

TRA FRANCESE E ITALIANO:  
LA LINGUA DELL'APICIO MODERNO DI FRANCESCO LEONARDI

Mi sembra opportuno iniziare quest'intervento sulla lingua dell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi partendo proprio dalla definizione di *cucina* con cui prendono avvio le prefazioni dei trattati di culinaria dello stesso<sup>1</sup> e di Pellegrino Artusi<sup>2</sup>. Leggendole, emerge subito un approccio diverso: quanto Artusi è spassionato e "domestico" nel dare della «bricconcella» alla cucina, tanto Leonardi è serio e quasi dogmatico nell'affermare che è «un'arte allettatrice del gusto».

Se però, da queste prime righe, come del resto dai celebri motti stampati sulle copertine, emergono approcci e definizioni differenti, la lettura e il confronto dei testi svelano che entrambi gli autori scrivono convinti che anche in cucina debbano convivere pratica e teoria e che il mangiare bene, insieme ad altri precetti d'igiene, aiuti a «non incomodar il medico» e magari ad allungare la vita<sup>3</sup>. Perché, però, paragonare figure così distanti tra loro, Artusi classe 1820, «cuoco dilettante dalla formazione nazionale»<sup>4</sup> e Leonardi, classe 1736, cuoco di professione dalla formazione internazionale?<sup>5</sup> Si tratta evidentemente di due personaggi dai vissuti

<sup>1</sup> *Apicio moderno* di Francesco Leonardi. Edizione seconda, Revista, Corretta, ed Accresciuta dall'autore. In Roma MDCCCVII. Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini. Con Approvazione, p. III (le trascrizioni rispecchiano fedelmente il testo originale) (l'opera, in 6 tomi in ottavo, dal IV tomo presenta la data 1808). In seguito si farà sempre riferimento a questa seconda edizione con il semplice titolo di *Apicio*. La definizione di cucina è ricalcata, tradotta e rimaneggiata, sulla definizione che se ne dà nell'*Encyclopédie* di Diderot e d'Alembert (*cuisine*, curata dal Chevalier de Jaucourt).

<sup>2</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Piero Camporesi, Torino, Einaudi tascabili, 1995 [1970<sup>1</sup>], p. 8.

<sup>3</sup> Cfr. *ivi*, p. 20 e F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, p. XXI.

<sup>4</sup> Cfr. Alberto Capatti - Andrea Pollarini, *Pellegrino Artusi. Autobiografia*, Milano, Il Saggiatore, 1993, p. 129.

<sup>5</sup> La data di nascita si ricava dal testamento che le mie ricerche hanno permesso di individuare. Informazioni più dettagliate si possono trovare nella mia tesi di dottorato *L'«Apicio moderno» di Francesco Leonardi: lingua e storia di un trattato di cucina del secolo XVIII*, svolta sotto la guida di Giovanna Frosini (ciclo XXIV, Università per Stranieri di Siena).

del tutto differenti e calati in diversi momenti storici, ma anche di due autori dalla coscienza linguistica molto sviluppata che, essendosi imposti nell'editoria culinaria, si possono ergere a veri rappresentanti, rispettivamente, del Settecento e dell'Ottocento in cucina.

Prima, però, di proseguire nella disamina di uguaglianze e differenze tra queste due personalità, ritengo utile spendere qualche parola su Francesco Leonardi e sull'*Apicio moderno*. Qui, rimandando, per questioni di spazio, alle prime notizie biografiche che si ricavano dalle ultime pagine della prefazione al tomo I dell'*Apicio*<sup>6</sup>, ricordo semplicemente, tra le tappe lavorative, la formazione avvenuta in Francia agli inizi della seconda metà del Settecento, l'assunzione a Roma da parte di François-Joachim de Pierres, Cardinal de Bernis, ambasciatore di Francia presso la Santa Sede dal 1769 al 1791, e il grande onore, a San Pietroburgo nel 1783, di essere cuoco e scalco dell'imperatrice Caterina II. Lasciata la fredda San Pietroburgo per motivi di salute, Leonardi avrebbe poi fatto ritorno a Roma, dove scrisse il suo *Apicio* e il suo *Dizionario ragionato degli alimenti*, di cui si conoscono solo 3 volumi (fino alla lettera E inclusa)<sup>7</sup>. La sua opera principale, l'*Apicio moderno*, vide la luce nel 1790<sup>8</sup> e in seguito, rivisto e ingrandito, nel 1807-1808. Con i suoi 6 tomi (1822 pagine, per circa 3320 piatti), l'internazionalità delle sue ricette e la sua completezza, si può davvero definire il ricettario emblematico del Settecento italiano.

Dunque, si tratta di un testo pienamente settecentesco, come dimostra la sua tendenza all'enciclopedismo e l'ammirazione nei confronti della cucina d'Oltralpe, ma unicamente ampio, che superò quelli coevi italiani e francesi soprattutto per la quantità e varietà di piatti proposti; un testo in cui si registrano anche ricette tipicamente italiane e altre in cui trionfano ingredienti ancora poco benaccetti (patate e pomodori *in primis*); inoltre, vi si ritrovano anche prime attestazioni di denominazioni (es. *alla Chinesec*)<sup>9</sup> e considerevoli riferimenti geografici e linguistici che

<sup>6</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, p. xxiv. Di alcune tappe si è avuto riscontro durante questi anni di studio, sia con ricerche d'archivio sia con comparazioni di fonti.

<sup>7</sup> *Dizionario ragionato degli alimenti in cui si tratta dell'Origine, Natura, Nomi, Uso, Abuso, Scelta, Stagioni, Preparazioni, Effetti, Qualità e Proprietà di ogni sorta di Cibi, e di Bevande, e dei Mezzi Semplici, onde conservarsi in Sanità, e tenere lontane le Malattie*. Di Francesco Leonardi Romano. Nella Stamperia di Paolo Giunchi. Roma, 1795, vol. I (A-BAG), vol. II (BAG-CED), vol. III (CEF-ESE).

<sup>8</sup> *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivanda* di Francesco Leonardi Romano già cuoco di S. M. Caterina II Imperatrice di Tutte le Russie &c. &c. MDCCXC, [s.n.t.], 6 tomi in ottavo.

<sup>9</sup> Wolfgang Schweickard, «Petto di castrato alla Pampateur». *Nomi propri del Lessico gastronomico italiano*, in «QuadRion», 2, 2006, pp. 105-14, a p. 109.

disvelano in Leonardi una personalità attenta e curiosa, amante dei viaggi e delle letture, con in più una coscienza linguistica all'epoca senza pari tra i suoi colleghi. Ed è proprio questa qualità che ha attirato la nostra attenzione, una qualità di cui si ha conferma non solo leggendo la lista *Di alcuni termini francesi, ed Italiani usati nella Cucina* (t. I, pp. LV-LVI) e la *Spiegazione Generale de' Termini Francesi* (t. VI, pp. 318-21), ma anche osservando che egli trascrisse “foneticamente” i termini di altri idiomi secondo la grafia italiana «per maggiore intelligenza di quelli, che non sanno quell'idioma»<sup>10</sup>.

Leonardi si riferiva in generale alle voci di cucina riprese da altre lingue, ma erano i francesismi a costituire il «piatto forte»<sup>11</sup>. Tutta la cultura del tempo, infatti, per varie ragioni, era «permeata di francesismo»<sup>12</sup>, e uno dei campi più influenzati da questa presenza – da alcuni reputata ingombrante, da altri accettata senza troppi ragionamenti<sup>13</sup> – fu proprio quello gastronomico, che accolse il nuovo modello di cucina, del tutto francese, che si era imposto nel Settecento e, con esso, cuochi d'Oltralpe e termini francesi usati a volte con toni più sicuri, altre volte più impacciati.

