





ASSOCIAZIONE PER LA STORIA DELLA LINGUA ITALIANA

5.



# **STORIA DELLA LINGUA E STORIA DELLA CUCINA**

**Parola e cibo: due linguaggi  
per la storia della società italiana**

Atti del VI Convegno ASLI  
Associazione per la Storia della Lingua Italiana  
(Modena, 20-22 settembre 2007)

A cura di  
Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini



**Franco Cesati Editore**



**FONDAZIONE**  
Cassa di Risparmio di Modena



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI MODENA E REGGIO EMILIA



Comune di Modena



Provincia di Modena

Proprietà letteraria riservata

È vietata la traduzione, la memorizzazione elettronica, la riproduzione totale o parziale con qualsiasi mezzo, compresa la fotocopia, anche ad uso interno o didattico.

In copertina: Evaristo Cappelli, *La Piazza Grande di Modena* (1929), Raccolta d'Arte della Provincia di Modena

ISBN 978-88-7667-377-1

© 2009 Franco Cesati Editore  
via Guasti, 2 - 50134 Firenze

## INDICE

CECILIA ROBUSTELLI e GIOVANNA FROSINI, <i>Premessa</i>	XIII
GIAN LUIGI BECCARIA, <i>Parole e fantasie del gusto</i>	1
ALBERTO CAPATTI, <i>Pellegrino Artusi editore casalingo</i>	19
JANE NYSTEDT, <i>Ingredienti e terminologia "di base" nella cucina del Quattrocento e nella cucina di oggi</i>	29
JEAN PIERRE LOZATO-GIOTARD, <i>Turismo e enogastronomia</i>	47
 <b>I. Atlanti, archivi e lavori in corso</b>	
DOMENICO SILVESTRI, <i>L'Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea e alcuni aspetti della situazione linguistica italiana</i>	53
COSIMO PALAGIANO, MARCO MAGGIOLI, RICCARDO MORRI, CRISTIANO PESARESI, MIRIAM MARTA, <i>Archivio multimediale dell'alimentazione in Italia: prima indagine sul Lazio</i>	75
GIOVANNI RUFFINO, GIULIANO RIZZO, ROBERTO SOTTILE, <i>La cultura alimentare nell'ALS tra parola e parlato</i>	87
 <b>II. Dall'antichità alla fine del Medioevo</b>	
SERGIO LUBELLO, <i>Parole e testi della cucina italiana tardomedievale</i>	99
LORENZO TOMASIN, « <i>Verçe et altre erbe le qual à cavo, ale qual... in todesco ven decto cabuç</i> ». <i>Dieta e medicina nei volgarizzamenti di un Regimen sanitatis del secolo XIV</i>	111

## Indice

LUISA AMENTA, <i>I ricettari gastronomici di area meridionale</i>	121
ROSA PIRO, « <i>Del reggimento del fanciullo</i> »: <i>il cibo per l'infanzia nei trattati di medicina del Tre-Quattrocento</i>	137
<b>III. Dal Rinascimento all'età contemporanea</b>	
CARLO MARZANO, <i>Un anonimo ricettario meridionale cinquecentesco (ms. London BL Egerton 1985)</i>	153
ANDREA CATELLANI, <i>Il cibo, le virtù e i vizi alimentari nella letteratura emblematica tra Cinquecento e Seicento</i>	161
IVANO PACCAGNELLA, « <i>Et quid non faceret propter saciare la gulam?</i> ». <i>Terminologia gastronomica fra fame macaronica e vita sobria</i>	175
ANNA MARIA BOCCAFURNI, <i>Di cibo e dintorni: l'Università dei Pizzicarioli e i suoi statuti</i>	191
ALDA ROSSEBASTIANO, <i>Cucina popolare per i potenti</i>	203
ELENA PAPA, <i>L'arte della confettura dalla Francia al Piemonte</i>	217
CARLACHIARA PERRONE, MARIA GABRIELLA DE JUDICIBUS, <i>Alimenti e cucina nell'Italia postunitaria: il Corriere delle maestre</i>	231
DANIELA CACIA, <i>La panificazione nella storia della lingua italiana attraverso le pagine dell'Arte Bianca (1946-2007)</i>	243
CHIARA COLLI TIBALDI, <i>Un menu a misura d'ospite: evoluzione della terminologia gastronomica tra Unità d'Italia e periodo fascista</i>	259
GIUSEPPE POLIMENI, <i>Il vino coniugato. Bere, gustare, assaggiare negli antichi volgari italiani</i>	269
PATRIZIA BERTINI MALGARINI, ADRIANA PELO, UGO VIGNUZZI, <i>Elogio della divulgazione: i manuali Hoepli e l'institutio alla scienza del ben mangiare e del bere bene nell'Italia postunitaria</i>	283
DEBORA DE FAZIO, <i>Le voci di cucina nel Dizionario della lingua italiana di Tommaseo-Bellini</i>	301

Indice

GIOVANNA FROSINI, <i>Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della Scienza in cucina di Pellegrino Artusi</i>	311
MARIANNA FRANCHI, <i>“Arte culinaria” e forestierismi nel Dizionario Moderno di Panzini</i>	331
ALBERTO RAFFAELLI, <i>Forestierismi e italianizzazioni di ambito gastronomico della Reale Accademia d’Italia</i>	349
MARGHERITA QUAGLINO, <i>«E non cominceremo a trasformare il menu in saporosa godenda?» Autarchia linguistica e cucina nella stampa quotidiana e periodica (1930-1945)</i>	365
STEFANIA STEFANELLI, <i>Il lessico della cucina futurista</i>	377
PIETRO FRASSICA, <i>Volontà erotico-esotiche nel Pranzo desiderio bianco di Marinetti</i>	389
ILDE CONSALES, <i>«Un antipasto de gelosia, un arrosto d’affanni»: Parola e cibo nelle commedie di Ettore Petrolini</i>	395
NUNZIO LA FAUCI, <i>Dire la fame. Se questo è un uomo e altre esperienze (meta) linguistiche del Moderno</i>	407
PAOLO D’ACHILLE, ANDREA VIVIANI, <i>La colazione al bar degli italiani: col cappuccino c’è sempre il cornetto?</i>	423
<b>IV. Variazione e contatto nella società italiana</b>	
SILVIA ISELLA BRUSAMOLINO, <i>Trionfi alimentari di Lombardia</i>	449
ANDREA BONAZZI, <i>Accostamenti descrittivi alla lingua dei menu</i>	471
ANNA PANICALI, <i>Povere zuppe! Aspetti linguistici: la Toscana</i>	481
FABIANO CAMANGI, <i>Povere zuppe! Aspetti botanici: la Toscana</i>	491
GIOVANNI BALLARINI, <i>Parole a fette. Denominazioni d’alcuni salumi italiani</i>	501
GIOVANNI PETROLINI, <i>Gnocchi, gnocche e maccheroni. Nuove letture</i>	513

## Indice

ANNARITA MIGLIETTA, ALBERTO A. SOBRERO, <i>I dolci delle feste in Salento</i>	531
ALESSANDRA SCHENA, <i>Fra Ionio e Adriatico: tradizioni gastronomiche e variazione linguistica in Puglia</i>	545
MASSIMO ARCANGELI, <i>Il sesso "appetito": metafore alimentari e retorica dell'intimo</i>	555
MARINA CASTIGLIONE, <i>Stili alimentari nell'area dello zolfo: parlanti, parole, cibi (quasi) scomparsi</i>	567
SALVATORE CLAUDIO SGROI, <i>Un aggettivo dell'alimentazione misconosciuto e i paradigmi derivazionali di burro e butirro</i>	583
FRANCESCO AVOLIO, «L'urtima fraschéta». <i>Parole e cibi di una cultura alimentare in via di estinzione</i>	603
<b>V. Internazionalizzazione geolinguistica e gastronomia nel Mediterraneo e oltre</b>	
GIUSEPPE BRINCAT, <i>Fare dolci e gelati nel Settecento. Uno sguardo sull'italiano di Malta</i>	613
DAVIDE ASTORI, <i>Cucina ebraica in Italia, a Modena in particolare, fra identità e integrazione</i>	623
BENEDETTA CAPPELLINI, <i>L'Italia nel piatto. La rappresentazione della cucina italiana in Inghilterra dagli anni Cinquanta ad oggi</i>	635
MARCELLO APRILE, <i>Lettura linguistica della cucina tradizionale degli ebrei italiani</i>	649
ALESSANDRO DI CANDIA, <i>La lingua della gastronomia tra esotismo e recupero della tradizione</i>	661
MANUELA MANFREDINI, <i>La lingua del «mangiarbere». L'italiano delle guide gastronomiche</i>	671
CLAUDIA BUSSOLINO, <i>Nipponismi in cucina</i>	687
LORENZO COVERI, <i>Mangiare a 130 all'ora: i menu degli autogrill tra globale e locale</i>	697

*Indice*

HERMAN W. HALLER, <i>Shrimp Fra Diavolo e Chicken Scarpariello: italiano e italianismi nella lingua dei menu dei ristoranti newyorkesi</i>	703
MAURO COSTANTINO, CARLA MARELLO, CRISTINA ONESTI, <i>La cucina discussa in rete. Analisi di gruppi di discussione italiani</i>	717
<b>Conclusioni</b>	
GIOVANNI BALLARINI, <i>Prospettive di una ricerca bipolare</i>	731
FRANCESCO SABATINI, <i>Due assi verticali per fare storia della società italiana</i>	737
Sigle e abbreviazioni bibliografiche	741
Indice dei nomi	745



## PREMESSA

Il sesto Convegno dell'Associazione per la Storia della lingua italiana, che si è svolto a Modena dal 20 al 22 settembre 2007, ha avuto come tema *Storia della lingua e storia della cucina*: pur nella fedeltà all'impostazione bipolare che ha contraddistinto fin dall'inizio i convegni dell'ASLI<sup>1</sup>, è indubbio che la scelta di questo tema abbia rappresentato una novità. La storia della cucina rappresenta infatti un campo senz'altro più eterodosso e meno tradizionale rispetto agli altri settori d'indagine che l'hanno preceduto negli annuali incontri dell'ASLI (la storia letteraria, la storia *tout court*, la storia dell'arte, la storia della musica, la storia del teatro), settori se non altro di consolidata e definita tradizione accademica. E tuttavia un incontro scientifico dedicato al rapporto fra questi due campi di ricerca era ormai da tempo auspicato, sollecitato, atteso, come rileva Sabatini nelle conclusioni, e in certo senso ormai inevitabile: nel 2006 *Il cibo e le feste nella lingua e nella cultura* era stato il tema della VI Settimana della lingua italiana nel mondo e l'Accademia della Crusca lo aveva illustrato, chiamati a raccolta gli storici della lingua, con una serie di iniziative e pubblicazioni che coniugavano felicemente le molteplici tradizioni letterarie del nostro paese con «la vena di cultura liberamente inventiva e faceta che accompagnò le proprie origini: la cultura che agli Accademici ispirò l'estrosa simbologia della farina-lingua e la consuetudine (sancita in statuto) degli *stravizzi*»<sup>2</sup>. La chiave di lettura che è stata proposta è riflessa nel sottotitolo del Convegno e di questi

<sup>1</sup> Si vedano gli Atti relativi: *Storia della lingua italiana e storia letteraria*. Atti del I Convegno ASLI (Firenze, 29-30 maggio 1997), a cura di NICOLETTA MARASCHIO e TERESA POGGI SALANI, Firenze, Franco Cesati Editore, 1998; *Storia della lingua e storia*. Atti del II Convegno ASLI (Catania, 26-28 ottobre 1999), a cura di GABRIELLA ALFIERI, ivi, 2003; *Storia della lingua e storia dell'arte in Italia*. Atti del III Convegno ASLI (Roma, 30-31 maggio 2002), a cura di VITTORIO CASALE e PAOLO D'ACHILLE, ivi, 2004; *Storia della lingua italiana e storia della musica*. Atti del IV Convegno ASLI (Sanremo, 29-30 aprile 2004), a cura di ELISA TONANI, ivi, 2005.

