

I SINONIMI IN CUCINA: NOMI DI PIATTI E DI ELEMENTI NELLE RICETTE DI PELLEGRINO ARTUSI*

UNIFICARE UN LESSICO

Or con questa lingua che si dice carica di ricchezza inutile, povera di ricchezza vera, non abbiám noi riprodotto i piú sottili concetti della scienza straniera, e non siám riusciti perfettamente ad intenderci nelle nostre pubbliche discussioni sopra soggetti d'ogni specie? Se il malanno è di non aver pronto un linguaggio fisso comune per denominare alcuni oggetti relativi alla vita familiare, rassegniamoci, e, seguitando su di essi ad intenderci (come pur facciamo) alla meglio, speriamo che lo scambio maggiore, che ora c'è, d'ogni fatta d'idee, di parole e di cose tra noi Italiani, ci faccia acquistare presto un'unità di nomenclatura; onde si possa fra poco intendersi perfettamente anche sopra queste piccolezze, come sopra cose piú serie (e non bisogna scordarselo che son piú serie) c'intendiamo da tanto tempo¹.

Nel 1878, ripubblicando in volume il saggio *Lingua e dialetto*, edito in rivista cinque anni prima, Francesco D'Ovidio si schiera definitivamente con la posizione dell'Ascoli a cui si è convertito, da manzoniano “arrabbiato”, fin dal 1873: anche per quanto concerne i nomi degli oggetti della vita quotidiana e della realtà familiare, sostiene l'autore, solo l'interazione e lo scambio “d'idee, di parole e di cose” tra gli italiani potranno pienamente attuare l'unificazione della nomenclatura materiale.

* Sono grato a Giovanna Frosini, che ha accompagnato la redazione di questo saggio con indicazioni e suggerimenti generosi, invitandomi alla cucina artusiana e a ritrovarne gustose parole. A Federico Francucci, che ringrazio, devo preziose informazioni su Manganelli lettore di Artusi.

¹ Francesco D'Ovidio, *Lingua e dialetto (1873)*, in *Saggi critici*, Napoli, Morano, 1878, pp. 437-65, citazione a p. 448. Si veda inoltre *Scritti linguistici*, a cura di Patricia Bianchi, introduzione di Francesco Bruni, Napoli, Guida, 1982, pp. 46-65 e pp. 153-56; l'articolo era apparso nella «Rivista di filologia e di istruzione classica», I, 1873, pp. 565-83; verrà ripubblicato con alcuni rimaneggiamenti sostanziali nel terzo capitolo de *Le correzioni ai “Promessi Sposi” e la questione della lingua*, Napoli, Guida, 1933.

L'anno dopo Luigi Morandi, portavoce tra i più agguerriti della scuola manzoniana, replica a quella che definisce una «indeterminata» e «quasi musulmanesca speranza»: addita nell'uso fiorentino la sola via di uscita dal labirinto terminologico (che altrove definisce una «Babilonia»²) generato da ambiguità tra i nomi diatopicamente distribuiti e diafasicamente differenziati con cui si designa il medesimo concetto e sovente il medesimo oggetto. Ecco il «preciso ragionamento» che Morandi, attento al problema della sinonimia fin dall'edizione dei sonetti del Belli³, contrappone alla posizione di D'Ovidio, riferendosi a quell'"arnese" da cucina che oggi, senza difficoltà, ma con interessante oscillazione, definiamo *matterello* / *mattarello*:

Poichè da una parte, a Roma si dice *stennarello*; nel Senese, nelle Marche e nell'Umbria, *lasagnòlo*; in altri luoghi di Toscana, *ranzagnòlo* e *maccheronario*; a Forlì, *sciadùr*; a Parma *canèla*; a Genova, *cannello*; a Verona, *méscola*; a Torino, *lasagnór*; a Napoli, *lagnaturò*; in Calabria, *maccarrunaru*; in Sicilia, *lasagnaturì*, ma più spesso *sagnaturì*; a Cagliari *tùtturu*... eccetera, eccetera: e, dall'altra parte, un classico ha scritto *stenderello*, un altro *mattero*, un altro *spianatoio*... eccetera, eccetera: noi registriamo nel Vocabolario il solo *matterello*, che si dice a Firenze, e che (non bisogna dimenticarlo) fu pure usato, forse più di tutti codesti altri vocaboli, da scrittori classici e non classici, onde esso è dell'Uso fiorentino e del letterario nello stesso tempo⁴.

