezzetto di butirro, sale, noce moscata, cannella fina, e due rossi d'uova crudi. Tagliate la sfoglia sudetta con una picciola stampa rotonda, ponete in ciascheduna di queste rotelle un pocolino della dose, bagnatele all'intorno con uovo sbattuto, e copritele coll'altra rotellina. Li cuocerete come li tagliolini [*nel brodo*], ma vogliono un poco più di cottura [*un po' più di mezzo quarto d'ora*]. [...] Di questi se ne fanno anche dei Raviolotti, e Cappelletti. Per i primi tagliate le rotelle, un poco più grandicelle, e piegatele a guisa di raviolo. Per i secondi quando avete piegati i ravioli, unite insieme le due punte, e formatene in tal guisa un cappelletto. ...

### **3. Una rivoluzione copernicana: Pellegrino Artusi e la *Scienza in cucina***

La vera svolta nella storia anche linguistica della cucina avviene – è noto – con la *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (prima edizione: 1891; 14a e ultima, vivente l'autore: 1911). Le linee fondamentali della "politica linguistica" di Artusi sono esposte con chiarezza dall'autore stesso: principalmente, la difesa della lingua italiana contro la nomenclatura francesizzante, e la necessità di portare ordine e chiarezza nella congerie delle denominazioni locali, talora quasi non razionalizzabili: celebre a questo proposito la discussione sulla sinonimia di *cacciucco* (parola di origine turca, che vale 'minutaglia'), dell'area tirrenica, e di *brodetto*, dell'area adriatica, con l'opzione per la prima variante (ricetta 455 della 14a edizione, *Cacciucco I*). Difensore della «bella ed armoniosa lingua paesana», Artusi cerca di ricondurre anche gli adattamenti dalle lingue straniere a una forma il più possibile vicina alle regole del fiorentino: troviamo così forme come *bordò* '(vino) bordeaux', *ciarlotta*



'charlotte', *cotolette* (sempre in corsivo nel testo, affiancato dall'indigeno *costolette*), *fricassea*, *gruiera* 'formaggio groviera', *maionese*, *regime* 'dieta', *scaloppine*; per l'inglese, *bistecca*, già anche nella locuzione *bistecca alla fiorentina*; *budino*, *ponce*, e il fiorentinissimo *rosbiffe* (ma si trova nella *Scienza* anche *roast-beef*): molte di esse, come si vede, si sono affermate in italiano. Non mancano creazioni d'autore: *balsamella* (tanto bella da farci rimpiangere che non abbia prevalso sul recupero settecentesco di *besciamella*), *ciambelline* per *beignets*, *salsa verde* per *sauce Ravigote*, *tramessi*: «gli *entremets* dei Francesi», e il bellissimo ma poco fortunato *sgonfiotto*, dall'autore stesso usato insieme a *soufflet* (*sic*), che però ho visto con gioia recentemente riemergere nel menu di un giovane cuoco umbro. Al tempo stesso, l'improponibilità di un esagerato purismo, a vantaggio di un sano realismo («andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di *stranieromania*»: ricetta 182) e di una sovrana esigenza di comunicazione, inducono Artusi a conservare nel suo ricettario un certo numero di parole straniere, che proprio in virtù del loro accoglimento nella *Scienza* hanno ricevuto consacrazione definitiva nel lessico culinario italiano: *alkermes* 'tipo di liquore', *babà*, *brioche*s (maschile plurale), *canapè*, *champagne*, *cognac*, *dessert*, *Krapfen*, *plum-cake*, *purée*, *rhum*, *sandwichs*, *Strudel*, *vol-au-vent*, ecc.