<sup>2</sup> FRANCESCO SABATINI, *Lieta amore, cibo, feste, gioco*, in *Chi vuol esser lieto, sia*, a cura di FRANCESCO SABATINI - DOMENICO DE MARTINO - LUCA TOSCHI - ELISABETTA MUGHINI, Firenze, Accademia della Crusca, 2006, p. 7.

Atti, che vede nella “parola” e nel “cibo” due linguaggi che permettono di indagare la storia della società italiana. Siamo in presenza di un campo d’indagine particolarmente sensibile, per tradizione e carattere, nella prospettiva della storia italiana, e di un osservatorio in qualche modo privilegiato dal quale misurare, specie sulla lunga dimensione temporale, l’evoluzione sociale di un paese caratterizzato da una forte frammentazione e, insieme, da aspirazioni e tendenze unitarie, talvolta di faticosa emersione ma non per questo meno feconde e importanti. La cucina e la lingua che la esprime sono una componente essenziale dell’identità italiana, come è dimostrato anche dal dibattito sempre vivo e attuale sulle sorti della cucina nel nostro paese, animato sui mezzi di comunicazione e sostenuto da molteplici interventi, come ricorda Ballarini in conclusione. La storia dell’alimentazione e della cucina costituiscono un terreno eletto per la storia materiale e quotidiana, al tempo stesso aperto come pochi altri alla dimensione concettuale e dell’immaginazione: la cucina è anche rappresentazione di sé stessa, e si racconta attraverso le immagini e le parole. Si coglie così, in un progressivo arricchimento, il significato profondo dell’accostamento che Sabatini suggestivamente richiama e che si legge nella definizione di *lingua* del *Vocabolario* degli Accademici della Crusca, ossia nella prima e superba riflessione lessicografica dell’italiano su sé stesso: «Parte nobilissima del corpo, destinata al formar la voce, e a distinguere i sapori».

L’interesse linguistico verso le testimonianze scritte della storia della cucina non è a ben guardare cosa recente: fin dalla seconda metà dell’Ottocento eruditi, storici della letteratura e della cultura si sono dedicati all’edizione di antichi testi di cucina (così tra gli altri Francesco Zambrini nel 1863, Olindo Guerrini nel 1887, Ludovico Frati nel 1899, e Salomone Morpurgo pubblicava nel 1890 le ricette contenute in quello che a una più raffinata indagine paleografica novecentesca si sarebbe rivelato come il più antico dei manoscritti in volgare italiano che ci sono pervenuti, ossia il codice 1071 della Biblioteca Riccardiana di Firenze, i cui testi sono oggi giustamente accolti anche nel corpus del *Tesoro della lingua italiana delle Origini*, in via di allestimento presso l’Istituto del CNR «Opera del Vocabolario Italiano»); gli ultimi decenni del secolo appena trascorso hanno visto, dopo la grande raccolta pubblicata da Emilio Faccioli nel 1966, un intensificarsi continuo di studi filologici e linguistici, con nuove edizioni dei testi antichi e un’analisi ben più approfondita del lessico gastronomico, delle strutture testuali, che punta ormai decisamente verso grandi ricostruzioni d’insieme, a livello non solo italiano ma europeo, sostenute dalle parallele indagini di storici, specie di scuola francese, atte a ricostruire il panorama continentale della produzione scritta della cucina<sup>3</sup>. Per alcuni fra noi storici della lin-

<sup>3</sup> Cfr. *Il Libro della cucina del sec. XIV*. Testo di lingua non mai fin qui stampato, a cura di FRANCESCO ZAMBRINI, Bologna, Romagnoli, 1863 (rist. anast. Bologna, Forni, 1968); *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV*, edito nel di delle nozze Carducci-Gnaccharini, a cura di OLIN-

gua questo è anzi divenuto uno dei settori prioritari di interesse, a cui è stata riservata una lunga fedeltà: l'interrogazione paziente e minuziosa delle fonti, la ricostruzione delle consistenze e dei rapporti testuali, l'indagine diacronica, spesso allargata alle fonti documentarie parallele, la rilevazione sincronica del patrimonio lessicale e la sua formalizzazione nei termini della ricerca geolinguistica sono altrettante vie per le quali la lingua dell'alimentazione e della cucina si è fatta specola di una più generale riflessione sui termini dell'evoluzione e della stabilità linguistica.

Gli Atti mantengono la notevole articolazione delle vivaci sessioni del Convegno modenese e permettono di cogliere la felice eterogeneità di interessi e ambiti disciplinari dei numerosi contributori: una prima sezione (*Atlanti, archivi e lavori in corso*) porta nel vivo dei laboratori di ricerca, su cui si sono confrontati con proficui risultati linguisti e geografi; segue una vasta sezione di taglio diacronico, organizzata in due momenti distinti, *Dall'antichità alla fine del Medioevo, Dal Rinascimento all'età contemporanea*, la cui consistenza dà conto della pluralità degli interessi e dell'emergere di alcune grandi linee interpretative di larga condivisione; la quarta sezione porta su *Variazione e contatto nella società italiana*, e permette di raccogliere indagini sui geosinonimi così come innovative proposte etimologiche; chiudono il volume le relazioni della quinta sezione su *Internazionalizzazione geolinguistica e gastronomia nel Mediterraneo e oltre*, che puntano l'attenzione sulle varie tradizioni gastronomiche esistenti in Italia o sull'espansione della gastronomia italiana fuori del nostro paese come contributo del Convegno al dibattito sul rapporto fra locale e globale che tante implicazioni scientifiche e sociali ormai comporta.

Possiamo dire che l'incontro di voci diverse e l'incrociarsi di distinte competenze hanno evidenziato ancora una volta la fecondità del confronto: e come gastronomi, naturalisti e geografi non possono prescindere dalla strumentazione che la linguistica mette a disposizione per la lettura dei documenti o l'indagine del territorio, così i linguisti non possono muoversi prescindendo dalle condizioni della storia materiale e naturale. In questo senso, ci paiono di grande rilievo le conclusioni che, dal suo osservatorio di storico della lingua sensibilissimo ai problemi della storia sociale, ha tratto Francesco Sabatini: che ha rilevato «un parallelismo di grande valore generale» che questi Atti permettono ormai

DO GUERRINI, Bologna, Zanichelli, 1887; *Libro di cucina del secolo XIV*, a cura di LUDOVICO FRATI, Livorno, Giusti, 1899 (rist. anast. Bologna, Forni, 1970); *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, a cura di SALOMONE MORPURGO, Bologna, Zanichelli, 1890; *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, a cura di EMILIO FACCIOI, Milano, Edizioni Il Polifilo, 1966 (nuova edizione: *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, Einaudi, 1987). Sui contributi più recenti dei vari studiosi che si sono occupati di questo settore informa la bibliografia contenuta nei saggi presenti in questo volume.

## Premessa

di intravedere fra le varie fasi della storia della lingua e della storia della cucina in Italia attraverso i secoli. E così possiamo dire che oggi la situazione si presenta quanto mai dialettica e articolata: fra una lingua media unitaria della cucina, affermatasi almeno a cominciare da Artusi, che Serianni ha di recente definito «il Manzoni della lingua gastronomica italiana»<sup>4</sup>, e la permanenza di varietà dialettali, rispondenti alle tradizioni locali post-rinascimentali, e di apporti stranieri, segnatamente francesi, di lunga tradizione ma poi particolarmente affermatasi dal Settecento in poi.

Ma del valore dei risultati nel metodo e nel merito giudicheranno i lettori di questi Atti, lettori che noi ci auguriamo quanto più eterogenei possibile; dalla parte della storia della lingua rimane la consapevolezza che molto rimane da indagare in questo settore, a cominciare da tanti testi fondamentali che aspettano ancora di essere pubblicati con criteri filologicamente attendibili e di essere studiati con gli strumenti moderni: ma il cammino è ormai iniziato.

\*

Nel licenziare questi Atti desideriamo ringraziare quanti hanno accompagnato e sostenuto la realizzazione del Convegno, la cui sede è stata individuata in una città, Modena, le cui alte tradizioni scientifiche e gastronomiche hanno fornito uno sfondo ideale allo svolgimento dei lavori. Le istituzioni modenesi, ben consapevoli della duplice ricca anima della loro città e già attivamente impegnate nella valorizzazione di questo loro patrimonio, hanno accolto il Convegno ASLI come un prezioso momento di riflessione all'interno di un percorso culturale già avviato, facilitandone con ogni mezzo la realizzazione. Ringraziamo quindi la Fondazione Cassa di Risparmio di Modena, che ha generosamente cofinanziato l'iniziativa e permesso la pubblicazione di questi Atti; la Provincia e il Comune di Modena; i Consorzi Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi, del Parmigiano Reggiano, del Prosciutto di Modena, Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena per aver arricchito gli *stravizzi*; il Rotary Club di Modena; l'Università di Modena e Reggio Emilia che ha ospitato i lavori. Desideriamo altresì ringraziare l'Accademia della Crusca, nella persona della sua Presidente Nicoletta Maraschio, per averci liberalmente accolto presso l'Accademia nella non breve vicenda editoriale che ha portato alla realizzazione di questo volume.

*Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini*

Firenze, settembre 2009

<sup>4</sup> Cfr. 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, 15-17 marzo 2007, Vercelli-Pollenzo, Centro Studi Piemontesi, 2009, pp. 99-122, p. 107.

# **STORIA DELLA LINGUA E STORIA DELLA CUCINA**

**Parola e cibo: due linguaggi  
per la storia della società italiana**

Atti del VI Convegno ASLI  
Associazione per la Storia della Lingua Italiana  
(Modena, 20-22 settembre 2007)

A cura di  
Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini



**Franco Cesati Editore**

GIOVANNA FROSINI

*LO STUDIO E LA CUCINA, LA PENNA E LE PENTOLE.*  
LA PRASSI LINGUISTICA DELLA SCIENZA IN CUCINA  
DI PELLEGRINO ARTUSI

1. Sulla *Cucina Italiana* del 15 febbraio 1932 usciva un'intervista di Rina Simonetta, intitolata *Parliamo di Pellegrino Artusi*, dalla quale estraggo questo breve passo:

l'unico suo divertimento era lo scrivere. Il libro lo cominciò quasi per ischerzo. Poi vide che gli veniva bene e vi si appassionò. A poco a poco venne ad avere una corrispondenza con persone d'ogni ceto e d'ogni parte d'Italia. Scriveva sempre. Si alzava la mattina alle otto e si metteva a tavolino fino all'ora del pranzo. Poi riprendeva a scrivere per qualche ora. Ed era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole. Si provavano le ricette, tutte, una ad una. Accanto a lui instancabile era sempre il suo cuoco che gli voleva tanto bene. Io pure non lo lasciavo mai. Altri compagni fedeli gli erano i due gatti ai quali dedicò la prima edizione del suo libro. [...] La cucina era per lui un campo d'azione. Un luogo di studio. Io ho ancora e tengo come fossero gioielli le sue bilance, i suoi arnesi, tutto quanto gli era necessario ed egli adoperava sempre. Mi pare ancora di vederlo!<sup>1</sup>.

