



Claudio Marazzini
**La lingua della nostra cucina. Italianità,
dialettalità, narratività**

Parole chiave: Lingua italiana, Cucina, Artusi, Toscanismi

Keywords: Italian language, Cooking, Artusi, Tuscanisms

Contenuto in: Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana

Curatori: Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles

Editore: Forum

Luogo di pubblicazione: Udine

Anno di pubblicazione: 2015

Collana: Convegni e incontri

ISBN: 978-88-8420-931-3

ISBN: 978-88-3283-052-1 (versione digitale)

Pagine: 103-113

DOI: 10.4424/978-88-8420-931-3-12

Per citare: Claudio Marazzini, «La lingua della nostra cucina. Italianità, dialettalità, narratività», in Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles (a cura di), *Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana*, Udine, Forum, 2015, pp. 103-113

Url: <http://forumeditrice.it/percorsi/lingua-e-letteratura/convegni/italiani-nel-mondo/la-lingua-della-nostra-cucina-italianita>

LA LINGUA DELLA NOSTRA CUCINA. ITALIANITÀ, DIALETTALITÀ, NARRATIVITÀ

Claudio Marazzini

La lingua della cucina si colloca nella storia della lingua italiana in una posizione meno ricca rispetto ad altri settori, per esempio la letteratura o la scienza, anche se buoni libri di cucina non mancano nella tradizione italiana dal Trecento in poi, e nel Cinquecento si possono citare opere importanti che parlano di cucina in un italiano accettabile, seppure non di rado venato di regionalismi, a partire da Cristoforo Messi Sbugo i cui notissimi *Banchetti* furono editi a Ferrara nel 1549. Potremmo aggiungere alle liste più note di questo genere di scrittura i libri detti di ‘segreti’, che non andrebbero dimenticati nella storia dei ricettari, anche se non contengono solo ricette di cucina, ma molte altre cose¹. I libri di ‘segreti’ si affiancano ai libretti sulla salute di taglio medico, come il *Libreto de tutte le cose che se manzano comunemente* di Michele Savonarola. Una tipologia particolare offrono i celebri libri di scalcheria. Tuttavia, dopo il primato italiano nell’arte della tavola cinquecentesca, testimoniato anche dalla reazione di Giordano Bruno di fronte ai rozzi commensali inglesi descritta con i sali dell’ironia in un passo memorabile della *Cena delle ceneri*, l’influenza straniera ebbe la meglio sulla tradizione italiana in questo tipo di letteratura pratica, e il modello francese divenne dominante già nel Settecento: basti pensare al successo del *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, edito a Torino nel 1766, dove non stupisce tanto l’esibizione della piemontesità (anche se effettivamente questa è la prima emersione culinaria di una regione prima appartata²), ma soprattutto si fa evidente il perfezionamento parigino, senza il quale

¹ I libri di ‘segreti’ più interessanti furono stampati nel Cinquecento e nel Seicento (cfr. Camillo 1985), ma la tradizione di ricettari di questo tipo è proseguita anche oltre, con un avvicinamento tra il libro di ‘segreti’ e il comune ricettario di cucina: cfr. l’esempio pubblicato da Musso 2011.

² Cfr. Frosini 2009, p. 83 n.: «Con quest’opera (e quelle che seguiranno) Torino, fino allora appartata e silenziosa, diviene uno dei principali laboratori della ricerca gastronomica, favorita dalla corte sabauda e sostenuta da un’importante produzione editoriale».

l'arte sarebbe apparsa in qualche modo manchevole³. Chi volesse scorrere tutte queste opere e molte altre che costituiscono la tradizione della letteratura gastronomica italiana avrebbe oggi facilità nel farlo, non solo arrangiandosi con la miniera di *Google libri*, ma anche grazie alla raccolta sistematica proposta dall'«Academia Barilla» nel suo sito ben organizzato, liberamente accessibile in Internet. L'eleganza nella cucina settecentesca, dunque, divenne francese. Citando Giovanna Frosini, la linguista che più ha studiato i temi della cucina (per questo il suo nome ricorrerà più volte in questa mia relazione), si può dire che nel Settecento (ad esempio nell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi, cuoco di rinomanza europea, già al servizio di Caterina di Russia⁴) abbondano parole come *Antrè*, *Orduvre*, *Consomè*, *Escaloppe* (alla *Barri*, alla *Riscelieu*, alla *Montespà*), *Ragù*, *Sciarlotta*, *Sciantigli*, *Fondù*, *Vol-o-Vant*: la densità degli adattamenti più o meno integrali dal francese è dunque notevolissima⁵.