In linea generale, il modello linguistico individuato da Artusi è quello del fiorentino contemporaneo, considerato però non solo nella dimensione della vivezza dell'uso, ma anche nella sua ricchezza storica e tradizionale. Artusi arriva alla scrittura del suo grande libro armato – più di quanto lui stesso non creda – di una pluriennale esperienza di studio e di scrittura: per anni ha compulsato i classici della tradizione italiana in genere e fiorentina in particolare, ha riempito fogli e fogli di minuziose annotazioni linguistiche, per arrivare a cogliere la ricchezza della lingua, per avvezzarsi a percepirne le sfumature, la multiforme potenzialità. Si è abituato a sentire la voce dei libri della sua ricca e aggiornatissima biblioteca, così come le voci del mercato che dalle strade e dalle piazze di Firenze gli entrano in casa; e si è potuto giovare della consulenza linguistica diretta della sua cuoca e governante, Marietta Sabatini, originaria di quella zona della Toscana fra Pistoia e Lucca da cui proveniva anche la madre di Carlo Lorenzini, autore di un altro grande e fortunatissimo libro, quel *Pinocchio* così vicino per lingua alla *Scienza* artusiana.

#### **4. Dopo Artusi: quale lingua per la cucina italiana di oggi?**

L'operazione linguistica di Artusi è stata della più grande importanza, ma non si può dire che abbia avuto successo su tutta la linea. Quel punto di svolta tanto laboriosamente raggiunto e conquistato, così equilibrato, affabile ed elegante, era una soluzione 'd'autore', che ha contribuito in maniera decisiva a svecchiare la lingua della cucina italiana, a razionalizzarla, a semplificarla, a renderla diretta e duttile; ma la lingua della *Scienza* non è diventata direttamente e completamente la lingua gastronomica italiana dei decenni successivi: altre forze interne ed esterne (la resistenza delle denominazioni locali, l'azione del mercato, la pressione delle lingue straniere in epoche sempre più globalizzate) hanno poi determinato percorsi e sorti diverse.

Che cosa dunque è accaduto, cosa è cambiato dalla *Scienza* in poi? Quali fatti sono avvenuti – che naturalmente Artusi non poteva prevedere – a cominciare dalle modalità della diffusione e dell'affermazione dell'italiano come lingua unitaria, scritta e parlata, durante il Novecento? Diffusione che è avvenuta non per affermazione di un modello centrale o individuale, ma per il convergere di diverse e molteplici spinte sociali, culturali, economiche.

Bisogna tenere intanto in conto il relevantissimo apporto dei dialetti alla lingua unitaria: cibi, preparazioni, usi locali – e con essi i loro nomi – sono rapidamente e frequentemente passati a una dimensione nazionale, tanto che il loro carattere originario localmente marcato tende oggi a sfuggire. Ciò che fino ad alcuni decenni fa era determinato in senso proprio e locale, oggi è assunto in una circolazione comune, appartiene a pieno titolo a un patrimonio condiviso: e questo è accaduto – in parallelo col progressivo estendersi della lingua comune – soprattutto nel periodo post-unitario, e particolarmente nel Novecento e nel secondo dopoguerra, grazie alla più ampia circolazione dei prodotti, all'intervento decisivo dell'industria alimentare, al costituirsi di un mercato su base nazionale prima e internazionale poi.

Sono termini piemontesi *fontina*, *grissino* e *gianduiotto*; lombardi *gorgonzola*, *mascarpone*, *stracchino*, *minestrone*, *osso buco*, *brasato*, e *panettone*; veneti *lingua salmistrata*, *musetto*, (carne) *a scottadito*; emiliani *zampone*, *piadina*; romaneschi *abbacchio* e *supplì* (già in un sonetto del Belli *supprisa*, forma più vicina all'etimo francese *surprise* 'sorpresa'); dall'Italia mediana provengono *amatriciana*, *saltimbocca*, *porchetta*, *carciofi alla giudia*; è meridionale il *caciocavallo*, meridionali sono *scamorza*, *taralli*, *calzone*, *panzerotto*, *pastiera*; siciliana la *cassata*.

Si è perciò confermata – ed è anzi cresciuta – l'abbondanza dei sinonimi differenziati per area geografica (si pensi alle denominazioni del pane, straordinariamente varie, o alla fantasia che ispira nelle varie parti d'Italia i nomi dei dolci di carnevale: *bugie*, *galani*, *crostoli*, *cenci*, *donzelle*, *fiocchi*, *nuvole*, *castagnole*, *chiacchiere*, *frappe*, *sfrappole*, e così via): quel processo di razionalizzazione e semplificazione della terminologia alimentare e culinaria che Artusi auspicava, e a cui ha certo dato un contributo notevole, non si è realizzato, al contrario si è rafforzata la circolazione dei geosinonimi.