Per quali vie potrà affermarsi allora la parola, divenendo davvero *una* in tutte le cucine d'Italia oltre che sulle bocche degli italiani? La ricetta

² Nel dibattito coevo, anche sulla scorta del pensiero linguistico manzoniano, in varie occasioni Luigi Morandi ricorre alla definizione di *babilonia* per indicare le incertezze e le oscillazioni nella scelta tra i dopponi che la lingua letteraria mette a disposizione di chi scrive. Basti citare qui le parole conclusive del saggio più tardo *Il Belli e il Manzoni. Lingua, dialetti, vocabolari*, premesso a Giuseppe Gioachino Belli, *Sonetti scelti*, a cura di Luigi Morandi, Città di Castello, Lapi, 1913, pp. III-L, a p. L: «Sono minutaglie, chi non lo vede? ma acquistano importanza dalla grossa questione a cui si connettono, cioè dalla grandiosa e benefica opera linguistica, teorica e pratica, che doveva liberarci dalla schiavitù di Babilonia».

³ *Duecento sonetti in dialetto romanesco di Giuseppe Gioachino Belli*, con prefazione e note di Luigi Morandi, prima edizione fiorentina, Firenze, Barbera, 1870, ma soprattutto Luigi Morandi, *I sinonimi del verbo morire*, in *Annuario del Regio Istituto Tecnico di Roma*, Roma, Salviucci, 1882; *In quanti modi si possa morire in Italia*, seconda edizione migliorata e molto accresciuta, Torino, Paravia, 1883. La terza versione, con il titolo *I sinonimi del verbo morire e la questione della lingua*, vedrà la luce in Luigi Morandi, *Prose e poesie italiane*, scelte e annotate per uso delle scuole ginnasiali tecniche e normali, Città di Castello, Lapi, 1893, pp. 665-98.

⁴ Luigi Morandi, *Lingua e dialetto. Risposta al prof. Francesco D'Ovidio*, in *Le correzioni ai Promessi sposi e l'unità della lingua*, Discorsi preceduti dalla lettera del Manzoni al Casanova e seguiti da altri documenti, terza edizione migliorata e molto accresciuta da poter servire anche alle scuole, Parma, Battei, 1879, pp. 171-209, citazione alle pp. 180-81.

di Morandi è fondata sulla fiducia nella funzione unificante della scuola, della prosa degli scrittori e del teatro:

Registriamo, dico, il solo *matterello*, e allora sarà molto probabile, che i maestri elementari (non foss'altro, per uscire d'impiccio) comincino a insegnare codesto vocabolo a' loro piccoli allievi; che il Barrili e il De Amicis lo mettano ne' loro carissimi libri, e l'insegnino così alle signore di tutta Italia e (perché no?) anche alle cameriere e alle serve; che il Ferrari lo metta in bocca a un cuoco in una sua commedia, e lo faccia sentire a tutti i pubblici de' nostri teatri; e così via di questo passo, per il *matterello* come per ogn'altro vocabolo o locuzione. Ma se aspettiamo che l'unità della lingua ci venga da sè, come la manna agli Ebrei nel deserto; dovremo davvero aspettarla un pezzo!⁵

Nel 1891, a distanza di poco più di un decennio, nel capitolo introduttivo *Spiegazione di voci che essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero*, l'Artusi ritiene utile inserire la voce *matterello* tra quelle ammesse nella sua cucina e destinate a entrare di lì nelle case della borghesia italiana del secolo imminente:

Matterello. Legno lungo circa un metro e ben rotondo, col quale si spiana e si assottiglia la pasta per far tagliatelle od altro⁶.

L'uso di *matterello* appare nel libro tutt'altro che problematico, come dimostra ad esempio la ricetta dei taglierini di semolino:

Occorre semolino di grana fine; ed ha bisogno di essere intriso colle uova qualche ora prima di tirare la sfoglia. Se quando siete per tirarla, vi riuscisse troppo morbida, aggiungete qualche pizzico di semolino asciutto per ridurre l'impasto alla durezza necessaria, onde non si attacchi al matterello. (n. 13, *Taglierini di semolino*)⁷

Affiorata nel dibattito linguistico degli anni Settanta, la parola *matterello* porta al cuore del problema del lessico quale doveva essersi presentato all'Artusi, e conduce per la stessa via a toccare il tema della si-

⁵ L. Morandi, *Lingua e dialetto*, cit., p. 181.

⁶ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Firenze, Landi, 1891, p. x; la definizione persiste immutata nelle varie edizioni: vedi anche Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 2007, p. 27.

⁷ Salvo diverso riferimento, le citazioni che non recano indicazioni in nota sono da riferirsi a Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina*, a cura di Piero Camporesi, cit.

nonimia: lessicografi e scrittori dell'Ottocento, a partire dal Manzoni, avevano guardato con preoccupazione alla competizione tra le forme geograficamente distribuite o diafasicamente attestate, nella misura in cui creavano un'abbondanza di terminologia, inutile e foriera di pericolosi fraintendimenti⁸.