L'italianità della cucina aveva bisogno di essere fondata, né allo scopo bastavano i trattati che tra Settecento e Ottocento proponevano varie cucine regionali italiane, la piemontese, la lombarda, la ligure, magari mescolate con la francese e persino la cinese. Per questo resta importante la riconciliazione di tradizione nazionale e toscanità avvenuta nell'Ottocento. In questo caso il notissimo punto di riferimento va cercato nell'opera meritatamente celebre di Pellegrino Artusi, sulla quale è inevitabile soffermarsi. È vero che ora a molti farebbe piacere in qualche modo ridimensionare la posizione dell'Artusi, magari affiancandogli il ripescaggio di qualche altro autore prima sconosciuto. Per esempio, proprio in seno all'Academia Barilla, un esperto come Domenico Musci ha insistito sul merito di Ferdinando Grandi, cuoco ai massimi livelli in servizio all'estero, che si segnala soprattutto per opere in francese, delle quali la più celebre è *Les Nouveautés de la Gastronomie princière* uscito a Parigi nel 1866 e dedicato al Principe Anatole Demidoff, al cui servizio militava il Grandi. Un libro in francese, dunque, dedicato a un nobile russo, ma rivolto a quale pubblico? Nella prefazione l'autore afferma di parlare ai professionisti, e ammette che gli interessa essere capito esclusivamente o quasi dai suoi colleghi dell'alta cucina: «j'écris surtout pour mes confrères de la haute cuisine, et je suis sûr d'être compris d'eux», quell'alta cucina che Artusi, nella prefazione battezzata *Prefazio*, chiamava invece, con evidente distacco, la cucina dei cuochi 'di baldacchino'⁶.

³ Sui francesismi nel *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, cfr. ancora Frosini 2009, p. 83.

⁴ Cfr. Colia 2012.

⁵ Cfr. Frosini, *A tavola con l'italiano: storia e storie della lingua in cucina*, consultabile in Rete (http://www.treccani.it/lingua_italiana/speciali/panevino/2.html) e *Ead.* 2009, p. 84.

⁶ Artusi 2010, p. 14. L'espressione, accolta anche nel vocabolario Giorgini-Broglio, oltre che dal Fanfani, non ha di per sé una valenza ironica, e in questo modo la interpreta giustamente Capatti

A prima vista il Grandi non si presenta certo come cultore di italianità, almeno quella linguistica, nemmeno quando parla della *Cuisine italienne: ou cent recettes choisies, a l'usage des amateurs et des cuisiniers*, un libro che, certo, potrebbe oggi essere gradito proprio per l'idea della diffusione del *made in Italy* mediante una lingua straniera, visto che si presenta in francese. L'opera uscì nel 1891, e non si dimentichi che allora il francese aveva l'identica funzione che oggi ha l'inglese. Tuttavia il Grandi scrisse anche qualche cosa in italiano, perché la *Cuisine italienne* del 1891 sarebbe stata preceduta dal *Cuciniere economico o L'arte di far buona cucina*, di cui Domenico Musci dà preziose notizie. Ci parla di un'edizione fiorentina che sarebbe addirittura il «primo libro stampato nella nuova capitale dopo il sofferto trasferimento da Torino», ciò che gli darebbe un alto valore simbolico. L'opera è rarissima, tanto che non se ne trova traccia nei cataloghi delle biblioteche italiane, non solo nei cataloghi ICCU, ma anche in una ricerca condotta con il Metaopac italiano, un motore che fruga in tutte le biblioteche, anche nelle minori. In ogni modo questo introvabile *Cuciniere economico* è stato giudicato molto importante, anche più che un antecedente significativo dell'Artusi, anzi migliore dell'Artusi stesso, visto che «la diversa indole degli scrittori» è stata individuata nel fatto che il Grandi è «un professionista della cucina principesca», mentre l'Artusi sarebbe un «dilettante assemblatore di ricette tradizionali» (così ha scritto Musci nel sito dell'Accademia Barilla).