Si è poi avuto un significativo aumento della presenza dei termini stranieri, così che dal Novecento a oggi i forestierismi nell'italiano gastronomico appaiono in crescita. Il sensibile equilibrio raggiunto da Artusi nel trattamento delle voci straniere rappresenta una soluzione ragionevole di compromesso individuale, quale può generarsi – come si diceva – in una lingua d'autore. I fattori di cambiamento intervenuti successivamente, la pressione crescente delle forze del mercato, la circolazione delle merci, le spinte emulative non solo dei codici linguistici ma dei modelli di comportamento, hanno fatto sì che il Novecento abbia visto nel suo insieme – e fatti salvi specifici episodi quali il proibizionismo in età fascista – una progressiva apertura ai forestierismi, soprattutto nella seconda metà del secolo, e un allargamento dai francesismi agli anglismi e quindi agli orientalism.

Questa presenza si può cogliere a livelli molto differenziati: esiste un forestierismo di alto livello (o presunto tale), che si identifica ancora con il francese: i termini francesi – la cui presenza è, nel complesso, non paragonabile a nessuna altra, con una forte preponderanza di prestiti non adattati (la partita sette-ottocentesca dell'adattamento insomma sembra perduta, per non dire delle proposte di sostituzione) – appaiono per una quota consistente come tecnicismi settoriali, solo in parte ridotta entrati nel lessico italiano dalla seconda metà del Novecento, e invece in genere di più lontana immissione (tra i più recenti si possono citare *crudités* 1989, *quiche* 1989, *vinaigrette* 1989, e *nouvelle cuisine* 1986, parallelamente alla diffusione della nuova moda gastronomica; due 'falsi amici' di grande successo sono *crème caramel*, dalla locuzione *crème au caramel*, datato al 1939 nella forma *crème caramelle*, al 1970 nella forma attuale, e *vitello tonnato*, *vitel tonné*, dal 1905, voce piemontese pseudofrancese, corrispondente al fr. *au thon*). I francesismi connotano oggi largamente la lingua specialistica della gastronomia, tanto da apparire come una garanzia di raffinatezza e di internazionalità, secondo quanto mostrano le pubblicazioni del settore: per le quali un ristorante di gran livello (e di gran prezzo) è definito «un *relais gourmand* di alta classe e di stampo internazionale», che serve *petit fours*, *scaloppa di foie gras*, e *pan brioche*; e nelle guide abbondano i termini francesi ormai più ovvi, come *maître*, *dessert*, e naturalmente *chef*, entrato quest'ultimo in composizioni mescolate di grido mediatico come *MasterChef* (a questo veicolo televisivo si deve anche in buona parte la fortuna di neologismi come *impiattamento* 'disposizione accurata di una vivanda nel piatto' e *impiattare*, che i vocabolari dell'uso ancora esitano a registrare).

Esiste poi un settore di forestierismi di livello più corrente e di consumo, che si identifica con gli anglismi. Essi appaiono legati all'ondata di consumismo filo-americano che ha pesantemente investito l'alimentazione e la cucina italiana, modificandone ritmi e abitudini, e investendo il linguaggio soprattutto di giovani e adolescenti e fino dei bambini: sono per esempio tutte le voci riconducibili al *fast-food* (1982), al quale ha tentato di reagire un poco italiano *slow-food* (1989), e ora anche l'iperonimo *Italian food*, di diffusione giornalistica. Da segnalare ancora *finger-food* (2005) 'cibo preparato in piccole porzioni, in modo da poter essere mangiato con le dita', che negli ultimi anni ha avuto una rapida e notevole fortuna; siamo riusciti persino a sostituire il *cibo da strada*, così italiano non solo nel nome ma anche nei contenuti (ben noti nelle strade, nelle piazze e nelle fiere d'Italia) con un esterofilo *street-food*; o a creare incroci lessicali, quali la *milkeria* che si legge nell'insegna di qualche negozio.