Se però l'idea di rendere esplicita la scelta di scrivere secondo la pronuncia, seguendo la grafia italiana, è propria di Leonardi, quella di inserire un glossario in un ricettario sembra di derivazione francese. Prima di Leonardi<sup>14</sup>, infatti, comprendono delle spiegazioni di parole solo la terza edizione del *Cuoco Galante* di Vincenzo Corrado del 1786 (Napoli, Stamperia Raimondiana), *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* del 1766<sup>15</sup> e

<sup>10</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, p. xxiv. Che Leonardi sapesse scrivere in francese e conoscesse l'esatta forma grafica francese ci viene confermato dal suo *Dizionario ragionato degli alimenti*, dove la maggior parte delle voci francesi è scritta in maniera corretta.

<sup>11</sup> Cfr. Silvia Morgana, *L'influsso francese*, in L. Serianni - P. Trifone (a cura di), *Storia della lingua italiana*, III, *Le altre lingue*, Torino, Einaudi, 1994, pp. 671-719.

<sup>12</sup> Cfr. il capitolo dedicato al Settecento in Bruno Migliorini, *Storia della Lingua Italiana*, introduzione di Ghino Ghinassi, Milano, Bompiani, 2007<sup>13</sup>, pp. 449-526, in part. pp. 473-77.

<sup>13</sup> Ivi, pp. 459-66 e 544-53.

<sup>14</sup> Si è controllato, oltre che nei due ricettari piemontesi e in quello napoletano, anche nel *Cuoco Maceratese* di Antonio Nebbia, a cura di Roberto Pierantoni e Luciana Catullo, Macerata, Edizioni della camera di Commercio industria artigianato ed agricoltura, 2004 (versione integrale, rivista e corretta della quarta ed. stampata presso Antonio Cortesi e Bartolomeo Capitani a Macerata nel 1786). Non si è riusciti a controllare nei coevi *L'oniatologia*, *l'Economia della città e della campagna*. Ovvero *il cuoco italiano secondo il gusto francese* e il così detto “Anonimo reggiano del Settecento” (*Libro contenente la maniera di cucinare*, ecc.).

<sup>15</sup> *Il Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi*, a cura di Silvano Serventi, Società Studi Storici di Cuneo, Società Storica Vercellese, in collaborazione con Slow Food Editore, Milano, 1995, ristampa anastatica dell'ed. uscita presso Carlo Giuseppe Ricca stampatore vicino a S. Rocco, Torino, 1766.

*La Cuciniera Piemontese* del 1771<sup>16</sup> (questi ultimi traduzioni-rimaneggiamenti della *Cuisinière Bourgeoise* di Menon). Silvano Serventi nell'invito alla lettura della ristampa anastatica del *Cuoco Piemontese* (pp. 29-36), identificando la versione della *Cousinière Bourgeoise* su cui l'anonimo avrebbe lavorato con la versione di Bruxelles (1753; la prima, parigina, fu del 1746), menziona, come prova di adattamento notevole fatta dall'autore, proprio l'inserimento "autonomo" della «Spiegazione per ordine alfabetico di vari utensili di cucina e di credenza», sottolineando poi anche l'assenza nell'originale dell'«Aggiunta al capitolo I», consacrata a minestre e zuppe che non hanno nulla di francese. In realtà, nell'edizione parigina del 1788<sup>17</sup> che ho potuto consultare alla Bibliothèque nationale de France compare sia l'*Explication, par ordre alphabétique, des termes en usage pour la cuisine et l'office* (pp. xij-xx), che potrebbe aver dato lo spunto alla *Cuciniera piemontese* (il cui glossario, però, è del tutto differente da quello della *Cuisinière*), sia l'*Explicaton, par ordre alphabétique, des ustensiles de cuisine et de l'office* (pp. xxj-xxxiv), che appare ripresa abbastanza fedelmente dal *Cuoco piemontese*. In più, se si pensa che glossari del genere in Francia erano già presenti non solo nei testi di cucina, ma anche negli stessi dizionari d'alimentazione (veri dizionarietti-sommario in opere lessicografiche-ricettari a più tomi)<sup>18</sup>, sembra doveroso riconoscere nel modello francese non solo un prototipo, ma anche un mezzo di sensibilizzazione linguistica colto poi da alcuni autori italiani, tra cui proprio l'anonimo piemontese, Vincenzo Corrado e Francesco Leonardi<sup>19</sup>.

<sup>16</sup> *La cuciniera piemontese che insegna con facil metodo le migliori maniere di acconciare le vivande sì in grasso che in magro secondo il nuovo gusto*. Si è consultata sia l'edizione di Vercelli, Re, 1771, sia quella di Torino, Soffietti, 1798. A quest'ultima ci si rifa sempre nelle citazioni.

<sup>17</sup> L'edizione da me controllata è *La Cuisinière Bourgeoise, suivie de l'Office, à l'usage de ceux qui se melent de dépense de maisons*, ecc. del 1788, di un solo tomo, pubblicata chez P.M. Nyon le jeune, che si dice essere conforme «a quella in due tomi del 1779». In particolare, Elena Papa ne ha individuata una, conforme, edita nel 1762 (Paris, Guillyn): cfr. Elena Papa, *L'arte della confettura dalla Francia al Piemonte*, in Cecilia Robustelli - Giovanna Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI, Modena (20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati, 2009, pp. 217-30, a p. 219 (nota 11).

<sup>18</sup> Cfr. le aperture del *Manuel des Officiers de Bouche*, à Paris, chez Le Clerc, 1759 e del *Dictionnaire portatif de Cuisine, d'Office, et distillation*, dernière édition, à Paris, chez Lottin, 1770.

<sup>19</sup> A differenza del *Cuoco Piemontese* che, avendo probabilmente rielaborato il glossario su quello della *Cuisinière Bourgeoise*, presentava gli stessi termini dell'opera di Menon in buon ordine alfabetico, quelli della *Cuciniera Piemontese*, di Leonardi e di Corrado non seguono lo stesso criterio, raggruppando i termini in maniera metodica, per argomenti sottintesi.

Dopo quest'ultimo, l'uso dei glossari si sarebbe diffuso nell'Ottocento: basti pensare al ricettario di Agnoletti, ma anche a quello dello stesso Artusi. In particolare, è interessante notare che, ancora nel 1911, Artusi, nella «Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero», inserisce termini francesi (di cui qui si trascrive anche la definizione), tra cui *Bianchire* ('Vedi imbiancare' – 'Lessare a metà')<sup>20</sup>, *Cotoletta* ('Parola francese di uso comune per indicare un pezzo di carne magra, ordinariamente di vitella di latte, non più grande della palma di una mano, battuta e stacciata, panata e dorata'), *Filetto* ('Muscolo carnoso e tenero che resta sotto la groppa dei quadrupedi; ma per estensione, dicesi anche della polpa dei pesci e dei volatili'), *Panare* ('Involvere pezzetti di carne, come sarebbero le *cotolette* od altro, nel pangrattato prima di cuocerli') e *Scaloppe* o *scaloppine* ('Fette di carne magra di vitella piccole, ben battute e cotte senza dorarle'), che in Leonardì erano già presenti<sup>21</sup>: *Imbianchire* ('all'acqua bollente, significa prolessare, o allessare qualunque cosa'); *Cotelette* ('sono Costolette, ossia Braciola'); *Filetto* ('significa quella striscia di Carne, che trovasi sotto alle coste d'ogni Animale quadrupede'); *Panate* ('vuol dire spolverizzate di mollica di pane grattata'); *Escaloppe* ('significa fettine fine di qualunque sorta di Carne cruda').