Se, come scrive Luca Serianni, le parole della cucina presentano nel XIX secolo, fino all'Artusi, un «elevatissimo indice di variabilità, così come il lessico quotidiano e familiare in genere»⁹, il regionalismo «obbligato», dovuto a «vuoto soggettivo» (se chi scrive ignora il corrispondente tosco-fiorentino) o a «vuoto oggettivo» (se il riferimento è a geosinonimi di ambito locale)¹⁰, riguarda il nome di alcuni piatti e quello delle parti della casa o di attrezzi del lavoro: l'elemento di fraintendimento è implicitamente percepito come rischio da evitare in una raccolta di ricette in cui l'ambiguità sui nomi degli elementi e dei piatti non può persistere senza generare situazioni di incomprensione tra chi scrive e chi legge.

Il termine *matterello*, oltre che nel fiorentino noto per esperienza diretta, si offre all'autore del ricettario, almeno per una verifica, sulle colonne dei vocabolari. Chi cerchi la parola negli strumenti dell'Artusi, di cui ha dato approfondita indicazione Giovanna Frosini¹¹, non potrà non sfogliare, tra i «principii» della lessicografia della biblioteca di Forlimpopoli, il *Vocabolario romagnolo-italiano* del Morri:

STCIADÙR s.m. *Matterello*, *Spianatojo*, Legno lungo e rotondo, su cui s'avvolge la pasta per ispiantarla, e assottigliarla¹².

La definizione ricalca l'impronta della quarta impressione della Cru-

⁸ Sia permesso a questo proposito il rimando a Giuseppe Polimeni, *La similitudine perfetta. La prosa di Manzoni nella scuola italiana dell'Ottocento*, Milano, Franco Angeli, 2011, pp. 213-46.

⁹ Luca Serianni, «Prontate una falsa di pivioni»: il lessico gastronomico dell'Ottocento, in *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, Atti del convegno internazionale di studi, Vercelli-Pollenzo, 15-16-17 marzo 2007, a cura di Giovanni Tesio, con la collaborazione di Giulia Pennaroli, Torino, Centro di Studi Piemontesi, 2009, pp. 99-122, citazione alle pp. 99-100.

¹⁰ Si riprende la distinzione proposta da Giovanni Petrolini, *Dialetto a banchetto. La lingua della cucina farnesiana*, Parma, Battei, 2005, pp. 69-70; L. Serianni, «Prontate una falsa di pivioni», cit., p. 100.

¹¹ Giovanna Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in Cecilia Robustelli e Ead. (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. 311-30.

¹² Antonio Morri, *Vocabolario romagnolo-italiano*, Faenza, Conti, 1840, ristampa anastatica Bologna, Forni, 1969.

sca, di cui la voce risente nella più parte dei vocabolari del primo e del secondo Ottocento che si sono considerati:

MATTERELLO. Legno lungo, e rotondo, su cui s'avvolge la pasta per ispiarla, e assottigliarla.¹³

Alberto Capatti riporta la definizione di *matterello*, come di altri lemmi dell'Artusi, al *Vocabolario della lingua parlata* di Giuseppe Rigutini e Pietro Fanfani:

Matterello s.m. Legno lungo circa un metro, e ben rotondo, col quale si spiana e si assottiglia la pasta per far lasagne o altro: «Se non ismetti, piglio il matterello e ti spiano le costure.»¹⁴

Se il Rigutini-Fanfani offre il modello di una definizione che attinge, almeno nei propositi, non semplicemente alla lingua italiana, ma alla lingua parlata, Artusi, alla ricerca, com'è, di un lessico specifico, opera un'interessante sostituzione: ecco allora le *tagliatelle* prendere il posto delle *lasagne*. *La scienza in cucina*, nascondendo le fonti, mostra ancora una volta di servirsene fino a dove sono utili a stabilire la precisione del lemma, distaccandosene poi per ragioni di chiarezza, oltre che di agilità comunicativa.

Nella scelta del lemma *matterello* agisce forse anche l'autorità (o la memoria inconsapevole) del Manzoni, sebbene il contesto e l'oggetto risultino differenti rispetto a quelli che il lettore incontra nel VI capitolo dei *Promessi sposi*. La parola fa infatti la sua comparsa, già a partire dalla Ventisettana, nella casa di Tonio, quando Renzo trova la famiglia raccolta in attesa della polenta:

Andò addirittura, secondo che aveva disegnato, alla casetta d'un certo Tonio, ch'era lì poco distante; e lo trovò in cucina, che, con un ginocchio sullo scalino del focolare, e tenendo, con una mano, l'orlo d'un paiolo, messo sulle ceneri

¹³ *Vocabolario degli Accademici della Crusca*, Firenze, Manni, 1729-1738, oggi consultabile in rete nel sito dell'Accademia della Crusca; Francesco Alberti di Villanova, *Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana*, Milano, Silvestri-Cairo, 1825-1835; *Vocabolario universale italiano*, Napoli, Tramater, 1829-1840; Niccolò Tommaseo - Bernardo Bellini, *Dizionario della lingua italiana*, Torino, Unione Tipografico-Editrice, 1865-1879; Pietro Fanfani, *Vocabolario della lingua italiana per uso delle scuole*, seconda edizione, Firenze, Le Monnier, 1865.