E anche a noi pare di vederlo, Pellegrino Artusi, bonario e autorevole come appare nell'unico ritratto che di lui si conosca, quello che fu allegato alla *Scienza in cucina* a cominciare dalla 13a edizione (1909), e che costò non poco al suo autore, come testimonia la corrispondenza col tipografo Landi<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Cfr. *Cucina italiana. Giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai*, 15 febr. 1932, p. 1.

<sup>2</sup> La stampa «su buona carta patinata» e l'applicazione del ritratto con foglio di carta velina sulle seimila copie della tiratura ebbero un costo di 65 lire (oltre alle dieci del cliché). La lettera di Landi (del 27 aprile [?] 1909) è conservata nell'Archivio Pellegrino Artusi presso l'Archivio Storico Comunale di Forlimpopoli; cfr. NINA MARIA LIVERANI, *Inventario dell'Archivio Pellegrino Artusi*, in «Forlimpopoli. Documenti e Studi», II (1991), pp. 91-118. Landi fu il tipografo della *Scienza*, come anche dei fortunati *Manuali* Hoepli: cfr. PELLEGRINO ARTUSI, *Autobiografia*, a cura di ALBERTO CAPATTI, Seconda edizione rivista e corretta, Bra (Cuneo), Arcigola

La protagonista dell'intervista prima riportata è Marietta Sabatini, cameriera per lunghi anni e fedele collaboratrice, insieme col cuoco Francesco Ruffilli di Forlimpopoli, in quella vera e propria impresa culinaria e editoriale che fu fra fine Ottocento e inizio Novecento (la prima edizione è del 1891, del 1911 la scomparsa di Artusi) l'ideazione, la realizzazione e la diffusione della *Scienza in cucina*. Marietta era originaria di Massa e Cozzile, un piccolo paese collinare della provincia di Pistoia, dove era nata (come è stato possibile ricostruire da una ricerca nell'Archivio Storico Comunale) nel 1860; fu presa a servizio da Artusi intorno al 1887/1888, e gli rimase vicino, discreta efficiente fedele, fino alla fine. Cameriera e cuoca (è lei la titolare della ricetta del *Panettone Marietta* 604, alla quale Artusi non volle mai sostituire la ricetta del dolce milanese), ma anche accompagnatrice nei soggiorni estivi sulla montagna pistoiese, ai Bagni di Montecatini o a Viareggio, è lei, questa piccola Emilia Luti, a rivelarci le abitudini quotidiane del riverito padrone, le sue frequentazioni, le sue passioni, e in particolare l'amore per i libri. Così ancora nell'intervista prima citata:

Leggeva molto [...]. Aveva pochi amici, ma buoni. Il commendatore Bemporad è stato uno dei migliori. Accettava qualche invito a pranzo, ma assai di rado. Era un terribile giudice delle pietanze, sapeva al solo assaggio riconoscere gli ingredienti e trovare qualsiasi difetto, immediatamente. A parte la cucina gli piaceva leggere. Invece però, gli si era molto indebolita la vista e per non farlo stancare ero io che leggevo per lui. [...] Per lui nulla poteva essermi di peso. E poi leggere mi piaceva. Ma mi ci sono logorata gli occhi. Quando morì stavamo leggendo l'Eneide. – Libri classici dunque? – Sì. Ma anche altri. Romanzi no. Non gli piacevano. Era un uomo coltissimo, ed amava istruire anche me. Ed io gli ero tanto riconoscente per questo<sup>3</sup>.

Marietta dunque leggeva a Artusi, con Artusi: giunta in casa sua non analfabeta (come risulta dalla Scheda di famiglia del Censimento del 1881, aveva imparato da piccola a leggere e a scrivere)<sup>4</sup>, certo si giovò della confi-

Slow Food Editore, 2003, p. 79; ALBERTO CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, in *Storia d'Italia*. Annali 13. *L'alimentazione*, a cura di ALBERTO CAPATTI - ALBERTO DE BERNARDI - ANGELO VARNI, Torino, Einaudi, 1998, p. 766, e in questi stessi Atti il contributo di PATRIZIA BERTINI MALGARINI - ADRIANA PELO - UGO VIGNUZZI, *Elogio della divulgazione: i manuali Hoepli e l'«institutio» alla scienza del ben mangiare e del bere bene nell'Italia postunitaria*. Ringrazio la dott.ssa Liverani e la dott.ssa Laila Tentoni, Responsabile del Settore Scuola, Cultura, Sport e Servizi Sociali del Comune di Forlimpopoli, per aver facilitato in ogni modo le mie ricerche.

<sup>3</sup> Cfr. *Cucina italiana*, cit., p. 1.

<sup>4</sup> Comune di Massa e Cozzile (Pistoia), Archivio Storico Comunale, XXII 5, Censimento 1881 («Terzo censimento generale della popolazione del Regno, da farsi alla mezzanotte del 31 dicembre 1881»), Scheda della famiglia di Sabatini Alessandro fu Luigi, così composta: Alessandro Sabatini, capo famiglia, di anni 19, celibe, contadino possidente; Palmira Sabatini del fu Giuliano Guidi, madre, di anni 62, vedova; Maria del fu Luigi, di anni 21, celibe, cucitrice; Ma-

denza che il capo di casa le accordava; come poi poté riceverne la gratitudine, dal momento che Artusi ricompensò la collaborazione sua e di Ruffilli lasciando loro per testamento i diritti d'autore del suo libro<sup>5</sup>. Nelle nove stanze dell'elegante appartamento di Piazza D'Azeglio 25, un indirizzo che tutta Italia conosceva, una sorta di vero e proprio 'marchio di fabbrica'<sup>6</sup>, perché lì si potevano ordinare direttamente le copie della *Scienza*, che Ruffilli impacchettava e spediva dopo aver incassato i denari (dove insomma si esercitava un controllo attentissimo su tutta la trafila dell'opera, dall'ideazione alla vendita, con realizzazione di guadagni ottimi), non c'era posto solo per una cucina attrezzata e moderna, ma c'era molto spazio per i libri, che Artusi, solidamente borghese, parsimonioso e un tantino avaro ma inevitabilmente simpatico, aveva raccolto in molti anni. È d'altronde nota l'attività letteraria di Artusi, autore di una *Vita di Ugo Foscolo* e di *Osservazioni in appendice a trenta lettere di Giuseppe Giusti* che l'editore Barbèra stampò fra 1878 e 1881, e nota la sua curiosità intellettuale, che lo collocò nell'ambiente moderato fiorentino<sup>7</sup>, ma che non gli dette certo quella fama che solo la *Scienza* gli procurò: quel libro che, come è stato osservato, piacque magari poco ai professori, ma piacque in maniera strepitosa alle loro consorti<sup>8</sup>.

Mi sono chiesta allora se fosse possibile ricostruire la biblioteca linguistica di Artusi, con particolare attenzione ai vocabolari, veri strumenti del mestiere, e se fosse possibile verificarne l'uso nella pratica concreta della lingua della *Scienza*.

ria Ida Bonaccorsi, parente, di anni 15, celibe, contadina garzona. Ringrazio la dott.ssa Marzia Dolfi, Assessore alla Cultura, e il sig. Leandro Zucconi del Comune di Massa e Cozzile, per l'aiuto che mi hanno dato nello svolgimento della ricerca. Il Censimento denuncia Marietta nubile, già orfana, e dunque per questo, possiamo supporre, indotta a mettersi a servizio a Firenze, confermando una tradizione delle donne del popolo di quelle zone.

<sup>5</sup> Così si legge nel *Testamento olografo*: «Firenze sedici gennaio millenovecentootto. Trovandomi io sottoscritto in buona salute e sano di mente dispongo quanto appresso per dopo la mia morte. Per quanto avranno durata dopo la mia morte i miei diritti di autore del Manuale *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* voglio siano ceduti in eguali porzioni al mio cuoco Ruffilli Francesco e alla mia cameriera Maria Sabatini perché mi hanno coadiuvato al buon esito di quel libro» (pubblicato in *Omaggio a Pellegrino Artusi*, in «Forum Popilii», Cesena, settembre 1961, pp. 52-58, a p. 58, ultimo dei progressivi aggiornamenti).

<sup>6</sup> Cfr. ANDREA POLLARINI, *Storia di una mostra che rassomiglia alla storia di Cenerentola*, in *La Cucina Bricconcella. 1891/1991. Pellegrino Artusi e l'arte di mangiar bene cento anni dopo*, a cura di ANDREA POLLARINI, Casalecchio di Reno (Bologna), Grafis Edizioni, 1991, pp. 13-19, alle pp. 16-18.

<sup>7</sup> Cfr. MASSIMO ALBERINI, *Pellegrino Artusi: validità di un centenario anomalo*, in *La Cucina Bricconcella*, cit., pp. 91-97.

<sup>8</sup> Su Artusi e il suo grande libro mi sia consentito rimandare a GIOVANNA FROSINI, *L'italiano in tavola*, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, a cura di PIETRO TRIFONE, Roma, Carocci, 2006, pp. 41-63 (*Il canone unitario e moderno di Artusi*, pp. 47-54), anche per il recupero della bibliografia pregressa, di cui menziono qui soltanto CAPATTI, *Lingua, regioni e gastronomia*, cit., pp. 772-778, ALBERTO CAPATTI - MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2005, pp. 33-36.

2. Il testamento olografo di Artusi, redatto in data 2 maggio 1904 e confermato da successive disposizioni fino al 1908, prevedeva che «tutti i [...] libri e manoscritti esclusi i volumi del manuale *La Scienza in cucina* che sono in vendita» fossero legati al Municipio di Forlimpopoli, con l'auspicio che «questo piccolo dono fosse fondamento e principio della formazione di una pubblica biblioteca»<sup>9</sup>. Ci furono però varie traversie, e solo nel 1914 il Comune di Forlimpopoli ottenne tutti i volumi. Non fu possibile istituire la Biblioteca pubblica, e il Comune decise di affidare temporaneamente i volumi a un Istituto scolastico locale, la Scuola Tecnica Comunale, dove furono resi disponibili per la lettura pubblica. La Scuola Tecnica si trasformò in Scuola Complementare (1923) e quindi in Istituto Magistrale (1933), con relativi passaggi della biblioteca scolastica e dunque del lascito Artusi. Finalmente, i libri sono stati accolti nella Biblioteca Comunale, e sono in via di sistemazione<sup>10</sup>.