Di questi termini, quelli relativi ai nomi di vivande di carne, in particolare per la presenza nel glossario di Leonardì di altri relativi allo stesso campo<sup>22</sup>, sono molto interessanti.

Partiamo, perciò, dall'analisi della tanto contestata *cotoletta*, che Artusi contrappone a *costoletta*, cui dà il significato di 'braciola con l'osso'. Dunque, Artusi fa questa distinzione, ma in Leonardì erano propriamente la medesima cosa: carne con l'osso. Cosa ci dicono i vocabolari dell'epoca sia francesi sia italiani?

Nel *Dictionnaire de l'Académie Française* (1762<sup>4</sup>), si legge: «*côtelette*. s.f. 'Côte de certains animaux, comme moutons, veaux, agneaux, cochons, &c. Il ne se dit que lorsque l'endroit où sont les côtes est séparé de l'a-

<sup>20</sup> Curioso che poi in tutta la *Scienza* non si ritrovino mai forme di *bianchire*, ma solo una forma flessa da *imbianchire* in 380 (*imbianchiteli*); le forme derivanti da *imbiancare* sono invece graficamente segnate in corsivo (cfr. ricette: 42, *imbiancati*; 245, *imbiancate*; 294, *imbiancatele*; 349, *imbiancate*).

<sup>21</sup> T. VI, pp. 318-21, cfr. sopra. In tutto i termini sono 53, 7 invece sono quelli presenti nel t. I, p. IV.

<sup>22</sup> *Rot-de-Bif* (per il cui significato si rimanda al t. II, p. 53), *ruladine* («specie di braciola involtate, sì di Carne, che di Pesce») e *Carrè* («significa quattro o cinque Cotelette di Animale quadrupede unite insieme, e tagliate le ossa delle coste corte, che formano un pezzo di Carne riquadrata. Carrè significa *Quadrato*»).

nimal, & que les côtes sont séparées les unes des autres. *Mettez-nous des côtelettes sur le gril, à la poële, en ragoût*»<sup>23</sup>.

Dunque, per il vocabolario degli Accademici di Francia *côtelette* era la carne con l'osso, e anche se in Jean-François Féraud, *Dictionnaire critique de la langue française* (Marseille, Mossy, 1787-1788), si dà lo stesso significato, senza la specificazione della presenza o assenza dell'osso («Côte de certains animaux, comme moutons, veaux, agneaux, cochons, etc. Mettre des côtelettes sur le gril. Servir des côtelettes en robe de chambre, envelopées dans du papier, et grillées dans cet état»), dal *Grand Robert*<sup>24</sup> si ricava che *côtelette*, attestato fin dal 1393 con grafia antica *costelette*, derivante da *côte*, ha valore di 'fetta di carne con l'osso'.

Il *Nuovo Dizionario bilingue*<sup>25</sup> di Francesco D'Alberti da Villanuova, senza far riferimento all'osso, a *côtelette* fa corrispondere *costolina*, *costerella*. Se si cerca *braciola*, proposta da Leonardi come glossa di *cotelette*, si vede che il D'Alberti la traduce con *côtelette*. Allo stesso tempo, nella parte francese-italiano, l'autore traduce *fricandeau*, che per Leonardi, invece, come del resto per il Dizionario dell'Accademia francese, è una 'qualunque sorta di carne o pesce piccato o in altra maniera', con *braciola*.

Dunque, per il D'Alberti *côtelette* corrisponde a *braciola*, e a *costolina/costerella*, ma *braciola* corrisponde (impropriamente)<sup>26</sup> anche a *fricandeau*. A parte questo, non si perdano di vista i due termini *costolina* e *costerella*, perché ci saranno utili.

Lo stesso Leonardi, nel suo *Dizionario*, con più precisione, alla voce *cotelette*<sup>27</sup>, afferma: «Nome che i Cuochi Francesi danno alle *Bracirole*, ossia *Costolette*, coll'osso della costa attaccato». A questo punto, possiamo togliere dalla questione le 'bracirole', che, con l'osso, da Leonardi erano identificate con le *côtelettes* francesi e le *cotelette/costolette* italiane e dal D'Alberti con le *côtelettes* francesi e con le "più italiane" *costoline/*

<sup>23</sup> *Dictionnaire de l'Académie Française*, à Paris, Chez la Veuve de B. Brunet, 1762.

<sup>24</sup> *Le Grand Robert de la langue française*, deuxième édition, par l'équipe d'Alain Rey, Paris, Le Robert, 1984-2001.

<sup>25</sup> *Dizionario italiano-francese e francese-italiano composto sui dizionari dell'Accademia francese e della Crusca* dall'Abate Francesco D'Alberti di Villanuova, Nuova edizione, Livorno, presso i fratelli Vignozzi, in due tomi (tome premier 1833 - tomo secondo 1834).

<sup>26</sup> Si può ipotizzare anche una registrazione sinonimica sulla base di specifiche differenziazioni geografiche di attecchimento del termine a cui anche l'indagine di D'Alberti poteva non essere immune.

<sup>27</sup> Leonardi usa prevalentemente *cotelette* al plurale (190 occorrenze, contro 5 di *coteletta* e 3 di *cotoletta*; *cotolette* ricorre solo 3 volte) e anche nel *Dizionario* non tipizza al singolare il termine, dando come corrispondente francese, sia al plurale sia al singolare, la stessa forma *cotelette*, senza il circonflesso e la -s del plurale.

*costerelle*. Se dunque, fin dal Leonardi, *cotelette* corrisponde a *costolette*, cosa su cui concordano anche dizionari successivi come *I neologismi buoni e cattivi* di G. Rigutini e G. Cappuccini (Barbera, Firenze, 1926)<sup>28</sup> e quello del Panzini<sup>29</sup>, che però non fanno riferimento alla presenza o assenza dell'osso, da cosa risulta questa prima sinonimia, spezzata da Artusi?<sup>30</sup>

Leggendo l'*Apicio*<sup>31</sup> e i testi di cucina francesi si nota che *cotelette* doveva essere 'carne con l'osso', come del resto è attestato nel *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, che ha una ricetta dal titolo *Coste di vitello alla "pöele"* (p. 95), in cui si asterisca *coste* e si puntualizza: «in francese *cotelettes*». Nella ricetta è scritto: «Tagliate le coste del collo, levatele le ossa e non vi lasciate altro che le coste». Da qui si capisce che l'autore, avendo difficoltà nel tradurre dalla *Cuisinière* «Ayez un carré de mouton mortifié, coupez-le par côtes, et les mettez»<sup>32</sup>, usa *coste* per *côtelettes*, per indicare sia il pezzo con gli ossi, sia lo stesso, dopo che è stato diviso in coste, e, se non riesce bene nella traduzione, ripiega almeno su una parola che, da buon traduttore, sente più italiana.

Queste difficoltà e il legame con la voce francese si notano ancora leggendo Carena<sup>33</sup>, che, pur non registrando *cotoletta*, alla voce *costoletta* dice: «pezzo piano di carne aderente a una parte della costola dell'animale, e arrostito sulla gratella o in padella. Talora la costoletta si fa arrostitire in un pezzo di foglio oliato, e chiamarla francesemente in 'papiogliotta'»; e da qui, nonostante l'uso di *costoletta* con la volontà di avere una voce non "infranciosata", è ancora evidente l'identificazione soggiacente con la voce francese d'origine.

<sup>28</sup> Qui però c'è la forma singolare «*cotoletta*: Così dicono coloro che mangiano e parlano alla francese. Chi parla talianamente dice *costoletta*».

<sup>29</sup> Alfredo Panzini, *Dizionario Moderno*, Milano, Hoepli, 1905: «*cotelette*: invece *costoletta*, è manifesto ed inutile francesismo, usato anche dal popolo».