¹⁴ Giuseppe Rigutini - Pietro Fanfani, *Vocabolario italiano della lingua parlata*, Firenze, Tipografia Cenniniana, 1875; si veda a questo proposito Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, p. 42.

calde, dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di grano saraceno.

Il senso di *matterello* è qui quello di “mestone” per la polenta, suggerito, in assenza della parola negli spogli e nelle verifiche fiorentine del Manzoni, dal *Vocabolario* del Cherubini:

CANÈLLA T. de' Pastaj. *Matterello*, *Spianatojo*. Cilindro su cui s'avvolge la pasta per ispianarla e assottigliarla.

CANÈLLA *Matterello* (*fior). Dicesi certo spianatojo con che si tramesta la pulenda (la polenta). V. anche *Bastón*¹⁵.

Il rimando a *Bastón* chiarisce poi nel *Vocabolario* del Cherubini la variazione diatopica che intercorre tra città e contado:

BASTÓN *Baston de la polenta* chiamasi da varj contadini dell'Alto Milanese quella che noi diciamo *Canella* (v.), con questa diversità però che dove la *Canella* è un vero cilindro liscio, il *Baston* è un vero randelletto ricurvo nella testata di fondo.

Nel *Nòvo dizionàrio universale della lingua italiana*, alla voce *matterello*, che riprende le definizioni rifatte sul *Vocabolario della Crusca*, Policarpo Petrocchi non potrà non far seguire la postilla di precisazione, sintonizzata sull'uso manzoniano: «Anche il mestone della polènda»¹⁶.

Già nella cucina di Giacinto Carena trovava spazio l'oggetto e di conseguenza la voce *matterello*. Nel Capo III *Dell'abitare* § *Della cucina e della dispensa* si legge:

MATTERELLO, SPIANATOJO, cilindro di legno, lungo un braccio, o poco meno, grosso quanto appena può aggavnare la mano, e col quale si spiana e si assottiglia in fogli la pasta, distendendola o sopra un'asse a ciò destinata, o sur una delle facce del tagliere, o sul coperchio rivoltato della madia.

Matterello è anche quel legno con cui, come con un mazzuolo, si picchia la carne per disnervarla, sì che cotta non resti tigliosa, ma divenga frolla¹⁷.

¹⁵ Francesco Cherubini, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano, Imperial Regia Stamperia, 1839-1856.

¹⁶ Policarpo Petrocchi, *Nòvo dizionàrio universale della lingua italiana*, Milano, Treves, 1887-1891.

¹⁷ Giacinto Carena, *Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche, e altre di uso comune, per Saggio di un Vocabolario metodico della lingua italiana*, Parte prima, *Vocabolario domestico*, Torino, Fontana, 1846.

Con felice intuizione Artusi da un lato riduce l'apparente sinonimia (*matterello / spianatojo*) che la tradizione lessicografica gli consegna, dall'altro semplifica la definizione, riportandola a ciò che è utile effettivamente al suo proposito: certo rinuncia allo *spianatoio*, scettro dell'arciconsolo della Crusca (altro rispetto al *matterello*), ma opta per un vocabolo condiviso e da condividere con i suoi lettori.

Le indicazioni linguistiche poste in limine al ricettario sono forse la prima vera ricetta, la messa in pratica del principio che per cucinare e per intendersi in cucina (una cucina immaginata a distanza e che, nelle edizioni successive, diventa comune a regioni e in fondo a generazioni diverse) ogni cosa deve avere il suo nome, che sia *uno* e uno soltanto.

DAL VOCABOLARIO ALLA CUCINA: PROBLEMI DI SINONIMIA POSTUNITARIA

La direzione della ricerca che porta dall'Artusi a ritroso sino al *Prontuario* del Carena è tracciata da Giovanna Frosini in un fondamentale contributo sul lessico della cucina¹⁸: il *Prontuario*, posseduto da Pellegrino Artusi, intermediario di tutta una sinonimia fiorentina, rappresenta il repertorio che, insieme e forse più di altri strumenti lessicografici e descrittivi, suggerisce distinzioni e precisazioni intorno ai nomi, ma anche riguardo agli usi degli oggetti.