I numerosi spostamenti possono dar conto, almeno in parte, della significativa falce che il lascito di Artusi ha subito, e che riguarda in particolar modo proprio i testi di lingua, e segnatamente i vocabolari, così fruibili per un uso immediato, scolastico e personale. Disponiamo comunque per fortuna di alcuni documenti – due in particolar modo – che consentono di ricostruire almeno parzialmente la biblioteca di Artusi, oltre che di lamentarne la dimidiazione.

Il primo di questi documenti è il *Catalogo di libri di Pell. Artusi < 1863 al 1880 >* (di cui ho potuto vedere solo una fotocopia nell'Archivio di Forlimpopoli), autografo, che elenca su 20 pagine 578 volumi. La data, cancellata, si riferisce al periodo 1863-1880 (probabilmente corretta quest'ultima su 1874) e indica dunque una registrazione progressivamente aggiornata, e che procede anche oltre la data segnata (come indicano alcune entrate di opere posteriori a quella data). È la descrizione più completa della biblioteca di Artusi; il *Catalogo* registra autore, titolo, numero dei volumi (con riporto della cifra complessiva di pagina in pagina). Tuttavia, si tratta pur sempre di una descrizione parziale e circoscritta a una determinata area temporale; le successive acquisizioni del periodo 1880-1911 non compaiono certo tutte qui.

Il secondo documento è l'*Inventario* notarile *post-mortem*, redatto a Firenze il 28 giugno 1911 e giorni successivi dal notaio Ferdinando Onori alla presenza di vari testimoni, fra cui Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli (Fig. 1)<sup>11</sup>. Riguardo a questo *Inventario* è possibile solo un calcolo per volumi e non per

<sup>9</sup> Cfr. *Testamento olografo*, cit., p. 54.

<sup>10</sup> Ho potuto ricostruire queste vicende grazie alle indicazioni della dott.ssa Nina Maria Liverani. Il libri sono ora collocati a Casa Artusi.

<sup>11</sup> I documenti d'archivio sono riprodotti con l'autorizzazione del Comune di Forlimpopoli, Settore Scuola, Cultura, Servizi Sociali e Sport, prot. n. 1928, prat. n. 994, del primo febbraio 2008. Ringrazio il sig. Sindaco Paolo Zoffoli per la gentilezza e la disponibilità con cui ha accolto la mia richiesta.

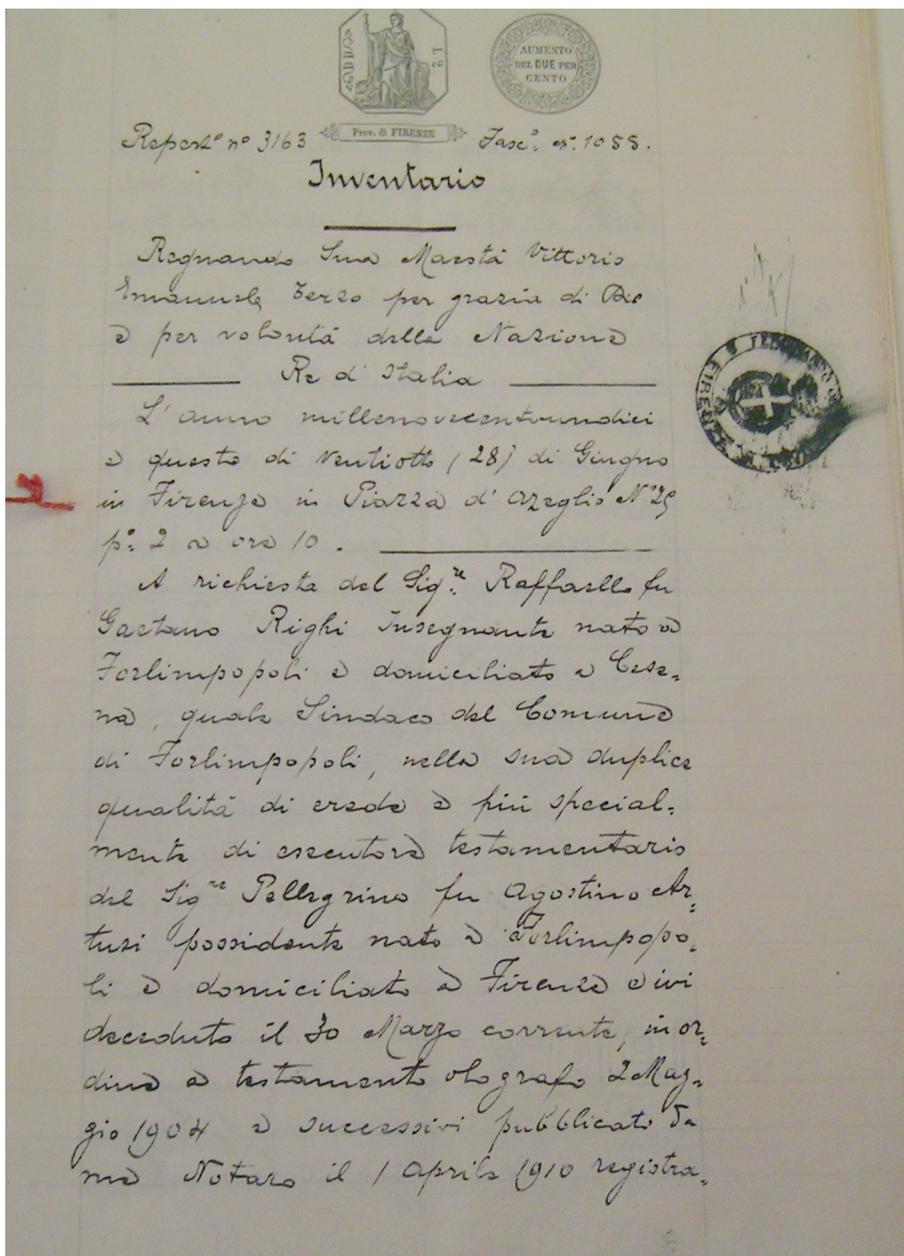


Fig. 1. Forlimpopoli, Archivio Comunale, Fondo Pellegrino Artusi, Inventario notarile *post-mortem* (28 giugno 1911).

opere (i titoli in più di un caso non sono specificati, e si indicano lotti di volumi): risultano 460 volumi, il cui valore economico è stimato in 300 lire complessive. Passando attraverso un *Elenco libri da restituire al Comune*, dattiloscritto, parziale e confuso (che comunque registra non più di 291 volumi probabilmente artusiani), si giunge infine alla attuale Catalogazione del Fondo Artusi, che registra 406 volumi (ma almeno in un caso [il *Dizionario* di Francesco D'Alberti di Villanuova] la catalogazione non è stata fatta). Confrontando il *Catalogo* ottocentesco e l'elenco attuale della Biblioteca (il punto di partenza e il punto d'arrivo del percorso dei libri di Artusi) si può riconoscere e apprezzare la vastità e l'eterogeneità degli interessi del loro proprietario, così che questa biblioteca può essere ben rappresentativa di un uomo di buona cultura, non propriamente un intellettuale ma con ambizioni di scrittore, agiato e disposto a investire nell'acquisto dei libri cifre non trascurabili<sup>12</sup>.

Nel *Catalogo* 1863-1880 si individuano tre nuclei di particolare interesse: le opere letterarie, con i classici, Dante, Petrarca, Boccaccio, Ariosto e Tasso, Machiavelli e Guicciardini, la grande letteratura del Sette-Ottocento (Parini, Alfieri, Monti, Foscolo, Leopardi, *I Promessi Sposi* nei tre tomi della Ventasettana, non affiancati o sostituiti – come nel cuore di tanti lettori ottocenteschi – dall'edizione successiva: si tratta dell'unico *romanzo-romanzo* presente nell'elenco; Carducci), e anche l'*Eneide* nella traduzione di Annibal Caro (si ricordi l'*Eneide* di cui parlava Marietta come della compagna degli ultimi giorni di Artusi), l'*Iliade* nella versione di Monti e l'*Odisea* tradotta da Pindemonte; e accanto, una forte predilezione per la letteratura toscana e fiorentina anche di più viva matrice popolare e teatrale, su cui si tornerà: il *Piovano Arlotto*, la *Vita* di Cellini, le *Poesie* di Redi, il *Malmantile* di Lippi, le *Cene* del Lasca, le *Commedie* di Giovanni Maria Cecchi, e così via, fino alle *Poesie* e all'*Epistolario* di Giuseppe Giusti; i pochissimi (cinque) libri di cucina (*Cuciniere italiano* Vol. 1; *La Cuisinière de la campagne et de la ville* Vol. 1; *Le Cuisinier européen* Vol. 1; *La Cucina degli stomachi deboli* Vol. 1; *Il piccolo Via-*

<sup>12</sup> Si osservi che mentre numerose opere di tipo enciclopedico, erudito, storico, e anche un certo numero (seppure non relevantissimo) di opere di argomento letterario sono sopravvissute nei vari passaggi fino ad approdare all'attuale collocazione nella Biblioteca (ad esempio, per le opere letterarie: rimane integra la *Collezione completa delle Commedie di Carlo Goldoni*, in 30 volumi, nell'edizione di Prato, Giachetti, 1819 sgg.: *Catalogo*, p. 13, *Inventario* n. 250; le *Opere* di Niccolò Machiavelli nell'edizione di Firenze, per Niccolò Conti, 1820-1821, sono presenti con 5 volumi nel *Catalogo*, p. 1, con 4 volumi nell'*Inventario* n. 255, con 4 volumi nella Biblioteca attuale; la *Istoria d'Italia di m. Francesco Guicciardini gentiluomo fiorentino*, Milano, dalla Società Tipografica de' Classici Italiani, 1803, rimane integra: *Catalogo*, p. 1, 10 volumi, *Inventario* n. 268, 10 volumi, Biblioteca, 10 volumi; sono tuttavia scomparsi Dante, Petrarca, Boccaccio, Leopardi, Carducci, per i quali si può pensare se non altro a una facile depredeazione scolastica), i settori nei quali è avvenuta la maggiore falcidia sono proprio quelli più interessanti ai fini del nostro discorso: i testi di argomento culinario, tutti scomparsi; i testi di lingua e i dizionari, sopravvissuti in piccolissima parte.

*lardi, trattato di cucina* Vol. 1)<sup>13</sup>; le opere di lingua e i dizionari (26 titoli), che qui si riportano secondo le registrazioni di Artusi, seguite nei casi più interessanti dalle schede bibliografiche identificative:

(Catalogo, p. 3) Alberti Dizionario italiano e francese Vol. 2 (Fig. 2)

*Nuovo Dizionario Italiano-Francese* | Composto sui Dizionarij dell'Accademia di Francia e della Crusca, ed arricchito di tutti i termini proprj delle scienze e delle arti | dell'abate FRANCESCO D'ALBERTI DI VILLANOVA | Nuova Edizione [...] Tomo Secondo, Milano, per G. Truffi e Comp., 1835.