<sup>30</sup> Di poco aiuto sono il *GDLI* (*Grande dizionario della lingua italiana*, diretto da Salvatore Battaglia, voll. I-XXI, Torino, UTET, 1961-2002), e il *DELI* (*Dizionario etimologico della lingua italiana*, a cura di Manlio Cortelazzo - Paolo Zolli, Bologna, Zanichelli, 1979-1988<sup>1</sup>, 1999<sup>2</sup>), in cui le prime attestazioni sia di *costoletta* sia di *cotoletta* risalgono a dizionari dell'Ottocento; inoltre, se il *DELI* per l'etimo rimanda a *cotoletta*, senza far riferimento al cambio di significato di cui parleremo, il *GDLI* rimanda semplicemente a *costa*.

<sup>31</sup> Nel t. I, p. 283 c'è persino una ricetta di *Animelle di Mongana in Cotolette*, camuffate cioè, grazie all'uso di un osso di pollo, da *côtelettes*.

<sup>32</sup> *La Cuisinière Bourgeoise, suivie de l'Office*, Dernière édition, Chez Les Libraires Associés, 1793, p. 52, ricetta *Côtelettes de mouton à la poêle*.

<sup>33</sup> Giacinto Carena, *Vocabolario Domestico: prontuario di vocaboli attenenti a cose domestiche, e altre di uso comune per saggio di un vocabolario metodico della lingua italiana*, quarta edizione napoletana con molte aggiunte, Napoli, Marghieri-Boutteaux, 1859.

In realtà, consultando le diverse edizioni del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* e il *TLIO*<sup>34</sup>, sembra che si avessero a disposizione molti termini per indicare le *coste*<sup>35</sup>; dalla consultazione di alcuni ricettari italiani pre-settecenteschi risulta che il termine in uso doveva essere quasi esclusivamente *braciola*<sup>36</sup>, che nella terza edizione della *Crusca* è registrato (*braciola*) col significato di ‘Sottile fetta di carne arrostita’, dunque senza o con l’osso, a seconda della preparazione.

Più in particolare, l’uso di *coste*, *costolette* (tra l’altro, nei ricettari quasi sempre al plurale) e *cotelette*, attestata per la prima volta nel *Raguet* di Scipione Maffei<sup>37</sup> (1747), si inizia a riscontrare proprio nei primi ricettari italiani di ispirazione francese, come *La Cuciniera piemontese (costolette)* pp. 45, 77) e *Il Cuoco Piemontese (costole e coste)* p. 129). Di aiuto poi ci è la *Raccolta di voci romane e marchiane riprodotta secondo la stampa del 1768* pubblicata a cura di Clemente Merlo nel 1932<sup>38</sup> (p. 29), in cui a *costarella* si fa corrispondere il toscano *costerella*, che è proprio la forma toscana usata dal D’Alberti come traduzione di *côtelette*. Così si può ipotizzare che il diminutivo di *costa*, *costolette* (al plurale nei ricettari), si sia iniziato ad usare, calcato su *côtelettes* (forse con l’intermediazione del più usato *cotelette*?), proprio per contrapporlo come corrispondenza più italiana all’originale francese, che comunque in alcune aree<sup>39</sup> era già entrato nell’uso comune dialettale, come testimoniato dal *Vocabolario* del

<sup>34</sup> *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, Istituto del CNR «Opera del Vocabolario Italiano», <http://www.oivi.cnr.it>.

<sup>35</sup> *Braciola* è presente fin dalla terza edizione del *Vocabolario*. Anche se con riferimento al corpo dell’uomo, sin dalla prima edizione, sono registrati sia *costa* che *costola*. Nella quarta edizione, poi, è registrata anche *costolina*, come diminutivo di *costola*, con citazione riferita agli animali (*Libr. Mascalc.*). Dalla terza edizione (nella seconda compare ma non come entrata), si registra anche *costereccio*: «Quella carne, che è appiccata colle costole del porco, spezzata, per insalare. Lat. *petaso*». *Costato*, registrato fin dalla prima edizione, si riferiva all’uomo, mentre *costerella* fin dalla prima edizione aveva il solo significato di piccola spiaggia. Nel *TLIO* è registrato anche *costata* con riferimento agli animali.

<sup>36</sup> Dal controllo, che è stato effettuato nell’*Opera* di Bartolomeo Scappi (in Venezia, per Alessandro de’ Vecchi, 1622), nel *Discorso d’Antonio Frugoli Lucchese: Sopra L’Officio del Trinciante* (in particolare t. VIII, in Roma, Appresso Francesco Cavalli, 1638), nell’*Arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani (In Venezia, per Stefano Curti, 1685) e nel *Cuoco Maceratese* (Chiappini-Cortesi, Macerata, 1781<sup>2</sup>), nonché nel glossario di Maria Catricalà, *La lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, in «Studi di lessicografia italiana», IV, 1982, pp. 147-268, alle pp. 214-21, si evince che molto diffuso era il più generico *pezzo*.

<sup>37</sup> Maria Cigna, *I gallicismi nel Raguet di Scipione Maffei*, in «Lingua Nostra», XVIII, 1957, pp. 63-68, a p. 66.

<sup>38</sup> Fa parte di *I Dialetti di Roma e del Lazio*. Studi e Documenti pubblicati in memoria di Ernesto Monaci. Società Filologica, Roma. D’ora in poi, VMR.

<sup>39</sup> L’analisi sulla diffusione areale del tipo *coteletta/cotoletta* dovrà essere approfondita, ma l’idea è che la diffusione sia prevalente nelle aree settentrionali, più vicine alla Francia, come di-



Cherubini<sup>40</sup>, in cui si registra *coteletta* di cui si dice: «*Braciuolo*. Spezie di vivanda nota. Dal franc. *Cotelette*». Lo stesso si registra nel *Dizionario Piemontese, Italiano, Latino e Francese* compilato dal Cav. Casimiro Zalli di Chieri<sup>41</sup>: «*Costeta cotleta*, dim. di costa, coste di alcuni animali come di porci, di castrati, divise dal corpo con carne aderente, *costolina*, *costata suilla*, *vervecina*, *côtelette*». E qui si noti il corrispettivo italiano *costolina*, corrispondente alla prima alternativa di traduzione offerta dal D'Alberti e registrata fin dalla IV Crusca. Se dunque inizialmente, sia *cotelette/cotelette*, calcato direttamente su *côtelettes* (integrato dapprima, come plurale, ma senza la *s*, da cui si è retroformato il singolare *coteletta*, in cui anche la prima *e* è passata a *o* forse sull'impronta di *costola* per allineamento della forma sui più frequenti nomi e aggettivi terminanti in *-oletta*<sup>42</sup>), sia *costoletta*<sup>43</sup> (formatosi sul modello di *côtelettes* ma, con un influsso di paretimologia parziale, sulla base italiana di *costola*<sup>44</sup>) avevano lo stesso significato di 'braciola con l'osso', solo in seguito i due termini si sono andati distinguendo per la presenza o l'assenza dell'osso. Così, *costoletta*, legata a *costolina* e *costerella*, nonché alla parola italiana *costa* che già in sé aveva come peculiarità la presenza dell'osso, grazie alla codificazione artusiana si è vista allontanare la rivale *coteletta*<sup>45</sup>. Se poi si controllano i ricettari pubblicati tra Leonardì e Artusi, si scopre il prevalere della forma *cotelette*, e che la specializzazione del termine *cotelette/coteletta* è avvenuta nel tempo grazie all'imporsi di un tipo di preparazione con cui si è venuto ad identificare il termine<sup>46</sup>: in Agnoletti, *Manuale del Cuoco e del Pasticciere*, Pesaro, Nobili, 1832, si legge, alla pagina 75, «*Rilievo*. Il carré significano le coste unite insieme, che volgarmente si chiamano in italiano bragiule, e cotelette in francese». Evidentemente l'autore sapeva bene che le *cotelette*, come quelle francesi, avevano l'osso. Alla p. 110, però, si legge la ricetta di *Cotelette di mongana panate in più maniere* («*Orduvre*. Raschiate e tagliate

mostra per il momento il *Vocabolario Napolitano-Toscano domestico di arti e mestieri* di Raffaele D'Ambra, pubblicato a spese dell'autore nel 1873, in cui alla voce toscana *costoletta* si fa corrispondere il napoletano *costatella*.