Questo ci aiuta a capire cosa sta accadendo nella scrittura di cucina ai più vari e diversi livelli: ossia un rilevante (e largamente gratuito) ibridismo linguistico, con forte permeabilità ai termini stranieri: in una recente pubblicazione di alto livello (*La cucina regionale italiana. I grandi cuochi, i loro segreti*, Parma, Academia Barilla, 2009) si unisce alle ricette un Glossario, che registra fra l'altro: *Bisque* 'salsa di crostacei', *Brunoise* 'verdure tagliate a dadini piccolissimi', *Chinoise* 'colabrodo in acciaio', *Commis* 'ragazzo di cucina', *Court bouillon* 'brodo ristretto', *Parfait* 'gelato classico e leggero', *Quenelle* 'porzione di impasto di forma oblunga', *Roux* 'composto di burro e farina bianca', *Sac a poche* 'tasca di plastica o tela', *Sauté* 'pietanza preparata in padella, con rosolatura' (propr. 'saltato'), e così via. Nell'ultimo libro di ricette di una nota cuoca televisiva, più di un quarto delle denominazioni delle

portate contiene almeno un termine non italiano, anche con compresenza di lingue diverse; e così spesseggiano i forestierismi nei siti in rete più consultati, specialmente nel settore dei *Dolci e desserts*. Ricavo qualche esempio dal libro di cucina, secondo l'ordine delle portate: «cheesecake salata nel bicchiere», «croque madame muffin», «hummus di avocado con chips di verdure», «quiche di fave e pecorino»; «macaroni and cheese», «penne bacon e fave», «corn dog di astice», «hummus di borlotti con gamberi piccanti», «nuggets di sogliola alle mandorle», «panino spanglish», «brownies cheesecake», «crumble di prugne», «easy troncetto», «plumcake pasqualino»: sintomatici di una cucina che si vuole veloce, simpatica, moderna.

Credo allora che nella terra di Artusi possiamo e dobbiamo porci una domanda decisiva: deve essere questa – ibrida, confusa – la lingua della cucina italiana? Di una cucina amata, esportata, imitata in tutto il mondo, che ha portato con sé numerosissimi italianismi gastronomici (basta pensare a parole-simbolo come *pizza*, *espresso*, *cappuccino*, *panini*, *ciabatta*, ovunque presenti, magari con deformazioni morfologiche); di una tradizione proiettata in una dimensione internazionale, di una produzione alimentare che guarda sempre più largamente all'esportazione (già circa un quinto di ciò che viene prodotto è destinato all'*export*), e che dovrebbe coniugare – in una prospettiva strategica e lungimirante – il rispetto per la propria lingua con una politica di tutela e promozione delle eccellenze, così che l'una cosa si faccia veicolo dell'altra (così da evitare che il famigerato *parmesan* venga confuso anche nominalmente e merceologicamente prenda il posto del glorioso *parmigiano*). Insomma, potrà l'arte culinaria italiana, capace ancora di rivelare punte di creatività a tutti i suoi livelli, domestici e professionali, essere in grado di esprimersi in una lingua duttile, varia, appropriata, elegante, una lingua che non ignori il nuovo, e, laddove necessario, cordialmente e senza timore lo accetti, ma al tempo stesso sappia conservare e promuovere la propria tradizione, la propria storia, la propria identità? Questa è la vera sfida, la vera lezione di equilibrio e di intelligenza che dovremmo imparare da Artusi.

#### Riferimenti bibliografici

Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di Pietro Trifone, Nuova edizione, Roma, Carocci, 2009, pp. 79-103

Ead., *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, Atti del VI Convegno Internazionale dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana, a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, Firenze, Franco Cesati Editore, 2009, pp. 311-330

Ead., *La «Scienza» degli italiani. Storie di un libro fortunato*, in Pellegrino Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, ristampa anastatica della prima edizione 1891, Firenze, Giunti Editore, 2011, pp. 11-34

Ead., 40. *L'italiano del cibo: storie, parole, persistenze, novità*, in *Cultura del cibo*, volume III, *L'Italia del cibo*, direzione di Alberto Capatti e Massimo Montanari, Torino, UTET Grandi Opere, pp. 477-491.