Boyer dizionario inglese e francese Vol. 2

Morri dizionario romagnolo italiano Vol. 1

*Vocabolario romagnolo-italiano* di ANTONIO MORRI, Faenza, Dai tipi di Pietro Conti all'Apollo, 1840.

(p. 4) Corticelli, Grammatica italiana Vol. 1

*Regole ed osservazioni della lingua toscana* ridotte a metodo ed in tre libri distribuite da SALVADORE CORTICELLI Bolognese, Nuovamente rivedute ad uso delle Scuole, Roma-Torino-Milano-Firenze, Stamperia Reale di Torino di G.B. Paravia E C., 1878.

Vergani, Grammatica inglese Vol. 1

(p. 5) Mandosio, Vocabolario italiano-latino Vol. 1

Torretti, Grammatica francese Vol. 1

Goudar, Grammatica francese Vol. 1

Il nuovo Segretario italiano e francese, ossia modelli di lettere, Vol. 1

Perrin, Elementi della conversazione in italiano, francese e inglese Vol. 1

(p. 6) Graglia, Dizionario italiano-inglese Vol. 1

*Dizionario portatile della lingua italiana ed inglese* compilato da C. GRAGLIA con un compendio de' rudimenti della Grammatica italiana ed un Vocabolario di marina, Edizione nuova accuratamente corretta e aumentata, Vol. I, Firenze, da' torchi di Giovanni Marenigh, 1819; C. GRAGLIA's *Pocket-Dictionary of the English and Italian Languages* to which is added a Vocabulary of sea-terms and phrases, A new Edition carefully corrected, augmented and accented, Vol. II, Florence, printed by John Marenigh, 1819.

Barberi, Dizionario italiano-francese Vol. 1

Johnson, insegnamento dell'inglese Vol. 1

L'arte della corrispondenza inglese e italiana Vol. 1

Picci, primo avviamento al comporre Vol. 1

(p. 7) Morand, Dialoghi italiani e francesi Vol. 1

Grassi, Sinonimi della lingua italiana Vol. 1

(p. 9) Filippo Ugolini vocabolario di parole e modi errati Vol. 1

*Vocabolario di parole e modi errati che sono comunemente in uso*, compilato da FILIPPO UGOLINI, Quarta edizione totalmente riveduta e corretta, Firenze, G. Barbèra Editore, 1880<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> I volumi sono stati già identificati da Alberto Capatti in opere ottocentesche italiane e francesi: cfr. ARTUSI, *Autobiografia*, cit., pp. 92-93.

<sup>14</sup> Il *Vocabolario* fu pubblicato la prima volta a Urbino nel 1848, e fu più volte riedito nel corso dell'Ottocento: cfr. PAOLO ZOLLI, *I dizionari di neologismi e barbarismi del XIX secolo. Note linguistiche e bibliografiche*, in *Saggi sulla lingua italiana dell'Ottocento*, Pisa, Pacini Editore, 1974, pp. 7-66, a p. 24.



Fig. 2. Forlimpopoli, Archivio Comunale, Fondo Pellegrino Artusi, *Nuovo Dizionario Italiano-Francese* di Francesco D'Alberti di Villanova: copia posseduta da Pellegrino Artusi.

Fanfani dizionario della lingua italiana. Ediz. 2.<sup>a</sup> Vol. 1

*Vocabolario della lingua italiana* compilato da PIETRO FANFANI per uso delle scuole, Seconda Edizione accresciuta più che di un terzo, e quasi tutta rifatta, Firenze, Felice Le Monnier Editore, 1865.

(p. 11) Pietro Fanfani, *Voci e maniere del parlar fiorentino* Vol. 1

*Voci e maniere del parlar fiorentino* di PIETRO FANFANI, Firenze, Tipografia del Vocabolario diretta da G. Polverini, 1870.

(p. 12) Tommaséo Niccolò Dizionario dei Sinonimi Vol. 2

*Nuovo Dizionario dei Sinonimi della Lingua Italiana* di NICCOLÒ TOMMASEO, Milano, Reina, 1851-1852, voll. 2.

(p. 13) Carena Dizionario domestico Vol. 2

*Vocabolario italiano domestico* di GIACINTO CARENA, Quarta Edizione Napoletana con molte aggiunte, Napoli, Giuseppe Marghieri-C. Boutteaux e M. Aubry coeditori, 1859 [prima edizione: Torino, 1846-1853 per le prime due parti] [nel frontespizio: *Vocabolario domestico. Prontuario di vocaboli attenenti a cose domestiche, e altre di uso comune* per saggio di un Vocabolario Metodico della lingua italiana di GIACINTO CARENA] (vol. 1); *Vocabolario italiano d'arti e mestieri* di GIACINTO CARENA [ecc.] [nel frontespizio: *Vocabolario d'arti e mestieri. Prontuario di vocaboli attenenti a parecchie arti e ad alcuni mestieri ...*] (vol. 2), voll. 2.

Francesco Trevisan, *Avviamento allo studio delle lettere italiane* Vol. 1

Basilio Puoti *L'arte di scrivere in prosa* Vol. 2

(p. 14) Girolamo Gargioli, *Il parlare degli Artigiani di Firenze* Vol. 1

*Il parlare degli artigiani di Firenze. Dialoghi ed altri scritti* di GIROLAMO GARGIOLI, Firenze, Sansoni, 1876.

(p. 15) Gius. Rigutini *I neologismi* Vol. 1

*I neologismi buoni e cattivi più frequenti nell'uso odierno*. Libro compilato per giovani italiani da GIUSEPPE RIGUTINI, Roma, Libreria Editrice Carlo Verdesi, 1886.

Sono da aggiungere:

Rigutini-Fanfani: secondo la nota contabile dell'editore Barbèra, Artusi comperò la seconda edizione emendata (del 1876) l'11 giugno del 1881, pagandola 14,70 lire (Fig. 3).

*Vocabolario italiano della lingua parlata* compilato da GIUSEPPE RIGUTINI e PIETRO FANFANI, Sesta impressione sulla edizione emendata, Firenze, G. Barbèra Editore, 1891 (condotta sulla seconda edizione emendata del 1876).

Tramater (presente attualmente nel lascito Artusi)

*Vocabolario Universale della Lingua Italiana* | già edito dal TRAMATER e poi dal NEGRETTI ora ampliato [...] in ogni parte racconcio e corretto da Luciano Scarabelli, Milano, Editò a spese di Giuseppe Civelli nel 1878.

Un numero, come si vede, non indifferente di testi, che delineano limpidamente il profilo di un autore sensibile a un uso rigoroso e corretto della lingua (si vedano la grammatica tradizionale di Corticelli, i vari prontuari di buona scrittura), attento al suo patrimonio letterario e tradizionale (evidente la preminenza del *Vocabolario* di Fanfani; ricordo che Fanfani scriveva presentando la sua opera: «nulla non ci troverete, siatene certi, che si diparta da' precetti e dagli esempi de' buoni maestri, e niuna voce che non sia di appro-

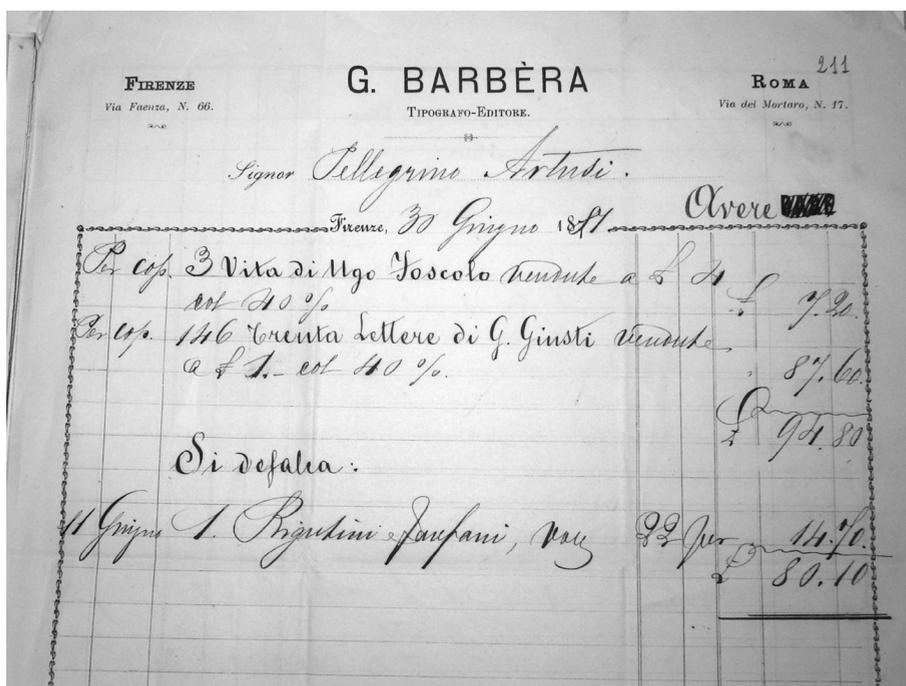


Fig. 3. Forlimpopoli, Archivio Comunale, Fondo Pellegrino Artusi, Nota contabile dell'editore Barbèra di Firenze, con indicazione dell'acquisto (11 giugno 1881) del *Vocabolario italiano della lingua parlata* di Rigutini e Fanfani.

vato scrittore, o di uso comune tra i ben parlanti in Toscana» *Ai giovani studiosi della lingua italiana il Compilatore*, p. 9), ma pronto anche all'apertura verso le parole nuove (i neologismi, tuttavia visti dall'osservatorio piuttosto rigido di Rigutini), e la lingua dell'uso (con l'acquisto tra l'altro del *Vocabolario della lingua parlata* di Rigutini e Fanfani). Due assenze spiccano (ma su di esse si può fare solo un discorso indiziario da un argomento *e silentio*, e dunque prudentissimo, perché potrebbero celarsi nei «Lotti» indiscriminati dell'*Inventario*, e non rivelarsi apertamente): il *Novo vocabolario della lingua italiana secondo l'uso di Firenze* di Giovan Battista Giorgini e Emilio Broglio (Firenze, Cellini, 1870-1897: ma certo la lentissima vicenda editoriale di questo vocabolario non avrà corrisposto all'indole di Artusi) e il diffusissimo *Novo Dizionario Universale della Lingua Italiana* compilato da Policarpo Pettròcchi, Milano, Fratelli Trèves Editori, voll. 2, 1887 e 1891.

3. Mettiamo dunque alla prova la sensibilità linguistica di Artusi, la sua efficacissima ricerca di uno strumento espressivo che si disponesse all'inse-

gna dell'equilibrio e del buon gusto, senza estremismi o eccessi, su un terreno particolarmente sensibile, quello del trattamento dei forestierismi e dei neologismi. Questione doppiamente importante: per motivi esterni all'opera di Artusi, in quanto era questo uno dei temi scoperti della lessicografia ottocentesca, su cui – come ha ricordato Paola Manni<sup>15</sup> – si era acceso un vivace dibattito fra le posizioni manzonianamente più liberali del Giorgini-Broglio e quelle tradizionalmente più rigide del Rigutini-Fanfani; ma anche e soprattutto per motivi interni alla tradizione dei libri di cucina, fino ad allora caratterizzati da un mortificante e talora inestricabile impasto di italiano letterario e sopravvivenze dialettali, sottoposto a una dominante influenza francesizzante. Proprio rispetto a questo *habitus* la *Scienza* rappresentò una vera rivoluzione copernicana, simboleggiata ad apertura di libro dalla *Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero*: la lista capovolge l'uso inveterato di dare un elenco dei termini francesi della pratica culinaria, cioè il procedimento esattamente opposto, che possiamo vedere applicato nel maggiore trattato della fine del Settecento, l'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi<sup>16</sup>.