<sup>40</sup> *Vocabolario Milanese-Italiano*, Milano, Dalla Stamperia Reale, 1814, vol. I, p. 108.

<sup>41</sup> Edizione seconda, Carmagnola, Dalla Tipografia di Pietro Barbié, 1830, vol. I, p. 202.

<sup>42</sup> Per il suggerimento di quest'ultima ipotesi sono grata ad Alessandro Parenti.

<sup>43</sup> Uso sempre il plurale nella ricostruzione della parola, perché è la forma prevalentemente attestata nei ricettari.

<sup>44</sup> Nel *GDLI*, la prima attestazione di *costola* riferita a quella dell'animale è dell'Ottocento (*costola panata*).

<sup>45</sup> Lo stesso Artusi nell'indice alfabetico delle ricette della prima edizione indica con *cotelette* le ricette che nel testo comparivano con il titolo di *costolette*.

<sup>46</sup> Il Vialardi, *Trattato di cucina* ecc., Torino, Tip. G. Favale e C., 1854, invece, ha solo il tipo *costolette*.

l'osso corto delle cotelette, indi appianate, nettate, e rifilate la carne con pulizia»), che testimonia come una delle maniere più diffuse di usare le *cotelette* fosse, per farle apparire più belle, di schiacciarle raschiando l'osso. Già nel Luraschi, *Il nuovo cuoco milanese*, Milano, Carrara, 1853<sup>3</sup>, si nota un uso improprio del termine che si riferisce il più delle volte a carne ben battuta e lisciata, cui si toglie l'osso, nella cui tipologia, per somiglianza di preparazione, l'autore fa entrare anche la carne di pollastri<sup>47</sup>. Che l'autore usi *cotelette* proprio per indicare carne senza o con osso raschiato, schiacciata e ben lisciata, risulta più chiaro se si legge a p. 269 *Coste di Majale all'Inglese*, che, pur essendo panate, non sono state preparate con raschiatura e lisciatura e che l'autore chiama appunto *coste*. Lo stesso vale per la ricetta di *cotelette* (titolo semplice, dunque 'cotelette' per antonomasia) nella *Cuciniere viennese, italiana e francese*, Manini, Milano 1855 (p. 79), in cui le *cotelette*, fatte nel modo in cui sono conosciute oggi da noi, hanno come peculiarità quella di essere schiacciate e di bella forma.

Dunque, grazie alle testimonianze dei ricettari, l'ipotesi è che *cotoletta* (col significato artusiano) sia arrivata ad Artusi e quindi a noi grazie ad una prima identificazione di questa parola con il tipo di preparazione culinaria specifica su indicata (lisciare, schiacciare e togliere o raschiare l'osso), cui si è aggiunta poi, come registrato già nell'ultimo esempio, la fase della panatura; per cui noi oggi, parlando di cotoletta ci riferiamo a quella panata.

Particolare poi la registrazione di *rot de bif* nell'*Apicio*<sup>48</sup>, in quanto nel *Dictionnaire de L'Académie française* (1798<sup>5</sup>)<sup>49</sup> l'unica forma registrata è *rosbif* ('s. m. Mot anglois qui a passé dans notre langue, et qui signifie originellement *Boeuf rôti*. Les Cuisiniers le disent aussi De la partie de derrière d'un agneau, d'un mouton, d'un chevreuil, etc. qu'on sert rôtie. *Un rosbif de chevreuil*'); ma, se si pensa che nell'edizione del 1762<sup>4</sup> si ritrova, invece, solo *rôt-de-bif* ('La partie de derrière d'un mouton, d'un agneau, d'un chevreuil, &c. qu'on sert rôtie'), è evidente che Leonardi, avendo operato in Francia nel periodo in cui era ancora in uso il calco parziale francese<sup>50</sup>, si fa

<sup>47</sup> Se a p. 418 leggiamo «*Marinatura per le cotolette a mille sapori*. Parate un care di vitello levandogli l'osso e i muscoli, fate le cotelette ad una ad una, battetele un poco, stendetele sopra d'un piatto e [...]», alla p. 74 «*Côtelette di Pollastro alla Sinagoga*. Date bella grazia ai petti de' pollastri, fateli cuocere in una brasura [...]».

<sup>48</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., serie di ricette alla fine del tomo I.

<sup>49</sup> *Dictionnaire de L'Académie Française*, revu, corrigé et augmenté par l'académie elle-même, a Paris, Chez J.J. Smits et Ce., Imp.-Lib., rue de Tournon, N°. 1133, Faubourg Germain, 1798<sup>5</sup>.

<sup>50</sup> In quanto è stato tradotto *roast* con *rôt* e di *beef* è stata riprodotta la forma sulla base del suono [*bif*].

testimone di questa specie di ibrido che già in Francia non doveva essere più in uso nella stessa epoca in cui era uscita la seconda edizione dell'*Apicio*<sup>51</sup>. Anche nelle opere di riferimento a lui coeve<sup>52</sup> si registra *rot de bif* e nel *Cuoco Piemontese* (p. 119) si ritrova *arrosto di "biffe"* a traduzione di *rôt de biff*<sup>53</sup>. Successivamente la forma che prevarrà sarà anche in italiano, su pressione di quella inglese, *rosbif*<sup>54</sup> (es. Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina*, cit., pp. 101 e 147).

Di questo termine, indicato nel glossario con i trattini divisorii e nel corso dell'opera senza<sup>55</sup>, Leonardi dà le seguenti definizioni: nelle ricette di capretto «i due cosciotti fino ai rognoni» (t. II, p. 53); in quelle di castrato «il di dietro, cioè i due quarti uniti insieme dai rognoni fino all'ano» (t. I, p. 270). Queste definizioni corrispondono pienamente a quella più specifica del settore culinario data nel *Dictionnaire de l'Académie* prima citato. Dunque, ancora un'attestazione di una conoscenza approfondita della cucina e della lingua francese, ma sicuramente anche della cucina europea e dell'accostamento "risultato finale" - "nome del piatto" - "provenienza". Questo, in particolare, è dimostrato dalla presenza di altre ricette, come *Lombo di Manzo in Rot de Bif* (t. I, p. 130), in cui il 'rot de bif' non compare, *Lombo di Manzo all'Inglese* (t. I, p. 129) e *Filetto di Lombo di Manzo in Bif-stek* (t. I, p. 133), tutte accomunate dalla provenienza inglese, dal nome che richiama alla veste grafica inglese e dalla caratteristica, esplicitata nel ricettario, di «essere sugose», per fare un «poco di sangue».

Andando avanti in questo piccolo *excursus* sulla lingua di Leonardi, si può sicuramente dargli il merito di aver registrato termini di provenienza francese prima che venissero registrati negli stessi vocabolari francesi. Il diminutivo *ruladine*<sup>56</sup>, per esempio, non è presente in nessuno dei lessici fondamentali francesi che si sono consultati, né nel D'Alberti, se non con significato musicale di "ghirigoro" che fa la voce. La voce *roulade* però, pur avendo come anno di prima attestazione - nel *Grand Robert* - il 1772, compare con significato di 'involtino' già nel 1750 nel *Dictionnaire de Ali-*

<sup>51</sup> Già due anni dopo l'uscita della quarta edizione del *Dictionnaire* dell'Accademia francese, Voltaire (cit. dal *Grand Robert*, s.v. *rosbif*) nel suo *Dictionnaire philosophique portatif* (1764, «Langues» III) diceva: «Roastbeef signifie en anglais du bœuf rôti, et nos maîtres d'hôtel nous parlent aujourd'hui d'un roastbeef de mouton».