Per avvicinare una tipologia diversa di sinonimia e le implicazioni a essa collegate, anche nelle scelte di scrittura dell'Artusi, potrà perciò essere utile ritornare alla *Lettera al Carena* (1847), dove, alle molteplici possibilità lessicali offerte dai dialetti italiani per esprimere un pensiero o per indicare un oggetto, il Manzoni suggerisce di «sostituire l'unità» della dicitura fiorentina, unico mezzo per raggiungere l'unità della lingua, «giacchè ciò che costituisce una lingua, non è l'appartenere a un'estensione maggiore o minore di paese, ma l'essere una quantità di vocaboli adeguata agli usi d'una società effettiva e intera»¹⁹. Se è vero che esistono trenta vocaboli per nominare una cosa comune a tutta Italia, sarà necessa-

¹⁸ 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.

¹⁹ Alessandro Manzoni, *Sulla lingua italiana. Lettera a Giacinto Carena*, in Id., *Scritti linguistici editi*, a cura di Angelo Stella - Maurizio Vitale, Milano, Centro Nazionale Studi Manzoni, 2000, pp. 1-46, a p. 16; si veda A. Manzoni, *Opere varie*, Milano, Redaelli, 1850, f. VI, pp. 585-608.

rio ricorrere, scrive Manzoni, in prima istanza all'uso di Firenze per riceverne un vocabolo unico²⁰.

A tale proposito significativa risulta la riflessione intorno al lemma *panna*, ritrovato nella sezione *Vocabolario domestico* del Carena:

Panna, fior di latte, capo di latte, cavo di latte, crema, la parte più leggiera, e più butirrosa, separata dal latte dei ruminanti domestici, e colla quale si fa il burro²¹.

Il Manzoni eccepiva:

Ma quando, per esempio, trovo il vocabolo *Panna* accompagnato da quattro altre denominazioni, non posso a meno di non dire tra me, come lo dico a Lei con una sincerità ardita, perchè viene dalla stima: cosa ci giova, in questo caso, d'averne un'abile e esperta guida, se ci conduce a un crocicchio, e ci dice: prendete per dove vi piace? Cosa ci giova, in questo caso, che ci sia chi ha riconosciuto con ottimo giudizio, e acquistato con nobile fatica il mezzo di sostituire l'unità alla deplorabile nostra molteplicità, se sostituisce una molteplicità a un'altra?²²

La riflessione sul termine *panna* conduce naturalmente a più profonde considerazioni sulla natura della sinonimia:

Voglio forse dire con questo, che nelle lingue non ci siano de' sinonimi propriamente detti? o che un vocabolario non deva registrarli? Tutt'altro. I sinonimi sono un inconveniente quasi inevitabile delle lingue, e un vocabolario è il raccoglitore, e per dir così, il relatore de' fatti d'una lingua; e deve perciò ammettere anche quelli che si può ragionevolmente desiderare che si cambino, come è appunto il fatto d'esserci più d'un vocabolo per significare una medesima cosa. Ma, se l'aver de' sinonimi è un inconveniente inevitabile delle lingue, è anche un inconveniente rarissimo: intendo sempre delle lingue davvero²³.

Rivolgendosi così al Carena in merito alla scelta di indicare alla voce *panna* varie denominazioni, la lettera arriva ad affrontare il tema della falsa ricchezza della lingua:

E oso concludere che se, in questo caso e in qualche altro, Ella si fosse ristretta

²⁰ A. Manzoni, *Sulla lingua italiana*, cit., p. 19.

²¹ G. Carena, *Prontuario di vocaboli*, cit., p. 429.

²² A. Manzoni, *Sulla lingua italiana*, cit., p. 34.

²³ Ivi, pp. 34-35.

al solo uso di Firenze, e s'intende l'uso attuale e vivente, ci avrebbe, anche in que' casi, come nella più parte, data la cosa di cui abbiamo bisogno: un vocabolo da prendere, e non de' vocaboli tra i quali scegliere. Che questa facoltà di scegliere è appunto la nostra miseria: è la conseguenza del non avere, come la facoltà di congetturare è la conseguenza del non sapere²⁴.

Nel *Vocabolario metodico d'arti e mestieri*, all'interno della sezione dedicata al *lattajo* e al *burrajo*, il Carena interveniva sulla voce, precisando:

Panna, la parte pingue del Latte, e la più consistente, la quale col riposo si separa dallo siero, e vi galleggia.

*Nota 282. Panna è denominazione che in Toscana è comunissima, ma moderna, e per ciò non ancora registrata dalla Crusca, dove in vece si trova Fior di latte, Capo di latte, e Crema, voci che dovevano essere dianzi adoperate dai Fiorentini e dai Toscani, come sono tuttora in uso presso altri Italiani*²⁵.