Vediamo in prima battuta un manipolo di adattamenti più o meno largamente attestati e noti ai lessicografi, per i quali proprio l'impiego da parte di Artusi ha rappresentato la via per stabilizzarsi nella lingua italiana della cucina<sup>17</sup>. Forestierismi e neologismi sono maneggiati da Artusi con estrema cura e grande prudenza, ma anche con significative aperture all'uso: come mostrano le frequenti note linguistiche che accompagnano l'impiego di questi termini, e l'attentissimo ricorso al corsivo come carattere tipografico; insomma, è un settore delicato, e Artusi, che pure non è linguista di professione ma è perfettamente consapevole del valore innovativo dell'operazione che sta realizzando, lo sa bene. Possiamo considerare rappresentativi di questo primo gruppo:

*bistecca*: *Bistecca alla fiorentina* (556); *Bistecca nel tegame* (557); «Da *beef-steak* parola inglese che vale *costola di bue*, è derivato il nome della nostra bistecca, la quale non è altro che una braciucola col suo osso, grossa un dito o

<sup>15</sup> Cfr. PAOLA MANNI, *Policarpo Petrocchi e la lingua italiana*, Firenze, Franco Cesati Editore, 2001, pp. 61-62.

<sup>16</sup> Su questi aspetti della lingua della cucina cfr. FROSINI, *L'italiano in tavola*, cit., pp. 44-47.

<sup>17</sup> Nel riscontro dei vocabolari, a quelli posseduti e dunque certo consultati da Artusi, si aggiungono altri dizionari rilevanti dell'epoca, segnalati con un asterisco: il Giorgini-Broglio e il Petrocchi già menzionati, e inoltre: il *Lessico dell'infima e corrotta italianità* compilato da PIETRO FANFANI e COSTANTINO ARLIA, Seconda Edizione riveduta e con molte giunte, Milano, Libreria d'educazione e d'istruzione di Paolo Carrara, 1881; ALFREDO PANZINI, *Dizionario Moderno* [...], Milano, Ulrico Hoepli, 1905; Seconda Edizione rifusa ed ampliata, Milano, Ulrico Hoepli, 1908. Tutti i vocabolari sono indicati con una sigla, immediatamente trasparente, che riporta sempre l'anno di edizione, per le necessarie valutazioni cronologiche.

un dito e mezzo, tagliata dalla lombata di vitella» (556) (i riscontri sono tratti dalla 14a edizione del 1910; si specifica se il termine compare nella prima edizione del 1891, come in questo caso<sup>18</sup>). Artusi è ben pronto a recepire e a dare come perfettamente acclimatato all'italiano (la parola è scritta in tondo e non in corsivo) un termine che era entrato in circolazione fundamentalmente (qualche attestazione antecedente è segnalata da GAETANO RANDO, *Dizionario degli anglicismi nell'italiano postunitario*, Presentazione di Luca Serianni, Firenze, Olschki, 1987: 1836 «bistecch» (milan.): DELI / 1844 «bistecche»: BENEDETTI 96<sup>19</sup>) con CARENA, *Vocabolario domestico* 1859, III.2: «Bistecca, neologismo tolto dall'Inglese, e significa una larga fetta di carne, tagliata dalla culatta o d'altronde, poco arrostita sulla gratella, o altramente, e che si mangia così guascotta», la cui definizione è infatti ripresa da FANFANI, *Vocabolario* 1865 e anche FANFANI-ARLÌA, *Lessico* 1881\* (non lo registra RIGUTINI, *I neologismi* 1886). È quindi documentata da RIGUTINI-FANFANI 1876, GIORGINI-BROGLIO 1870-97\*, PETROCCHI, *Nòvo Dizionario* 1887-91\* (1a fascia), e indicata come «voce dell'uso» in PANZINI 1905\*. Non poteva aiutare Artusi, invece, il più vecchio dizionario bilingue di GRAGLIA 1819, che alla voce *Beef* registra soltanto *Stewed beef* 'bue stufato'.

Con molta maggiore prudenza è trattato *rosbiffe*, che sembra proprio di cogliere sulla soglia del suo ingresso in italiano, sul limitare insomma della sua accettazione, per la quale paga lo scotto di una forte uniformazione alla finale vocalica toscana: nell'intitolazione delle ricette: *Roast-beef* I, II (521), (522); all'interno, sempre *rosbiffe*, in corsivo: «Questa voce inglese è penetrata in Italia col nome volgare di *rosbiffe*, che vuol dire bue arrosto. Un buon *rosbiffe* è un piatto di gran compenso in un pranzo ove predomini il genere maschile, il quale non si appaga di bricchiere come le donne; ma vuol ficcare il dente in qualche cosa di sodo e di sostanzioso» (521); *rosbiffe* (Note di pranzi. Settembre II; in tondo [ma da non considerare: altri nomi stranieri compaiono in questa sezione in tondo]): «*Arrosto*. *Rosbiffe* allo spiede con patate». Nella 1a ediz. 1891: nell'Indice alfabetico: *Roast-beef*, 320 [in corsivo], rimanda alla ricetta 320 *Roast beef* (la prima parte coincide con quella già riportata, con *rosbiffe* sempre in corsivo). Mentre nessun aiuto gli poteva venire, anche qui, da GRAGLIA 1819, e stavolta nemmeno da FANFANI, *Vocabolario* 1865 o da RIGUTINI, *I neologismi* 1886, che non registrano la voce, Artusi trovava *rosbiffe* nel RIGUTINI-FANFANI 1876. Fra gli altri vocabolari dell'epoca, mettono a lemma *rosbiffe* GIORGINI-BROGLIO 1870-97\*, PETROCCHI, *Nòvo*

<sup>18</sup> Della *Scienza* è in preparazione, a cura di Alberto Capatti, l'edizione critica, che offrirà la possibilità di verificare l'evoluzione del testo fra le varie edizioni; si veda intanto il contributo di CAPATTI, *Pellegrino Artusi editore casalingo* in questi stessi Atti.

<sup>19</sup> Il riferimento DELI è al *Dizionario etimologico della lingua italiana* di MANLIO CORTELAZZO e PAOLO ZOLLI, Bologna, Zanichelli, 1979; BENEDETTI rimanda a ANNA BENEDETTI, *Le traduzioni italiane da Walter Scott e i loro anglicismi*, Firenze, Olschki, 1974.

*Dizionario* 1887-91\* (1a f.), e quindi PANZINI 1905\* (*Rosbiffe* e *rosbif*); non è registrato in FANFANI-ARLÀ, *Lessico* 1881\*. La parola, per quanto attestata dal 1832 (*rosbif*, *rosbiffe*) nelle traduzioni da Walter Scott (cfr. RANDO, *Dizionario degli anglicismi*, cit., s.v.) sembra dunque essersi affermata più tardi, e più lentamente.

Un notevole senso di apertura e uno spirito che talora quasi si direbbe 'di frontiera' caratterizzano Artusi; e vari altri esempi si potrebbero fare dell'agilità con cui si muove in questo campo: da *budino* a *fricassea*, e soprattutto *cotoletta*, accettata nell'edizione 1910 come «parola francese di uso comune» (*Spiegazione di voci*), e affiancata, nel suo limpido carattere corsivo, all'indigeno *costoletta* (mentre nella 1a ediz. 1891 nel corpo del libro a tutti i casi registrati nell'Indice come *Cotolette* corrisponde *Costolette* nell'intitolazione della ricetta): dei vocabolari posseduti da Artusi e di quelli consultati solo la 3a edizione del RIGUTINI-FANFANI 1893 riporta la voce (segnata col «debito marchio» della crocetta per indicarne la riprovazione: † *Cotolétta*. «Così dicono coloro che mangiano e parlano alla francese, invece di Costoletta») <sup>20</sup>, ancora condannata da PANZINI 1905\* come «manifesto ed inutile francesismo, usato anche dal popolo». Ignota alle traduzioni di D'ALBERTI 1835 (*Costolina*, *costerella*), questa parola nuova (il *DELI* ne riporta un esempio del 1850) – che ha oggi soppiantato la concorrente – dovrà la sua fortuna proprio alla scelta di Artusi.

L'esempio di *cotoletta* è un buon elemento di passaggio verso un nutrito gruppetto di forestierismi e neologismi di forte impronta autoriale. Pur non essendo destinati tutti alla medesima fortuna, essi danno la misura della spigliatezza linguistica di Artusi, e documentano qualche momento di grazia nella scelta di parole che, per quanto effimere, a me paiono bellissime. Cominciamo dai nomi di due salse basilari della cucina:

*balsamella*: «Questa salsa equivale alla *béchamel* dei Francesi, se non che quella è più complicata. [...] Questa è la *balsamella* [...]. Una buona *balsamella* e un sugo di carne tirato a dovere, sono la base, il segreto principale della cucina fine» (137) (in corsivo nel testo; *Balsamella* è il titolo della ricetta, in corsivo nell'Indice). La parola è stampata sempre in corsivo, anche quando occorre in altre ricette (142), (161), (177) ecc.; già nella 1a ediz. 1891: ricetta 89 *Balsamella*. Per la morbida salsa bianca Artusi non trovava un corrispondente nei dizionari che teneva sotto mano: niente (nemmeno *besciamella*) compare in FANFANI, *Vocabolario* 1865, RIGUTINI-FANFANI 1876, RIGUTINI, *I neologismi* 1886 (e neanche in GIORGINI-BROGLIO 1870-97\*, FANFANI-ARLÀ, *Lessico* 1881\*, PETROCCHI, *Nòvo Dizionario* 1887-91\*). La prima edizione di PANZINI 1905\* registra solo il termine francese (*Béchamel*). E allora ecco *bal-*

<sup>20</sup> Su questi aspetti della lessicografia di Rigutini e Fanfani si veda MANNI, *Policarpo Petrocchi*, cit., p. 61.

*samella*, modellata su *balsamo*, dolce e vellutata come l'oggetto che designa, e prudentemente (pudicamente) posta in corsivo; dalla *Scienza* l'avrà ricavata, anche se non lo dichiara, la seconda edizione di PANZINI 1908\*, che l'affianca alla forma straniera. La parola che oggi usiamo (*besciamella*) appare – stando all'indicazione del *DELI* – come un recupero ahimè quanto meno elegante dall'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi.

Una trafila del tutto analoga vale per *maionese*: *Salsa maionese* (126); 476: *Arigusta*: «accompagnatela con la salsa maionese o con altra salsa piccante»; nella 1a ediz. 1891: *Salsa maionese* (81), ma *Salsa majonese* nell'Indice alfabetico. La parola è registrata solo a cominciare da PANZINI 1905\* nella doppia forma *maionese* o *maionesa* (poi del tutto scomparsa); il *DELI* offre per l'esito *maionnese* una attestazione di metà Ottocento (ma senza fortuna), mentre pone l'esordio della forma vincitrice in Renato Fucini; ma insomma, non varrà di più l'autorità della *Scienza*, compagna fedele e preziosa di generazioni di italiane?