<sup>52</sup> Cfr. qui la nota 14.

<sup>53</sup> *La Cuisinière*, cit., p. 42. Nella produzione culinaria francese precedente al lavoro di Leonardi si registra solo *rôt de bif*.

<sup>54</sup> Per cui si veda la scelta artusiana, con totale acclimatamento, di *rosbiffe*, in cui la *e* finale rispecchia quelle che Weinreich definiva "formule di conversione automatica".

<sup>55</sup> T. VI, p. 520.

<sup>56</sup> Tra i vari esempi, cfr. F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. II, p. 210.

*mens* par M.C.D. (à Paris, chez Gisse, t. III, p. 309). Dunque, si potrebbe pensare che *rouladine*, derivato diminutivo/vezzeggiativo (nei termini culinari queste due categorie si identificano facilmente) di *roulade*, dovesse essere una parola appartenente al lessico culinario degli specialisti, usata tra i cuochi francesi e di cui Leonardì ci dà testimonianza. Nei testi di cucina francesi, però, si è riscontrato solo l'uso di *roulade*<sup>57</sup> e non di *rouladine*.

Inoltre, Leonardì testimonia l'uso di alcuni termini prima ancora che compaiano nei trattati culinari francesi. Basti pensare a *sciarlotta di mele*<sup>58</sup> (dal nome della regina Charlotte d'Inghilterra), che comparirà in un ricettario francese solo nel 1803<sup>59</sup> e nel *Dictionnaire de L'Académie française* solo nell'edizione del 1832-5<sup>6</sup>, e a *vol-o-vant*<sup>60</sup> di cui il *Grand Robert* dà come prima attestazione il 1800, e che viene registrato nel *Dictionnaire de L'Académie française* sempre solo nella sesta edizione.

Ancora, altro fenomeno rilevato è l'assenza di alcuni termini usati da Leonardì nelle opere di culinaria francese e negli strumenti lessicografici francesi e italiani del periodo. Tra queste voci, qui si menzionano *suage* (versione grassa t. I, p. 3, magra t. V, p. 23) e *poele* (t. I, p. 18). Entrambi sono due tipi di brodo. Il *suage* dev'essere «chiaro e di un vero color d'oro», perché destinato principalmente alle zuppe chiare e ai purè, mentre la *poele* serve per le carni e le verdure. Del primo non si è riusciti a trovar traccia alcuna nei dizionari francesi né di cucina né generali del periodo, né nei ricettari coevi francesi e italiani. Nel *Grand Robert*, però, si registra un *suage*, attestato dal 1685 con questa forma grafica, con cui si intende il 'sego', e si può azzardare l'ipotesi che con questo sia imparentato a causa del colore giallo. *Poele*, invece, sembra un adattamento "alla Leonardì" del titolo della ricetta cui si sarebbe potuto ispirare (*Les Dons de Comus*, t. I, à Paris, chez Pissot, 1758): *Sauce à la poële* (così compare nell'indice, mentre alla p. 59 si legge *à la poelle*). Potrebbe essere un'invenzione di Leonardì sulla base di una sineddoche o più semplicemente un adattamento-abbreviazione del titolo.

Un altro fenomeno non meno importante, perché, come diremo meglio in seguito, rispecchia una delle caratteristiche principali della lingua

<sup>57</sup> Cfr. Menon, *Les Soupers de la cour*, à Paris, chez Guillyn, 1755, p. 10; Menon, *La Nouvelle Cuisine*, à Paris, au palais chez Joseph Saugrain, 1742, t. III, pp. 72, 100.

<sup>58</sup> F. Leonardì, *Apicio*, cit., t. IV, p. 227.

<sup>59</sup> Cfr. Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. 707 (nota 97).

<sup>60</sup> Lo si è cercato, senza trovarne traccia, nel *Les Dons de Comus*, nel *Les Soupers de la Cour* e ne *La Cuisinière Bourgeoise*. Leonardì ha 9 ricette, di cui 8 con *Vol-o-vant* usato come aggettivo indice di leggerezza. Quella di *Vol-o-vant* è nel t. IV, p. 315.

della cucina, è quello della presenza nelle ricette di fenomeni di interferenza tra il dialetto e il francese, lingua di superstrato. Va ricordata anche, essendo Leonardi romano, la particolare situazione di Roma, perché in questa città, sede di poteri forti legati alla Francia, nonché meta di viaggiatori e letterati francesi, l'influenza del francese era ancora più marcata<sup>61</sup>.

Questo forte legame tra dialetto e lingua francese<sup>62</sup> nell'*Apicio* è testimoniato dalla presenza di prestiti integrali adattati come *carrè*, *framboese*, *sciantigliè* e *surprise*<sup>63</sup>. Per quanto riguarda *framboese*, diffusissimo in molti dialetti, rimando all'articolo di Cigna in «Lingua Nostra» già menzionato, e aggiungo la citazione di Chiappini<sup>64</sup> alla voce *Framboàs*: «Lampone. Franc. *Framboise*. Nei caffè e negli spacci di liquori di Roma la parola *Lampone* è pressochè sconosciuta». *Sciantigliè*<sup>65</sup> (seguo sempre le grafie di Leonardi) nel vocabolario di Chiappini è registrato come *Sciantigliè*: «Panna montata. *Sciantigliè* si dice a Roma non solo dal volgo, ma anche dalle persone civili, molte delle quali la credono parola pretta francese. *Sciantigliè* è corruzione di Chantilly, città della Francia da cui provenne l'uso di questo dolce. Francesco Leonardi (sec. XVIII) nel suo *Apicio Moderno*, romanescando la parola Chantilly, chiama il dolce “Torta alla sciantigliè”. Oggi i nostri lattivendoli cominciano a chiamarlo senz'altro “la Chantilly”». In realtà Leonardi, sia nella prima sia nella seconda edizione, ha *sciantigliè*, ma è in ogni caso rilevante questa registrazione-commento di Chiappini in cui, senza far riferimento alla tecnica di «trascrizione secondo la pronuncia francese e grafia italiana» appositamente usata da Leonardi, l'affermazione «romanescando» attesta non solo che la parola era entrata nel dialetto, ma che Leonardi potrebbe aver avuto in mente la pronuncia italiana di tali nomi a Roma o, comunque, con inflessione probabilmente romana.

<sup>61</sup> Cfr. Ferdinand Brunot, *Histoire de la langue Française des origines à nos jours*, Librairie Armand Colin, Paris, 1967, vol. VIII, Troisième Partie, pp. 109-12.

<sup>62</sup> Per la diffusione dei termini che analizzerò negli altri dialetti, oltre al romanesco, cfr. Alessandro Di Candia, *I prestiti nel Vocabolario romanesco di Filippo Chiappini*, in Giovanni Ruffino - Mari D'Agostino (a cura di), *Storia della lingua italiana e dialettologia*, Atti dell'VIII Convegno ASLI, Palermo (29-31 ottobre 2009), Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2010, pp. 358-92.

<sup>63</sup> Scorrendo gli indici, di *carrè* si hanno 25 ricette (cfr. fra le varie, quelle nel cap. II del t. I); *framboese* (2 ricette nel cap. III del t. IV); *sciantigliè* compare 7 volte, sempre nella locuzione “alla s.” e *surprise* 13, sempre nella locuzione “in s.”, con l'unica eccezione di una ricetta di *surprise*.