Tuttavia lascerei all'Artusi la fama intera che gli spetta, su cui si sono diversamente soffermati studiosi come Camporesi e più recentemente Capatti, fama consolidata da un fatto oggettivo, cioè l'immensa fortuna della sua opera, sicuramente provata dal numero delle ristampe, con cifre da capogiro, allettanti anche per l'industria editoriale attuale. Nel 1911, l'anno della morte, si era giunti alla quindicesima edizione e si contavano già 83.000 copie vendute. Nel 1942 erano 306.000. Secondo la stima del 1962 del DBI, si era giunti a 450.000⁷. Oggi si parla di un milione e più, e l'edizione anastatica economica di Giunti del 2003 reca in copertina la dicitura, ma non so quanto credibile: «Oltre tre milioni di copie vendute». Sarà certo un'esagerazione, ma il successo oggettivo, a mio giudizio, è un metro sicuro per quantificare il peso di un autore nella società del suo tempo e nei tempi successivi, e credo sia possibile applicare il criterio anche nella storia della cultura in generale, compresa quella culinaria. Allora si dovrà ammettere che il paragone tra Artusi e Manzoni, accolto anche da Gian Luigi Beccaria, è ancora convincente, anche dopo i dubbi espressi da

nelle sue note all'Artusi. Però una certa lieve ironia la si avverte, non credo forzando il senso, se si pensa al modo in cui la adoperò Giuseppe Giusti in *Gingillino*, vv. 156-57: «Dottore in legge, ma di baldacchino / Che si chiamava appunto Gingillino» (cfr. Giusti 1962, I, p. 288).

⁷ Cfr. Zama 1962.

Capatti, che ritiene fuorviante il paragone tra la *Scienza in cucina*, i *Promessi sposi* e *Pinocchio*⁸. Ci si creda o no, gli italiani, centinaia di migliaia di italiani, hanno incominciato a leggere e ripetere sistematicamente le parole della cucina e a familiarizzare con esse proprio grazie all'Artusi, il quale fra l'altro aveva compiuto un percorso di toscanizzazione paragonabile non dico a quello di Manzoni, ma almeno a quello di De Amicis. Si consideri il dizionarietto, peraltro piuttosto breve, che accompagna l'opera, intitolato *Spiegazione di voci che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero*⁹. Contiene trentasei voci, selezionate perché oscure, alcune effettivamente molto locali e anche oggi rimaste tali o divenute obsolete, come *bianchire*, *caldana*, *imbiancare* per 'lessare a metà', *cipolla* per 'ventriglio del pollo', ma altre oggi assolutamente comuni nell'italiano di tutti i giorni, come *filetto*, *frattaglie*, *lardo*, *cotoletta*, *scaloppine*, *tritacarne*, *vitella*, *zucchero a velo*, tanto che ci si stupisce che occorresse inserirle in un apposito glossarietto a beneficio dei lettori. Nel glossarietto ricorre persino un termine francese, *sauté*, per indicare un tipo di padella di rame, perché Artusi si riferisce alla lingua toscana parlata, la quale, se il caso, come ammetteva anche Manzoni, poteva accogliere forestierismi. Nell'Italia dialettologa tra Ottocento e Novecento molte parole culinarie in uso in Toscana potevano dunque risultare equivoche e incomprensibili. Dopo l'Artusi, molte (non dico certo tutte) divennero più comuni e familiari. Del resto anche De Amicis nell'*Idioma gentile* (siamo nel 1905) tentava di rendere popolare la lingua italiana in tavola, spiegando che il fiasco si *sbocca*, o lo si *rabbocca*, che il vino infortito ha l'*appinzo*, che il dente della forchetta si chiama *rebbio*, che l'uva ha il *racimolo* e il *fiocine*, che la lattuga ha il *grumolo*, che il gelato si *scolma*, che l'olio che bolle *grilla*, che il pesce che soffrigge *sfriggola*, che il tovagliolo si ripone nel *girello*. Nella prefazione alla *Nuova edizione* del libro, nel 1906, raccontò il bell'aneddoto della corsa per Firenze alla ricerca del termine esatto per indicare il rumore del pane fresco addentato, arrivando a collezionare ben undici verbi, *scrosciare*, *croccare*, *crocchiare*, *scricchiare*, *scricchiolare*, *scricciolare*, *sgrigliolare*, *sgrigliolare*, *sgretolare*, *cantare*, *stridere*, oltre ad altri due verbi, *scrogolare* e *sgricchiolare*, ricavati da fonti scritte: per un totale di tredici parole diverse, anche se talora simili. De Amicis non era toscano, ma ligure-piemontese, sebbene convertito alla fiorentinità, conosciuta nel soggiorno sull'Arno al tempo del suo giornalismo militare. Allo stesso modo, Artusi, com'è noto, non era toscano, ma di Forlimpopoli, località celebre per l'assalto del bandito Pas-

⁸ Cfr. G.L. Beccaria in Frosini - Montanari 2012, p. 3; cfr., nello stesso volume, p. 260, l'intervento di C. Robustelli. Il paragone con Pinocchio era stato accolto in precedenza anche da Frosini 2009, p. 87 e ripresa da *Ead.* 2012, p. 351. Il paragone è accolto anche da Serianni 2009, p. 107 n., il quale giustamente ricorda che esso risale a Camporesi.