Prevalentemente nel settore dei dolci ci porta un altro gruppetto di parole, ugualmente interessanti. È un forte adattamento alle regole fonetiche e grafiche della lingua d'arrivo *ciarlotta* 'charlotte' (titolo della ricetta 700; *Ciarlotta di mele* 701, in tondo nel testo; già nella 1a ediz. 1891: *Ciarlotta di mele* 431): questa forma, registrata solamente da PANZINI 1905\* e 1908\*, ha un unico antecedente, la forma *sciarlotta* in milanese (FRANCESCO CHERUBINI, *Vocabolario milanese-italiano*, IV, Milano, dall'Imperial Regia Stamperia, 1843, segnalato nel *DELI*).

È invece una traduzione *ciambelline*, che Artusi sceglie per rendere il termine francese *beignets* nel senso di 'frittella' (rifiutando il facile adattamento *bignè*, che pure aveva corso, come testimonia FANFANI-ARLÀ, *Lessico* 1881\*, che lo respinge per *Frittelle*). Nell'Indice alfabetico compare: *Beignets* (v. *Ciambelline*) (in corsivo il primo termine); la ricetta 190 è intitolata solo *Ciambelline* ('frittelle a forma di ciambella'): «A me queste ciambelline furono insegnate col nome di *beignets*; ma la loro forma mi suggerisce quello più proprio di *ciambelline*, e per tali ve le offro». Non compare nella 1a ediz. 1891. Che il fr. *beignet* indicasse nella lingua sette-ottocentesca la *frittella* è fuor di dubbio: lo indicano concordemente le testimonianze più antiche (S. Maffei, 1747, cit. dal *DELI*: «Non mangerà frittelle, nè prosciutti, / nè vil vivanda d'anitra, ma sempre / canàr, sambòn, bignè») fino a quelle più moderne, come PANZINI 1905\* (*Beignet*: fr. *frittella*, e si dice specialmente di pesche o mele). Artusi poteva trovare questa corrispondenza anche in D'ALBERTI 1835 (BEIGNET [...] *Frittella di pasta*); e il nome di *ciambellina* corrispondeva in questo senso all'uso del suo tempo (cfr. RIGUTINI-FANFANI 1876, GIORGINI-BROGLIO 1870-97\*, PETROCCHI, *Novo Dizionario* 1887-91\*, 1a f.).

Una poesiola, più seria – ai fini della politica linguistica artusiana – di quanto appaia a prima vista, introduce lo *sgonfiotto*: «Questo piatto / I fran-

cesi lo chiaman *soufflet* [sic] / E lo notano come *entremet*, / Io *sgonfiotto*, se date il permesso, / Che servire potrà di tramesso» (ricetta dello *Sgonfiotto di farina gialla* 682); la parola si trova anche in espressione modale: (698) *Frittata a sgonfiotto ossia montata*: «È l'*omelette soufflée* de' Francesi che può servire come piatto dolce di ripiego, se non v'è di meglio, e quando rimangono chiare d'uovo» (tutte queste espressioni compaiono già nella 1a ediz. 1891). Qui Artusi poteva giovare dell'autorità del suo amato Fanfani, che registra (FANFANI, *Vocabolario* 1865; RIGUTINI-FANFANI 1876) *sgonfiotto* nel senso di 'morselletto di pasta dolce, che friggendosi si rigonfia, ed è di ottimo gusto'; ma questa parola aerea non è sopravvissuta, ed è stata senza scampo sovrastata (con l'alternativa *soffiato*, presente in Cougnet)<sup>21</sup> dal termine francese originario.

L'operazione di rifinitura del dolce, che lo rende lucido e brillante, e scenograficamente appetibile, ci permette di misurare il ventaglio di opzioni linguistiche che Artusi si lascia aperto. Così usa (scrivendoli in corsivo) i francesismi *glassa* e *glassare*: *glassa*: «Ora bisogna intonacare tutta la parte esterna del dolce con una *glassa*, ossia crosta» (586: *Dolce alla napoletana*); (789) «i due francesismi comunemente usati di *glassa*, *glassare*» (in corsivo nel testo: vedi più avanti *crosta*, *crostare*). Nella 1a ediz. 1891 manca la ricetta del *Dolce alla napoletana*, mentre già compare (nella ricetta 474) l'attestazione indiretta «i due francesismi comunemente usati di *Glassa*, *Glassare*». In realtà, nessuno dei vocabolari consultati li registra, fino a PANZINI 1905\*, che definisce *glassare* «verbo usatissimo del linguaggio culinario» (e proprio Panzini è indicato come prima attestazione nel *DELI*). Ma l'elemento più importante proviene da D'ALBERTI 1835, che s.v. *glacer* 'On dit, glacer des confitures, glacer des pâtes, des massepains, des cerises, etc. pour dire, les enduire d'une croûte de sucre qui est lissée comme de la glace' dà come traduzione italiana: «*Far denso, far una crostata di zucchero*». Ora, è proprio dalla consultazione di questo vocabolario che Artusi avrà ricavato la traduzione *crosta*, *crostare* come sostitutiva dei francesismi, con un'operazione di cui rivendica con una punta d'orgoglio non troppo bene dissimulato la paternità, e che ebbe anche il riconoscimento di Panzini<sup>22</sup>. Per *crosta*, *crostare* 'glassa', 'glassare' si veda infatti la ricetta 789 *Crosta e modo di crostare*: «Mi fo lecito di tradurre così i due francesismi comunemente usati di *glassa*, *glassare*, lasciando ad altri la cura d'indicare termini italiani più speciali e più propri. Parlo di quell'intonac-

<sup>21</sup> ALBERTO COUGNET, *L'arte culinaria in Italia*, Milano, Wilmart, 1910-1911: due attestazioni: tomo I, p. 329; tomo II, p. 518.

<sup>22</sup> PANZINI 1905, s.v. *glassare*: «Il signor P. Artusi nel citato manuale di Culinaria, scritto con grazia nostrana e purezza di lingua da far arrossire molti testi scolastici, (voglio dire i loro autori) propone in tale senso le voci *crosta* e *crostare*. Ma forse non gli soccorse l'antica nostra parola *biuta* che il Petrocchi s'affretta a collocare nelle voci morte, e che udii viva nel popolo in *biuda*».

co bianco o nero oppure di altro colore che si suol fare sopra alcuni dei dolci in addietro descritti, come la bocca di dama, il salame inglese, le torte tedesche e simili, per renderli più appariscenti»; nel testo compaiono le espressioni: *crostare di nero*, *crostare in bianco*; *crosta bianca* (e già nella 1a ediz. 1891: *Crosta e modo di crostare* 474). *Crosta* dunque è nel senso di ‘strato esterno indurito’, come estensione equivalente a *glassa* del significato proprio (che è il solo registrato nei dizionari dell’uso e anche in quelli metodici come il CA-RENA).

4. Già si è avuto modo di rilevare come la fondamentale opzione per il fiorentino contemporaneo – affrontato con l’umiltà dello ‘straniero’ che aveva relegato il dialetto originario a un episodico e limitato uso domestico, e studiato anche attraverso repertori di pronto uso, come quello di Girolamo Gargioli, o il *Vocabolario domestico* di Giacinto Carena, inesauribile fonte di parole – non vada disgiunta in Artusi da una notevole attenzione per la componente letteraria (significativamente rappresentata, a livello fonologico, dalla regolare presenza del dittongo *uo*, nonché da altri elementi di tipo morfologico e sintattico)<sup>23</sup>. L’attenzione costante per lo strumento espressivo, che ottiene come si sa risultati di portata rivoluzionaria e che rende la *Scienza* un libro non solo da consultare ma da leggere<sup>24</sup>, attinge dunque a fonti diverse e complementari; e se il contemporaneo e per tanti versi vicinissimo *Pinocchio* è – come ha ricordato Ornella Castellani Pollidori<sup>25</sup> – «un capolavoro involontario», forse non si andrà troppo lontano dal vero e non si offenderà il sensibilissimo Lorenzini nell’affiancargli quest’altro capolavoro, e nel porli entrambi insieme al *Cuore* deamicisiano a completare la terna delle grandi opere dell’Italia unita, che si rivolgevano a un pubblico di bambini, di ragazzi, di genitori, di insegnanti, di signore borghesi, dunque a uditori ampi e amplissimi, forse ancora più estesi di quello manzoniano<sup>26</sup>.

Le carte autografe di Artusi danno prova di come la sua curiosità intellettuale, la sua voracità di lettore («Leggeva molto» diceva Marietta Sabatini), la sua ricerca della lingua si indirizzassero in particolar modo verso un filone di opere rappresentative dell’espressivismo fiorentino, già consacrate dalla tra-

<sup>23</sup> Cfr. FROSINI, *L’italiano in tavola*, cit., pp. 50, 53, per una serie dettagliata di esempi.

<sup>24</sup> Cfr. su quest’ultimo aspetto FOLCO PORTINARI, *Artusi*, in *La Cucina Bricconcella*, cit., pp. 99-105 (alle pp. 104-105).

<sup>25</sup> Cfr. CARLO COLLODI, *Le avventure di Pinocchio*, Edizione critica a cura di ORNELLA CASTELLANI POLLIDORI, Pescia, Fondazione Nazionale Carlo Collodi, 1983, in particolare i capp. I e IV dell’*Introduzione*, pp. XIII-XX, LXIII-LXXXIV (*Un capolavoro involontario; La lingua di «Pinocchio»*).

<sup>26</sup> Cfr. FROSINI, *L’italiano in tavola*, cit., pp. 49-54; sulla ricaduta linguistica di *Pinocchio* e *Cuore* nell’Italia unita si veda LAURA RICCI, *L’italiano per l’infanzia*, in *Lingua e identità*, cit., pp. 274-279.

dizione come veri repertori linguistici. Le *Commedie* di Giovanni Maria Cecchi, nell'edizione in due volumi per cura di Gaetano Milanese, Firenze, Felice Le Monnier, 1856<sup>27</sup>, il *Malmantile racquistato* di Lorenzo Lippi, il *Saggio di scherzi comici* di Giovanni Battista Zannoni<sup>28</sup>, l'*Epistolario* di Giuseppe Giusti (di cui Artusi possedeva anche l'edizione delle *Lettere scelte postillate per uso de' non toscani* da Giuseppe Rigutini, Firenze, Successori Le Monnier, 1863) sono tra le opere sottoposte a minuziosi spogli, vergati nell'elegante e ariosa grafia di Artusi e ordinatamente consegnati in fascicoli di fogli formato protocollo, che mirano a individuare le espressioni più vive, più interessanti, e a accompagnarle con definizioni e riscontri. Abbiamo così le «*Frasì e Modi di dire estratti dalle Commedie di Giovammaria Cecchi*, Firenze Felice Le Monnier 1856» (n. 1842 del Fondo Artusi dell'Archivio di Forlimpopoli); il *Frasario tratto dal Malmantile* (n. 1845); le *Frasì e modi di dire, estratti dall'Epistolario di Giuseppe Giusti* (n. 1844), accompagnate dal seguente *Nota Bene* di Artusi: «La più gran parte delle deffinitioni sono tolte dal vocabolario di Pietro Fanfani e dalle note del signor Rigutini all'Epistolario medesimo» (Fig. 4). Perché, come scriveva Rigutini nella Prefazione al suo commento a Giusti (datata al dicembre 1862), «il difficile è di studiarla bene e di adoperarla meglio questa lingua del popolo» (p. 7), e capirne le relazioni e i contatti con la lingua dei libri: ed è proprio quello che Artusi fa, alla ricerca di un «modello di scrivere semplice vispo naturale ed alla mano» (ivi, p. 15): con quale felicità di risultati, lo ha detto il duraturo successo del suo libro.