<sup>64</sup> Filippo Chiappini, *Vocabolario romanesco*, Roma, Il cubo, 1992 (1933<sup>1</sup>).

<sup>65</sup> Cfr. Helga Thomassen, *Gallizismen im kulinarischen Wortschatz des Italienischen*, Frankfurt. a.M., Peter Lang, 1997: p. 92 *Chantilly*, p. 94 *Charlotte*, p. 231 *Vol-au-vent* (attribuite tutte, come prima attestazione, a Leonardi).

La parola *carrè*, registrata come *Carè* in Chiappini, viene così commentata: «term. de' macellari; franc. *Carré*. *Braciole di carè*. – *Rompere il carè*, espressione militare, *Rompere il quadrato*; traslato, *Rompere il ghiaccio*». Il termine<sup>66</sup> sembra avere una diffusione tarda e soprattutto confinata tra i professionisti<sup>67</sup>, come si può osservare dal fatto che non compare nella *Cuciniere Piemontese* (Torino, 1798, p. 72) e nel *Cuoco Piemontese* (pp. 124, 127), in cui troviamo *quarto* per tradurre ricette di *carré* della *Cuisinière* (pp. 100, 101)<sup>68</sup>, e dalla presenza di *carrès* e *carrè* in Vialardi (pp. 158, 185, 631, 632) e *carrè* in Luraschi (p. 217) e Agnoletti (t. I, pp. 72, 75, 133; t. III, pp. 147, 167, 173). Di *Suppli* Chiappini dice: «Specie di crocchette di riso, di forma ellissoidale, piuttosto grosse, condite per lo più con regaglie e fritte in padella. I francesi che le inventarono le chiamarono *surprises* 'sorpresa', perché, spaccandole, vi si trovano dentro le regaglie con sorpresa di chi le mangia. La parola *suppli* a Roma è usata comunemente tanto dal volgo quanto dalle persone civili. Si usa anche la parola *crocchètte*, ma questa è riservata ad altri generi di frittura specialmente a base di patate». Se leggiamo la ricetta di *Surprise di Riso*<sup>69</sup>, notiamo, dal punto di vista formale, che Leonardi usa una forma adattata ma più vicina all'originale *surprises*, impiegando come di consueto la forma plurale senza *s* finale, inaccettabile per l'italiano. Dal punto di vista contenutistico, Leonardi, usando *surprise* sia nella locuzione *in surprise* sia come sostantivo femminile, si fa testimone di un passaggio fondamentale che avrebbe portato poi, dopo vari altri passaggi<sup>70</sup>, al *suppli* registrato in Chiappini e arrivato fino a noi.

Insomma, che la lingua di Leonardi avesse subito una forte francesizzazione emerge palesemente anche da una serie di locuzioni «del tutto

<sup>66</sup> Che ha nel *DELI* un'unica attestazione, dal *Dizionario Moderno* di Panzini.

<sup>67</sup> Nel suo articolo Di Candia (*I prestiti nel Vocabolario romanesco di Filippo Chiappini*, cit., p. 384) osserva che con valore di 'taglio di carne' compare solo in Panzini.

<sup>68</sup> Che sia una traduzione approssimativa, in quanto *quarto*, già in uso, aveva un significato differente da quello di *carré*, lo ha messo già in evidenza Serventi nel glossario finale del *Cuoco Piemontese*. Nelle opere pre-settecentesche consultate (Frugoli, Scappi, Stefani – già citati – Antonio Latini, *Lo scalco moderno*, parte prima, Napoli, Parrino, Muti, 1692, *quarto* compare solo una volta in Frugoli (alla forma singolare, t. VIII, p. 40) e più volte in Latini (sempre al plurale, pp. 51, 52, 121, ecc.).

<sup>69</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. III, p. 253.

<sup>70</sup> Cfr. Paolo D'Achille - Andrea Viviani, *Cucina romana in bocca italiana. Fortuna nazionale di termini gastronomici romaneschi*, in Marina Castiglione - Giuliano Rizzo (a cura di), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi linguistici*, Atti del Convegno "Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di ricerca", (Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006), Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2007, pp. 107-23, a p. 109.

francesi» e da parole come il calco strutturale *Guarda mangiare*<sup>71</sup>, ricostruito su *garde-manger* (la nostra 'credenza'), e il calco semantico *travagliare*, inteso sia come 'lavorare' in generale sia come 'preparare bene le vivande', che sono spia di quanto forte debba essere stato il peso del francese nell'esperienza di Leonardi. Resta poi la "riverenza" di quest'autore nei confronti della cucina francese, come dimostra la ricetta di *restoran*, unica attestazione tra i ricettari italiani<sup>72</sup>, che, corrispondente del *restaurant* (già presente fin dalla prima edizione del Dizionario degli Accademici di Francia, 1694), riporta in italiano un termine che, acclimatato solo in parte con quella forma grafica terminante in consonante, non avrebbe avuto fortuna<sup>73</sup>.

Ciò che caratterizza maggiormente il lessico della cucina è il suo trovarsi a metà tra la lingua dell'uso (anche Artusi inserì nel suo testo termini popolari fiorentini della lingua dell'uso, cfr. *matterello* e *cazzeruola*) e quella specialistica, caratterizzata da termini propri del settore. Questo lessico, in continuo movimento, fin dal Medioevo<sup>74</sup>, ha come fonti di arricchimento i dialetti e le lingue straniere. Se dunque, ritornando al Settecento di Leonardi, si aggiunge alla condizione di forte bilinguismo in cui da sempre l'Italia si è trovata<sup>75</sup>, il fatto ben rilevato da Antonelli che «in molte regioni italiane [...] (e non solo del Settentrione), in mancanza di una lingua nazionale parlata e viva, le classi colte si trovavano a vivere una condizione di bilinguismo (dialetto-francese più che italiano-francese)»<sup>76</sup>, si può ben immaginare lo stato della lingua della cucina in Italia.

Conseguenza di questa situazione era la compresenza nei ricettari del periodo, e in quelli successivi, di diversi piani linguistici, in cui il lessico variava a seconda della provenienza dell'autore e del pubblico al quale ci si rivolgeva, ma anche di una maggiore consapevolezza linguistica, come

<sup>71</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. II, p. XL.

<sup>72</sup> Nel *GDLI* l'esempio dall'*Apicio* è un *hapax*.

<sup>73</sup> Nel vocabolario domestico dell'Azzocchi, però troviamo, come dialettismo, oltre a *ristorativo* (già presente in *VMR*), anche *ristoro* (questa sarà l'unica forma presente in Chiappini) entrambi col significato di 'brodo da bere con uovo stemperato dentro', cui si fa corrispondere *cordiale*. Cfr. Luca Serianni, *Norma dei puristi e lingua d'uso nell'Ottocento*, Firenze, Accademia della Crusca, 1981 p. 79. In realtà, in francese sono attestati entrambi (*Le Grand Robert: cordial* fin dal 1495; *restaurant* fin dal 1507, quest'ultimo con significato proprio di 'brodo denso', ma che non ha uova).

<sup>74</sup> Cfr. Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in Pietro Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci, 2006, pp. 41-63, a p. 43 (cfr. anche la nuova edizione, Roma, Carocci, 2009, pp. 79-103).

<sup>75</sup> Cfr. Francesco Bruni (a cura di), *L'italiano nelle regioni*, Torino, UTET, 1992.

<sup>76</sup> Giuseppe Antonelli, *Lettere familiari di mittenti colti di primo Ottocento: il lessico*, in «Studi di lessicografia italiana», XVIII, 2001, pp. 123-226, a p. 134.

dimostrato non solo dall'*Apicio moderno*, in cui l'autore esplicitamente, tramite il glossario e la resa grafica, cerca di rendere comprensibile ciò che italiano non era, ma dall'Artusi stesso, che si produce in un continuo esercizio per trovare alternative italiane valide<sup>77</sup>.