Se perciò il Carena riferisce qual è la diversa provenienza, specifica le sopravvivenze, ma non esplicita la diversità dei significati, toccherà a una ricetta di Pellegrino Artusi delimitare nell'uso il campo semantico, perché la cucina non ammette ambiguità sinonimiche:

La panna acida è la panna comune, ossia il fior di latte, quando ha preso l'agro, il qual difetto non nuoce anzi migliora il piatto che riesce delicatissimo. (305. *Scaloppine con la panna acida*)

Nel ricettario per alcuni termini sembrava così realizzarsi concretamente l'idea manzoniana di un Uso che distingue le varie forme in base alla loro concreta ed effettiva accezione e che finalmente unifica un lessico concreto della vita quotidiana e della pratica domestica.

CIBO, VITTO, ALIMENTO

È possibile in questo senso considerare anche il campo del lessico generale, e non soltanto quello specifico dei piatti e degli elementi. Nel *Capo III del mangiare e del bere / § 1 Del mangiare, della mensa, del condimento*

²⁴ Ivi, pp. 35-36.

²⁵ Giacinto Carena, *Vocabolario metodico d'arti e mestieri*, Torino, Stamperia Reale, 1853, pp. 541-42.

e del bere; il tutto in genere, Carena non manca di discutere la voce *cibo*, distinguendone l'accezione rispetto a quelle di *vitto* e *alimento*:

CIBO, cosa che sia presta a poter essere mangiata. La carne, gli ortaggi, il frumento non sono Cibo, fino a che non sono cotti, o altramente acconci; l'erba del prato, il fieno sono Cibo per l'armento.

Nota 217. I vocaboli Cibo, Vitto, Alimento, e altri simili, hanno tra loro molta affinità, e per ciò possono qualche volta essere adoperati come sinonimi; ma ben più volte sono tra loro diversi. Queste diversità io ho tentato di esprimere nelle rispettive dichiarazioni.

VITTO, tutto ciò che si mangia per vivere.

Nota 218. Questo nome non ammette plurale, e si riferisce meno alla cosa, che all'effetto che essa produce, quello di sostenere la vita.

ALIMENTO, nel senso proprio, è ciò di che l'animale può nutrirsi.

In senso traslato, dicesi pure delle piante e anche di altre cose: *Alimento del fuoco.*

Nel senso figurato e metaforico, si applica ancora all'intelletto, agli affetti, alle passioni.

ALIMENTAMENTO, l'azione dell'alimentare.

ALIMENTARE, verb. att. e neutr. pass., vale Dare, Ricevere, prendere alimento, in tutti e tre i significati di questa voce²⁶.

Su questa linea, anche il *Dizionario dei sinonimi* del Tommaseo riportava la precisazione, non però nell'edizione del 1833, ma senz'altro in quella del 1851-1852, posseduta da Artusi²⁷:

VITTO, CIBO, ALIMENTO, SOSTENTAMENTO. Non ogni quantità di cibo è sufficiente al vitto. In questo senso *vitto* è più. Ma *vitto* non dice la qualità nè la varietà de' cibi; come *cibo* non comprende direttamente il bere, ch'è compreso nel vitto.

Il vitto comprende le vivande necessarie alla vita sana e comoda: *cibo* si dice di tale o tal cosa mangiabile, e, per lo più, solida. Il cibo d'un ammalato non si dirà vitto. Il vitto può essere povero, ma deve bastare alla vita; il cibo può essere squisito, ma può non bastare.

Alimento differisce da *cibo* per la sua maggiore estensione, perchè si applica anche ad enti non animati, in senso proprio; e l'altro, solo in senso figurato²⁸.

²⁶ G. Carena, *Prontuario di vocaboli*, cit., p. 389.

²⁷ G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., p. 319.

²⁸ Niccolò Tommaseo, *Nuovo dizionario dei sinonimi della lingua italiana*, Milano, Reina, 1854-1855.

Pellegrino Artusi mostra di fare un uso preciso e puntuale dei tre vocaboli, messi spesso in relazione tra loro nel rispetto della specificità semantica:

Questi infelici ipocondriaci, che altro non sono, meritano tutto il nostro compatimento [...]. Il vitto per essi è una pena, non solo per la scelta de' cibi; [...].

Non vi fate schiavi del vostro stomaco: questo viscere capriccioso, che si sdegnava per poco, pare si diletta di tormentare specialmente coloro che mangiano più del bisogno, vizio comune di chi non è costretto dalla necessità al vitto frugale. A dargli retta, ora con le sue nausee ora col rimandarvi alla gola il sapore de' cibi ricevuti ed ora con moleste acidità, vi ridurrebbe al regime de' convalescenti. In questi casi, se non avete nulla a rimproverarvi per istravizio, muovetegli guerra; combattetelo corpo a corpo per vedere di vincerlo; ma se poi assolutamente la natura si ribella ad un dato alimento, allora solo concedetegli la vittoria e smettete. (*Alcune norme d'igiene*)