Vorrei mostrare alcuni esempi che mi sembrano illustrare bene questo corto circuito virtuoso che si viene a creare fra l'uso vivo ottocentesco e la tradizione consacrata anche a livello letterario: casi per i quali Artusi poteva insomma trovare in segnalati testi della sua biblioteca una conferma (e un lasciapassare) a conforto delle registrazioni dei lessicografi.

Così *importarne un fico* 'non importarne nulla' («Se un inglese dicesse che questo piatto, il quale chiamasi anche con lo strano nome di *piccion paio*, non è cucinato secondo l'usanza della sua nazione, non me ne importa un fico; mi basta che sia giudicato buono, e tutti pari» 277, ricetta del *Piccione all'inglese* [*pie* di piccione]<sup>29</sup>) è documentato come forma dell'uso da

<sup>27</sup> Fra i libri di Artusi anche un'edizione dell'*Assiuolo* (forse: *L'assiuolo, commedia, e saggio di proverbj, coll'aggiunta di uno studio sulle commedie dell'autore e di una lezione sui proverbj toscani* per LUIGI FIACCHI, Milano, Daelli, 1863).

<sup>28</sup> Potrebbe trattarsi dell'edizione uscita a Milano, dalla Tipografia di Gio. Silvestri, 1850. Un'ulteriore edizione è presente nel *Catalogo artusiano*, registrata col titolo: ABATE ZANNONI, *Le Ciane di Firenze* (potrebbe corrispondere a: *Le ciane di Firenze, ovvero Scherzi comici* del celebre abate G. B. ZANNONI, Malta, a spese dell'editore, 1857).

<sup>29</sup> Su questo e altri adattamenti dall'inglese si potrà vedere anche GIOVANNA FROSINI, *Un gentiluomo in cucina: Pellegrino Artusi fra lingua e gastronomia*, in *L'italiano a tavola. Linguistic and Literary Traditions*. Atti del Convegno per la VI settimana della lingua italiana nel mondo, Londra 28 ott. 2006, in corso di stampa.

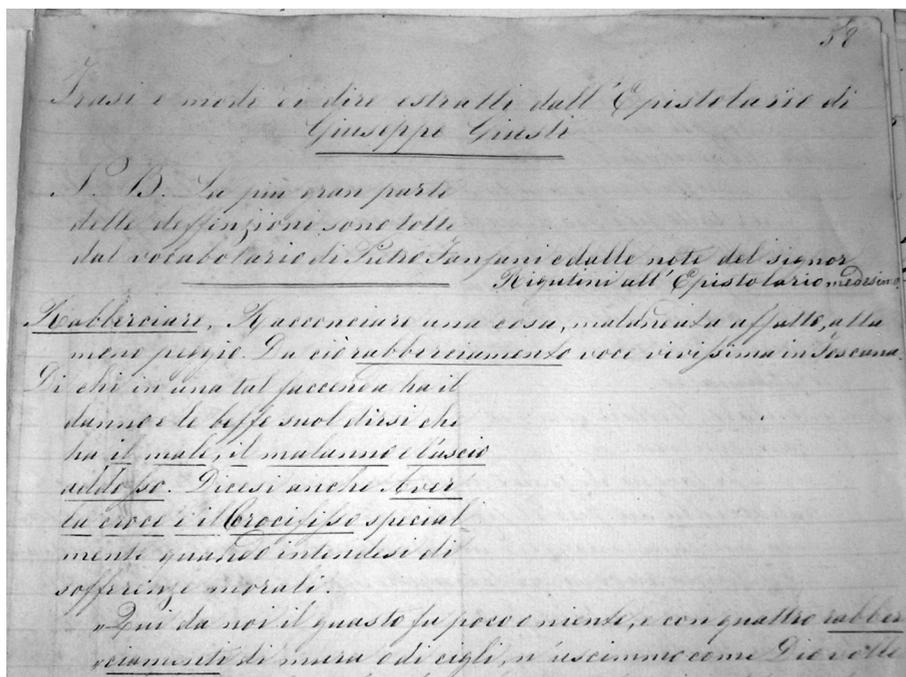


Fig. 4. Forlimpopoli, Archivio Comunale, Fondo Pellegrino Artusi, n. 1844: *Frase e modi di dire, estratti dall'Epistolario di Giuseppe Giusti*: appunti autografi di Pellegrino Artusi.

RIGUTINI-FANFANI 1876 e da GIORGINI-BROGLIO 1870-97\*, ma è presente fin nelle *Commedie* di Goldoni (GDLI)<sup>30</sup>, di cui come sappiamo Artusi era attento lettore; *rincalzare i cavoli* 'essere sottoterra', 'essere morto' («Se ciò avviene [sc. se la ricetta degli *Gnocchi alla romana* vi piacerà] fate un brindisi alla mia salute se sarò vivo, o mandatemi un *requiescat* se sarò andato a rincalzare i cavoli» 231) è espressione vivace e colorita (registrata da RIGUTINI-FANFANI 1876 e da GIORGINI-BROGLIO 1870-97\*), che ha alle sue spalle una consolidata tradizione, anche nella variante *rincalzare il pino* del *Malmantile* (IV 20) e delle *Rime* del Faggiuoli (ma il *Dizionario* di TOMMASEO-BELLINI s.v. *rincalzare* 5 osserva che la forma più comune è proprio *Andare a rincalzar cavoli*). Artusi trovava questa espressione nel *Saggio di scherzi comici* dell'abate Zannoni (*Il ritrovamento del figlio*, atto primo, scena terza), e l'aveva notata

<sup>30</sup> Cfr. *Grande dizionario della lingua italiana*, a cura di SALVATORE BATTAGLIA e GIORGIO BARBERI SQUAROTTI, Torino, UTET, 1961-2002, s.v. *fico*<sup>1</sup> 7. Subito sotto il rimando a NICOLÒ TOMMASEO-BERNARDO BELLINI, *Dizionario della lingua italiana*, Torino, Unione Tipografico-Editrice, 1858-1879.

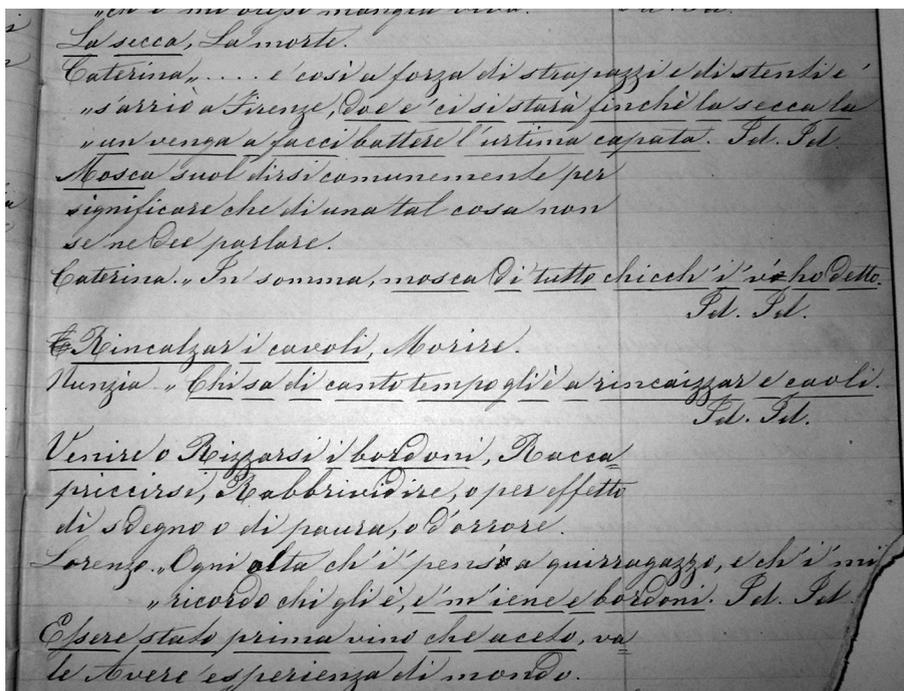


Fig. 5. Forlimpopoli, Archivio Comunale, Fondo Pellegrino Artusi, n. 1842: Frasi e Modi di dire estratti dalle *Commedie di Giovannaria Cecchi*: appunti autografi di Pellegrino Artusi.

ed estratta per i suoi spogli: «*Rincalzar i cavoli, Morire. Nunzia. Chi sa di canto tempo gli è a rincazzar e caoli*» (Fig. 5), ricordandosene poi al momento opportuno<sup>31</sup>; *stuccare* ‘risultare non gradito’, ‘nauseare’ (per eccesso di qualche ingrediente) («Anche qualche pezzettino di burro qua e là non ci farà male: però mettetene poco se non volete che stucchi per soverchio condimento» 233: *Polenta pasticciata*; «altri odori consimili [all’aglio e al ramerino] che facilmente stuccano o tornano a gola» *Arrosti*; «Cucinato così il maiale riesce di gusto delicato e non istucca» 551: *Maiale arrostito nel latte*; «Coloro a cui non istucca il dolciume, giudicheranno questo piatto squisito» 581: *Torta alla Marengo*). La parola – ben viva nel toscano ottocentesco (RIGUTINI-FANFANI 1876, GIORGINI-BROGLIO 1870-97\*) e non solo – è attestata nel *Galateo* di Della Casa («La carne soverchio grassa stucca»), in Anton Francesco Doni, e in Cecchi, *L’ammalata*, atto II scena I: «Chè ogni cibo alfin, per delicato / Che sia, stucca».

<sup>31</sup> La citazione si trova in realtà annotata nelle *Frasi e Modi di dire estratti dalle Commedie di Giovannaria Cecchi*, forse per un semplice scambio materiale.

Finisco questa serie di esempi tornando all'inizio del libro, a quell'indimenticabile attacco della prima ricetta: «Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai» (1): dove *popolo e comune* per dire 'tutti quanti', documentato da RIGUTINI-FANFANI 1876 e GIORGINI-BROGLIO 1870-97\*, risale alle *Commedie* del Faggiuoli; e *adagino adagino* 'piano piano' che Manzoni inserisce in due luoghi (capp. VIII, XV) della Quarantana, è degno di Collodi; perché in fondo, è proprio così: dalle pagine di Artusi, dietro i suoi baffi severi da borghese umbertino, sembra di veder spuntare a ogni piè sospinto il sorriso birichino e divertito di Pinocchio.