In particolare, punto in comune dei due approcci è l'identificazione della lingua francese con quella specifica dei professionisti, così che viene a crearsi, all'interno del ricettario, una sorta di equazione: da una parte francese-per ricchi e professionisti e di alto livello, quindi più articolato, dall'altra un italiano-per borghesi, più semplice<sup>78</sup>.

Rivolgendosi al lettore comune, sia Leonardi sia Artusi, sentendo questa lingua come poco alla portata di tutti, se ne allontanano (Leonardi quando proprio deve, per parlare a chiare lettere con il "Cittadino", e Artusi sempre, facendo corrispondere a un cambiamento di pubblico un cambiamento linguistico), in una sorta di "adeguamento sul lettore" cui anelò comunque, con mezzi meno raffinati, anche Leonardi (quest'ultimo, però, doveva far fronte a una difficoltà in più: non si rivolgeva, come Artusi, al semplice cittadino, ma anche ai grandi signori e agli addetti al mestiere presso le grandi tavole<sup>79</sup>). Tra questi mezzi, oltre al glossario<sup>80</sup> e alla trascrizione secondo la pronuncia, ce n'è uno molto particolare: l'abbassamento di toni, quasi una parolina all'orecchio del semplice cittadino, che di alta cucina e lingua francese, specie del settore, doveva sapere ben poco, e che a volte sembrano pacati moti di ribellione dello stesso Leonardi all'impegnante modello. Per esempio, dopo aver riverito la tradizione culinaria francese e la sua lingua inserendo, per completezza, tutte le sue tipologie di cottura dei brodi, rivolgendosi al «semplice Cittadino» si lascia sopraffare da un senso di praticità che gli fa respingere le denominazioni altisonanti d'Oltralpe: «Dirò dunque su questo particolare, che il *Consomè*, il *Suage*, il *Restoran*, il *Biondo di Mongana*, ec. sono tutti nomi che per loro stessi non significano niente. I brodi si restringono a tre, cioè il *Brodo bianco*, il *Brodo colorito*, ed il *Brodo legato*. [...] Ecco tutti i brodi»<sup>81</sup>. Lo sforzo di variare le parole, oltre che i piatti, per accontentare tutti, si nota nel corso dell'opera,

<sup>77</sup> Cfr. Giovanna Frosini, *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina*, in Elisabetta Benucci - Enrico Ghidetti (a cura di), *Giuseppe Giusti*, Atti dei Convegni di Monsummano Terme, Firenze, Pistoia (2009-2010), Firenze, RM Print Editore, 2012, pp. 351-61.

<sup>78</sup> Cfr. F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, p. 64; P. Camporesi (a cura di), *La scienza*, cit., ricetta 326.

<sup>79</sup> Cfr. P. Camporesi (a cura di), *La scienza*, cit., p. 8; e vedi F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, pp. XIX-XX.

<sup>80</sup> Molte sono anche le glosse sparse nel trattato.

<sup>81</sup> F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. II, p. XXXV.



come del resto afferma l'autore stesso: «non mi sono servito di una grande quantità di nomi Francesi per maggior intelligenza di chi legge, ma li più semplici, ed intelligibili ad ognuno. Chi vorrà variarli potrà sceglierli a suo genio nel corso dell'opera» (t. II, p. xv).

Artusi e Leonardi, dunque, probabilmente non si conoscevano, come dimostra il catalogo manoscritto della biblioteca artusiana<sup>82</sup>; sta di fatto, però, che entrambi sembrano sentirsi in dovere di risolvere la questione linguistica a tavola, rivaleggiando con il *bon goût* francese. Se però in cucina Leonardi e il suo secolo accettano il “nemico” facendosi, anche per riverenza, “amico”, in Artusi è guerra aperta<sup>83</sup>. Per Artusi i francesismi, a parte quelli entrati nell'uso, ai quali si rassegna seppur malvolentieri (cfr. ricetta n. 123), sono o parole specialistiche da lasciare ai “cuochi moderni” o parole di moda (cfr. ricette 443 e 380), perciò vanno sostituite; e le tecniche per farlo capire al lettore e convincerlo a usare i “gustemi” da lui proposti, sono due: la beffa nei confronti dei termini “infranciosati”<sup>84</sup>, rivolta a colpire indirettamente chi, reputando la propria lingua e cucina inferiori, li usava, e la glossa (spesso Artusi spiega più volte con la stessa perifrasi esplicativa il termine proposto in luogo di quello “barbaro”<sup>85</sup>, quasi una nuova regola che va ripetuta per essere imparata).

Ma se si pensa che ancora nel Novecento Artusi affermava (nella ricetta n. 443) «Ormai in Italia se non si parla barbaro, trattandosi specialmente di mode e di cucina, nessuno v'intende», come biasimare un Leonardi che, da buon figlio del suo tempo, in un'epoca in cui il francese insieme al latino era la lingua delle genti colte e raffinate, ma anche delle comunicazioni scientifiche, formatosi per di più in quella che era reputata la culla della cucina, con l'intento poi di rivolgersi davvero a tutti, non avrebbe mai potuto rinnegare la Francia, madre adottiva, da cui aveva imparato tecniche e termini che avevano fatto di lui un grande cuoco?

Ovviamente, però, non dimenticò mai l'Italia, e più in particolare Roma, con cui sottolinea più volte la relazione riallacciata tramite antichi *gourmandes* e cuochi romani; e la prova di fedeltà la diede proprio con

<sup>82</sup> A. Capatti - A. Pollarini, *Pellegrino Artusi. Autobiografia*, cit., p. 128.

<sup>83</sup> Per quanto riguarda la sensibilità di Artusi nell'introduzione di francesismi culinari nell'uso italiano, reputati il più delle volte fuori luogo perché ampollosi e complicati, si veda, tra i tanti commenti quelli nelle ricette 223 e 455.

<sup>84</sup> A volte anche l'insofferenza per la lingua diventa insofferenza per il piatto. Cfr. tra le tante le ricette 317 e 679.

<sup>85</sup> Per esempio, nella ricetta n. 42, *Risi e luganighe*: troviamo per la prima volta glossata una voce flessa derivante dall'artusiano *imbiancare*, «Sia l'una che l'altro vanno prima *imbiancati*, ossia mezzo lessati»; successivamente compare *imbiancate* e *imbiancatele* rispettivamente nella ricette 245 e 294 semplicemente in corsivo, per poi ricomparire di nuovo glossato nella ricetta n. 349.

l'*Apicio moderno*. Già nella prefazione, infatti, si sofferma sulla volontà di far risvegliare e rinascere l'Italia dall'antico torpore, riallacciandosi, sulla base di una cucina moderna<sup>86</sup>, a un periodo della tradizione tanto antico quanto florido.

ANNA COLIA

<sup>86</sup> Nella Prefazione afferma (F. Leonardi, *Apicio*, cit., t. I, pp. xv-xv): «Onde io memore di questi famosi maestri della professione, e miei antichi concittadini, e particolarmente del secondo, nè rinnovo al presente il di lui nome ponendolo in fronte a questa mia produzione»; e ancora (p. xxiv): «In questo Mondo non è la Patria che forma l'uomo, ma bensì il talento, il buon gusto, ed una impaginazione feconda; è vero peraltro che i Cuochi Francesi ci hanno di molto superato nell'arte della Cucina, ma i progressi più o meno felici di qualunque arte, o professione dipendono del tutto dallo spirito d'un'intera nazione». Leonardi è il primo in Italia a porre, l'aggettivo *moderno* nel titolo di un ricettario del Settecento.