⁹ Cfr. Artusi 2010, pp. 37-46.

satore. Artusi si era trasferito a Firenze nel 1852, prima dell'Unità d'Italia. Raggiunta l'agiatezza, nel 1891, ormai libero da impegni, pubblicò il celebre libro di cucina che seguiva due esperienze di libri da letterato senza fortuna, una vita di Foscolo e un commento ad alcune lettere di Giusti¹⁰. La presenza del Giusti è quanto mai interessante per chi sappia che cosa significò questo scrittore per alcuni letterati dell'epoca, per esempio per Giovanni Faldella: non tanto il Giusti poeta, quanto il Giusti dell'epistolario, un libro che pareva finalmente offrire una prosa italiana nuova e piacevole, in maniche di camicia, moderna, colloquiale, proprio la lingua che mancava agli italiani. Negli studi di Capatti emergono altre frequentazioni di autori toscani moderni che servono a intendere l'obiettivo stilistico a cui mirava l'Artusi, e senza il quale non si poteva raggiungere un grande pubblico parlando di cucina: nella sua biblioteca, per quanto forse meno ricca di quanto supposeva Camporesi¹¹, c'erano il Pananti, il Fucini, oltre al Giusti. In seguito vi entrò il Mantegazza, che diede il colorito scientifico della nuova Italia positivista alle edizioni riviste della *Scienza in cucina*, a partire dalla prefazione modificata del 1899. È noto che l'approccio più interessante all'opera è stato quello coltivato da Capatti attraverso lo studio sistematico e puntiglioso delle successive modificazioni del libro, della sua crescita progressiva dalle 475 ricette iniziali alle 790 finali, documentato ora dalla 'edizione progressiva' che mostra in che modo l'opera fu lungamente e continuamente ritoccata nel contenuto e nella lingua, usando i suggerimenti dei lettori e diventando così opera collettiva¹².

La funzione di una certa dimensione di dilettante è probabilmente innegabile nell'Artusi, ma resta assolutamente certa la funzione di unificatore di un linguaggio della cucina di per sé composito. Questo romagnolo divenuto toscano adottivo fondeva in un impasto comune chiaro e comunicativo, non tecnico, ma già narrativo e pronto al colloquio con il lettore, la tradizione eterogenea delle parole della cucina, a partire dai termini prettamente toscani come l'*àrista*, i *cenci*, i *brigidini*, il *cacciucco* (con due 'c', con tanto di commento: «Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa se non in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo»¹³), il *migliaccio*, il *castagnaccio*, i *seccherelli* (per i pezzi di pan secco), le *cicale* di mare (anche se non dimenticava la designazione adriatica di *conocchie*), la *sorra* del tonno, proseguendo con gli adatta-

¹⁰ Cfr. E. Benucci in Frosini - Montanari 2012, pp. 135-46 per il Foscolo; e Frosini 2012 per il Giusti.

¹¹ La biblioteca di Artusi è stata studiata anche da Frosini 2012 nel corso di un approfondito esame del rapporto tra i due autori.

¹² Cfr. Artusi 2012. Il libro è corredato di un cd-rom con il testo delle prime quindici edizioni. Il nome di 'edizione progressiva' si riferisce al tentativo di mostrare la progressiva crescita dell'opera nelle edizioni che si sono succedute dal 1891 al 1911.