Essa ordinariamente si serve col cappone in galantina o con qualunque altro rifreddo. È poi un ottimo alimento per gli ammalati. (n. 3, *Gelatina*)

I Romagnoli, per ragione del clima che richiede un vitto di molta sostanza e un poco fors'anche per lunga consuetudine a cibi gravi, hanno generalmente gli ortaggi cotti in quella grazia che si avrebbe il fumo negli occhi. (n. 98, *Ravioli all'uso di Romagna*)

Se l'aglio è un vermifugo, come si reputa generalmente, questo è un cibo semplice e appetitoso pei bambini. (n. 227, *Cresentine*)

STORIA DELLA LINGUA E STORIA DEL LESSICO: IL CACCIUCCO E IL RISOTTO

Il problema, posto dal Manzoni e discusso a partire dagli anni Settanta dai manzoniani e da chi aveva acquisito la posizione dell'Ascoli, viene concretamente risolto dall'Artusi con la scelta del fiorentino dell'uso, verificato sui banchi nel mercato come sulle colonne del vocabolario della lingua parlata. Del Manzoni e di quel dibattito Artusi mostra di accogliere per

esigenze pratiche (condividere ricette²⁹, riferirsi a oggetti e a elementi) l'idea della necessità che a ogni cosa corrisponda un nome e uno soltanto. È però noto a tutti, a partire dalla riflessione di Piero Camporesi, come Artusi immetta nelle ricette i nomi che i piatti hanno nella città o nella regione d'origine, spesso (ma non sempre) trattandoli come notazioni di colore³⁰: basterà qui citare gli anolini alla parmigiana (ricetta n. 54), su cui hanno riportato la loro attenzione Ugo Vignuzzi e Patrizia Bertini Malgarini.

Già nella prima edizione, alla ricetta del cacciucco, parola che non figura nei vocabolari italiani prima del 1891, Artusi affida una riflessione sulla lingua che è di auspicio oltre che di segnalazione di uno stato di cose:

Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce *brodetto*. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate ed agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele.

Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai proprii dialetti. (n. 455, *Cacciucco*)

Ecco allora che, se l'Artusi richiama l'immagine di quella *babele* che già era dei manzoniani nel dibattito coevo, è però pronto a scegliere un termine, di forte e precisa connotazione toscana, quasi sposando l'idea, di base anche ascoliana, che la regione possa fornire alla lingua "parlata" le parole insieme alle cose.

Ancora più evidente è questa scelta quando, oltrepassata la linea linguistica (e gastronomica) La Spezia-Rimini, il ricettario immette fin dalla prima edizione la parola *risotto*, introdotta senza giustificazioni come regionalismo obbligato (si rimanda alla voce *Risott* del Cherubini)³¹. Ri-

²⁹ Scrive a questo proposito Giorgio Manganelli, *Pellegrino Artusi: La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene*, in «L'Espresso», dicembre 1970, ora in *Laboriose inezie*, Milano, Garzanti, 1986, pp. 256-60: «a Firenze s'era intoscanito, e aveva preso qualche vezzo locale, insistito, da immigrato; ma aveva imparato anche un certo modo di rivolgersi al lettore; infatti, non compilò ricette imperative: ma le raccontò» (p. 259).

³⁰ P. Camporesi, *Introduzione*, in P. Artusi, *La scienza in cucina*, cit., pp. LXIV-LXVI.

³¹ Si veda Angelo Stella, «*Povere cene*» di Lombardia, in Gian Luigi Beccaria - Angelo Stella - Ugo Vignuzzi, *La linguistica in cucina (I nomi dei piatti tipici)*, Milano, Unicopli, 2005, pp. 25-101.

spettata la priorità in cucina di chi da secoli prepara la portata (“Potete scegliere! Eccovi un altro risotto alla milanese; ma senza la pretesione di prender la mano ai cuochi ambrosiani, dotti e ingegnosi in questa materia” *Risotto alla milanese* III), l’Artusi affida alla lingua italiana insieme alla ricetta anche la parola e la voce di chi l’ha suggerita.

Nel *Dizionario moderno* (1905), acquisita la scelta della *Scienza in cucina*, Alfredo Panzini ricollega il termine a una geografia dei piatti e dei cibi, segnalando la linea che delimita con le portate o gli elementi la geografia e quasi tracciando una sorta di isoglossa che affianca e si sovrappone ai confini della cucina:

Risotto: il riso divide, come territorio gastronomico, l’Italia superiore (Veneto Lombardia) dall’Italia meridionale. Qui il cibo quotidiano sono i maccheroni, cotti con speciale arte, cioè in molta acqua e al dente, e sono conditi semplicemente, con copia di pomodoro e formaggio di Sardegna, assai piccante. Nell’alta Italia domina il riso: esso forma il cibo presso che quotidiano. Fra le maniere di preparare il riso, la più tipica è quella del risotto alla milanese, cioè con zafferano. È bellissima nel suo studio di toscana eletta purità la spiegazione del risotto quale dà il Cherubini (*op. cit.*): «Soffritto che tu abbia nel burro alquanto midollo di manzo e una cipollina trita, vi metti il riso: un po’ abrostito ch’ei sia, tu lo inondi di buon brodo, indi lo regali di cervellata e di cacio lodigiano grattato; lo lasci così cuocere e beversi tutto di brodo, dopo di che lo ingialli con una preserella di zafferano». Varietà prelibate del risotto sono: con i funghi, coi tartufi, con la luganega (salciccia), con code di gamberi (detto alla certosina, cioè di magro). Quanto poi al riso in brodo, oltre al minestrone, già qui notato, sono da ricordare le seguenti minestre, buone specialmente per chi piace, giacchè «fra noi – cito ancora le pure espressioni del Cherubini – il riso in zuppa si vuol maritare con erbaggi e legumi e carnaggi di più specie», onde *riso e rape*, *riso e cavoli*, *riso e zucche*, *riso e piselli* (V. *risi e bisì*), *riso e fava*, *riso e corata*, etc. Il così detto riso in cagnoni è una varietà di risotto, cotto cioè prima nell’acqua, colato, indi condito con burro, aglio, acciughe, cacio, funghi, etc. (V. *Riso in cagnoni*). Di queste combinazioni, molte sono comuni col Veneto. A Venezia sono caratteristiche le minestre di riso con alcuni pesci, come seppie, telline, arselle (peoci). Nel Comacchiese si preparano eccellenti risotti con le anguille. L’Emilia e la Toscana segnano poi una zona, per così dire, di separazione tra il regno del riso e quello dei maccheroni. In questa parte centrale dell’Italia predominano le minestre di pasta fatta in casa, senza verdura se non quanto basta per dare aroma al brodo. Oltre alle classiche tagliatelle bolognesi, ricordiamo le minestre di pasta, farcita o drogata, come i passatelli, i cappelletti, i tortellini, sì in brodo come asciutti, ed anche qui la varietà è così grande nella unità che ad es. Parma ammannisce e condisce diversamente da Bologna, Bologna da Ravenna. V. a questo oggetto il bel libro citato dell’Artusi. E come per le vivande, così pel

vino: bevesi vino di Gragnano in Napoli, Canina e Sangiovese in Romagna, Carmignano e Chianti in Toscana, vino delli Castelli in Roma³².

La questione, come dicevamo, non è solo gastronomica. E viene il sospetto che, parafrasando una nota affermazione, dietro la questione gastronomica si nasconda sempre un confronto di lingua e quindi di cultura, anche per chi, come Panzini – e nascosto dietro di lui l’Artusi – mostra di accogliere, con piacere della lingua come della gola, parole e piatti delle regioni italiane, e con quelli anche i traslati:

Sì mangiando risotto a Milano, come spaghetti a Napoli, o fettuccine a Roma, io mi sento italiano, e godo dell’italianità sì del Barolo a Torino come del Sassella valtellinese: e mi parrebbe peccato guastare questa stupenda varietà gastronomica, nè per questo mi sento meno unitario. Per ciò che riguarda la lingua italiana, vi sarebbe a dire qualcosa di simile in opposizione a quei fanatici della scuola e teorici che vorrebbero sotto la meccanica unità della parlata fiorentina ridurre l’italiano. Curassero e difendessero costoro altra cosa che le parole ed i suoni! curassero l’italianità dell’idea e del pensiero! piuttosto la logica grammaticale sintattica, nostra! e quanto all’unità formale e materiale lasciassero la cura al tempo ed alla legge storica naturale evolutiva! V. Carducci, *Mosche Cocchiere*, e mi scusi chi legge se questo paragrafo, mescolando così vari ingredienti, è riuscito proprio un *risotto*³³.

Parafrasando queste parole, concluderemo manzonianamente questa escursione tra i sinonimi, col chiedere scusa se, “mescolando così vari ingredienti”, anche questo contributo è “riuscito proprio un *risotto*”.

GIUSEPPE POLIMENI

³² Alfredo Panzini, *Dizionario moderno. Supplemento ai dizionari italiani*, Milano, Hoepli, 1905, s.v. *Risotto*; per il *ris’e piselli* si rimanda anche all’uso romano e alla presenza nei sonetti del Belli: si veda a questo proposito Ugo Vignuzzi, *Magni come parli. Dialetto e cucina nella letteratura romanesca*, in G.L. Beccaria - A. Stella - U. Vignuzzi, *La linguistica in cucina*, cit., pp. 103-33.

³³ A. Panzini, *Dizionario moderno*, cit., s.v. *Risotto*.