

VARIETÀ E UNITÀ NELLA LINGUA DI ARTUSI

La ricorrenza del centenario è un'occasione per celebrare nei luoghi più adatti, a Firenze e a Forlimpopoli, l'importante operazione unitaria messa in moto da Artusi, romagnolo di Forlimpopoli, fiorentino di adozione, che nel suo bell'appartamento del centro di Firenze, coi suoi due domestici e i suoi due gatti, confeziona, e pubblica nel 1891, la *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Landi editore, cui seguiranno tante altre edizioni, ognuna con aggiunte copiose: 475 ricette la prima edizione, sino alla tredicesima, del 1909, che ne contiene 790; alla 14^a edizione del 1910 Artusi, che morirà l'anno dopo, aggiunge ancora in appendice *La Cucina per gli stomachi deboli*, con un aumento notevole di pagine.

L'Artusi (con questo nome verrà conosciuto il libro) passerà nelle mani di tanti italiani, in particolare delle italiane. Nel Novecento si stamperanno tre milioni di copie del volume. Fu un *best-seller* dell'Ottocento (e divenne nel Novecento un *long-seller*), al pari di *Cuore* e *Pinocchio*. Sono libri che contribuirono anche linguisticamente all'Unità d'Italia. E *l'Artusi* è appunto un testo «tecnico-operativo» molto importante da questo punto di vista.

La lingua della cucina italiana sino ad Artusi era una lingua domestica, municipale, ricchissima di voci e coloriture dialettali, popolari, regionali, scarsamente unificata («Che linguaggio strano si parla nella dotta Bologna! [...] Quando sentii la prima volta nominare la *crescente*, credei si parlasse della luna» osservava nella ricetta n. 194, *Crescente*; «Nelle trattorie poi trovate la *trifola*, la *costata* alla fiorentina ed altre siffatte cose da spiritare i cani» *ibidem*), un misto di gergo francesizzante con un alto tasso di dialettalità. In questa «bizzarra nomenclatura della cucina», come la chiama, Artusi riesce a operare una unificazione interna. Il suo trattato rivolto alla nascente classe borghese dell'Italia unita assume perciò un singolare rilievo non solo per la storia della cucina, ma anche nell'ambito della storia della lingua. Già Piero Camporesi nell'*Introduzione* all'edizione einaudiana del 1970 della *Scienza in cucina* faceva notare che questo spaccato esemplare del fiorentino d'uso della borghesia di fine Ottocento

esercitò una sua forte influenza sull'italiano nazionale dell'uso scritto e parlato. Impastando tradizioni locali sulla base toscana, Artusi collaborava a un gusto «medio» non solo del palato, ma in qualche piccola misura anche del parlato, della lingua italiana unitaria.

Notevole è quel po' di ordine che egli porta nel lessico della gastronomia, stracolmo, ancora nel secondo Ottocento, di numerosi localismi, e soprattutto di forestierismi, in particolare di francesismi. Artusi come tutti i non toscani del secolo, per unificare il proprio lessico si prepara sui libri, consulta grammatiche e tiene sul tavolo i vocabolari. Si orienta decisamente sul fiorentino, attento non solo allo scritto, ma anche all'uso quotidiano, al parlato. E introduce parole nuove: per esempio sostituisce a *rosbiffe* l'italiano *bistecca* (parola in verità già attestata nel *Vocabolario domestico* di Carena, 1859), adopera *cotoletta* e *maionese*. Da un'edizione all'altra del suo testo si osservano naturalmente incertezze e oscillazioni: per esempio, tenta *ciarlotta* invece di *charlotte*, e dopo aver scritto *quenelle*, italianizza in seguito il francesismo con *chenelle*, ma finisce poi per tornare all'ormai tecnico e universale francese *quenelle*; propone, ma senza successo, *sgonfiotto* al posto di *soufflé*, *crostare* in luogo di *glassare*. Nel complesso porta comunque un grande contributo a razionalizzare quel «gergo infranciosato» che invadeva i trattati di cucina del tempo: un caotico, ibrido frasario, spesso incomprensibile. Naturalmente (abbiamo appena notato qualche caso) i forestierismi già specializzati in partenza, che giungevano da noi alonati di prestigio, erano destinati a stabilizzarsi. Artusi stesso, *obtorto collo*, lo riconosce: «Ormai in Italia, se non si parla barbaro, trattandosi specialmente di modi e di cucina, nessuno v'intende; quindi per esser capito bisognerà ch'io chiami questo piatto di contorno non *passato di...* ma *purée di...* o più barbaramente ancora patate *mâchées*» (ricetta n. 443, *Passato di patate*). Del resto, chi cercasse oggi di sostituire gli italianismi del cibo passati nelle altre lingue avrebbe sicuramente poca fortuna; il prestigio della cucina dona prestigio al nome: come quei francesismi di allora, ora gli italianismi gastronomici arrivano già specializzati, nella loro singolarità e novità.

L'operazione unitaria innescata da Artusi è parzialmente riuscita. E non poteva che essere così: l'italiano, come tutte le lingue vive, è in incessante movimento. Il dopo Artusi ci ha per esempio fatto assistere all'afflusso di innumerevoli voci regionali, che hanno raggiunto la lingua nazionale dell'uso: per limitarci soltanto al dopoguerra, si veda *abbacchio* romanesco, *fontina* piemontese, *caciocavallo* meridionale, *tortellini* e *capelletti* emiliano-romagnoli, *risotto* lombardo, e le *misticanze*, prima toscano-laziali, poi insalatina mista nazionale, e via seguitando.

Aggiungo che, se si guarda all'odierna situazione italiana, quanto al lessico gastronomico essa è rimasta assai frastagliata e variegata. Nulla di male naturalmente. Anzi, ci piace questo variatissimo, colorito mosaico, questa lingua della cucina ricca di forme dialettali, regionali, straniere, francesi, abbondante di geosinonimi. Pensiamo soltanto alla persistenza variegata dei nomi della pasta, dei tagli di carne (già Artusi annotava: «Volete un piatto di carne della cucina bolognese e dei più semplici che si possano immaginare? Fate il *garetto*. Così chiamano a Bologna il girello», ricetta n. 299, *Girello alla brace* [*Garetto*]). E pensiamo ai nomi del pane, dei dolci. È uno sfolgorio di forme e di colori. Segno di vitalità, di salute di un linguaggio settoriale che non si è assoggettato a una unificazione forzosa, ma si è mosso sostanzialmente verso il colloquio, verso lo scambio fra tradizioni diverse, ritrovando una essenziale unità nelle ricchezze della diversità.

GIAN LUIGI BECCARIA