¹³ Artusi 2010, p. 453. Sul cacciucco, cfr. G. Polimeni in Frosini - Montanari 2012, pp. 105-106.

menti delle parole francesi, come *budino*, *caramella*, *scaloppa*, talora impiegando persino francesismi non adattati, come per *brioche*s, termine accolto nella sua forma originaria, così come la *zuppa santé* e il *soufflet* di castagne, mentre a volte venivano usati i sostituti come *scaloppa*, *pasticcio* per *paté* o *balsamella* per *besciamella*, peraltro scritta usando il corsivo, che però non era solo adattata nella forma linguistica, ma anche nel contenuto della ricetta, visto che Artusi commentava: «Equivale alla *béchamel* dei Francesi, se non che quella è più complicata»¹⁴. La *balsamella* non ha avuto fortuna, anche se piaceva a Panzini, che ne fece uso più volte¹⁵. Una moderata cautela, dunque, nei confronti del linguaggio dominante della cucina, quello francese, invadente e tirannico anche per molti autori italiani che avevano trattato questa materia. La reazione alla dittatura francese della cucina spiega anche certe resistenze che possono sembrare eccesso di purismo, come il commento ai *Rossi d'uova al canapè*: «Come mi ripugna di dare alle pietanze questi titoli stupidi e spesso ridicoli! Ma è giocoforza seguire l'uso comune per farsi intendere»¹⁶. Non a caso Artusi proponeva *crosta* e *crostare* al posto dei più comuni francesismi *glassa* e *glassare*. Nessuna resistenza o tentativo di adattamento, invece, di fronte al *Sandwich* inglese o al *plum-cake* o ai *Krapfen* tedeschi. Accanto ai forestierismi, i termini regionali, che dovevano a loro volta diffondersi anche grazie all'Artusi, come la *fontina*, che veniva nominata e subito spiegata al lettore: «La fontina è formaggio poco dissimile dalla gruiera, ma alquanto più grassa»¹⁷; e seguiva un accenno all'uso di Torino, dove gli era accaduto di vederla servita con i tartufi. È stato dimostrato che l'Artusi non ha scritto un trattato di cucina regionale, e che semmai si è concentrato su poche regioni, soprattutto su Emilia-Romagna e Toscana. Spesso il richiamo ad altre regioni, per esempio per certi piatti 'alla ligure', risulta piuttosto generico, eppure ecco termini regionali come i *gialletti*, adattamento del bolognese *zalett* e del veneto *zaleti*, o il più raro *mosciame*, opportunamente spiegato al lettore: «è la schiena salata del tonno»¹⁸.

Questa lingua composita per etimologia e provenienza trovava dunque un momento fondamentale di unificazione e di livellamento nella scelta toscana dell'autore, non certo estranea al manzonismo della seconda metà dell'Ottocento nelle sue forme vulgate, ma a differenza di quella di Manzoni era talora persino pronta a concessioni ribobolaie, non necessariamente nella parte tecni-

¹⁴ Artusi 2010, p. 185.

¹⁵ Cfr. ad esempio Panzini 1935, p. 65: «L'Artusi, che fa testo in fatto di culinaria, traduce in *balsamella*, e avverte che una buona *balsamella* e un sugo di carne tirato a dovere, sono la base e il segreto della cucina fine». Sui rapporti tra Panzini e Artusi, cfr. il bel saggio di M. Franchi in Frosini - Montanari 2012, pp. 159-75.

¹⁶ Artusi 2010, p. 190.

¹⁷ Artusi 2010, p. 277.

¹⁸ Artusi 2010, p. 163. Coveri in Frosini - Montanari 2012, p. 129, parla di un vero e proprio 'incontro mancato' tra Artusi e la cucina della Liguria.

ca relativa alla cucina, ma nella parte narrativa e aneddotica, ad esempio quando racconta dell'amore dei signori romagnoli per i cappelletti, quei romagnoli un po' rustici che non vogliono «lambiccarsi il cervello su' libri», per cui i giovanetti dopo un po' di studi ginnasiali «si buttano sull'imbraca, e avete un bel tirare per la cavezza ché non si muovono»¹⁹. Non a caso, Artusi ammirava le lettere del Giusti, e l'esito è a volte, come in questo caso, stranamente simile allo stile degli scapigliati linguistici alla Faldella. Come nel mistilinguismo di Faldella, non manca l'attenzione alle parlate locali, anche se la preferenza va netta netta al toscano, alla «bella lingua toscana»²⁰, che primeggia sulla dialettalità: si pensi al commento di fronte alla designazione di 'brodo scuro' che i romagnoli usano per il sugo della carne, quando commenta che la Romagna è a due passi dalla Toscana, ma la gente romagnola ha la «Crusca in tasca»²¹. Si tratta di una citazione preziosa per intendere il suo gusto stilistico, perché 'aver in tasca qualche cosa', secondo la spiegazione che viene data proprio dalla quarta Crusca (s.v. *Tasca*), vale 'disprezzare qualche cosa'; l'espressione è puntualmente ripresa dal Fanfani e registrata nel vocabolario di Rigutini-Fanfani, che Capatti ha dimostrato essere lo strumento a cui più spesso l'Artusi faceva ricorso, anche se, devo dire, il materiale linguistico contenuto in questo lessico molte volte è identico a quello del *Vocabolario della lingua italiana* dello stesso Fanfani, un vocabolario tra i più diffusi nell'Italia del tempo, fra l'altro utilizzato anche da uno scrittore come Faldella. Si noti che il riconoscimento della buona lingua usata venne all'Artusi dal Mantegazza, nella celebre recensione, dove si confrontava quell'italiano schietto con i libri pieni di forestierismi; così scriveva Mantegazza nel 1892²²:

Quasi tutti i libri italiani di cucina incominciano a farci fare indigestioni di lingua ostrogota, e voi senza sedere a scranna, né schierarvi fra i rispettabilissimi fratelli del Frullone, senza smorfie accademiche ci avete insegnato a far la cucina, scrivendo del buon italiano vivo e schietto, che si parla sotto il nostro bel Cupolone.

Anche se poi l'applicazione della regola del dittongo mobile mostra la preferenza dell'Artusi per forme grammaticali tradizionali, contro l'uso manzoniano del solo fiorentino vivo: si scorra l'indice alfabetico analitico alla fine del libro, e si troverà la *braciuolo* dittongata accanto alla *braciolina* giustamente priva di dittongo²³.

¹⁹ Artusi 2010, p. 66.

²⁰ Artusi 2010, p. 129.

²¹ Artusi 2010, p. 57.

²² Il testo è riportato in appendice ad Artusi 2010, pp. 833-35. La frase citata è a p. 834.

²³ Anche Frosini 2009, p. 88, nota la presenza regolare in Artusi del dittongo *uo*, con limitate eccezioni sempre in concorrenza con la forma dittongata.

È stato detto autorevolmente che in Artusi la ricetta diventa ‘parlata’, cioè diventa racconto, narrazione, aneddoto, riferimento peregrino e istruttivo, e ne abbiamo indicato anche un esempio che abbiamo definito degno degli scrittori scapigliati come Faldella; sappiamo anche che il racconto, pur se generalmente più serio e alieno dalle battute di spirito, viene oggi ricercato come uno dei segreti della valorizzazione della cucina e del suo retroterra. La dimensione del racconto ha avuto bisogno di essere riscoperta attraverso tecniche di *marketing* d’oltreoceano, come accade spesso nella nostra cultura assai disposta a farsi gregaria rispetto alle mode esterofile, grazie alle quali si riscopre quello che in realtà poteva essere già noto. Si deve ammettere tuttavia che gli squarci di paesaggio che affiorano nelle ricette dell’Artusi sono limitati, qualche riferimento alle paludi di Comacchio, un po’ di Romagna, qualche cosa della Toscana. Il limite sta probabilmente anche nella natura ‘borghese e cittadina’ della raccolta dell’Artusi, nel quale è ben raro che il mondo contadino, cioè il mondo della produzione agricola e delle materie prime, faccia la sua comparsa. Se dunque volessimo completare il quadro di riferimento a cui può attingere la nostra tradizione, dovremmo orientarci anche verso autori che non hanno parlato di cucina, ma hanno mostrato interesse verso il mondo della produzione agricola che nella cucina trova sbocco.

Mi si permetta una divagazione su di un tema specifico, quello delle castagne, sul quale mi è capitato di svolgere inchieste negli anni Ottanta del secolo scorso. La mia tesi è che la varietà e raffinatezza dell’uso contadino della castagna non ha riscontro nella cucina borghese che piaceva all’Artusi e tanto meno nella cucina ‘di baldacchino’, che oggi è rinata anche nella versione industriale, sfruttando forme narrative e mitologie non di rado del tutto fuorvianti. Basti a questo proposito un cenno al menu che viene distribuito in questi giorni nelle carrozze *Executive* dei treni Frecciarossa, in cui un cuoco rinomato esalta la tradizione italiana e i suoi ingredienti tradizionali, la ‘nostra cultura’, mentre nella pagina accanto del medesimo menu compaiono come proposte di questo cuoco filo-italico le verdure con *pak-choi* al coriandolo e le mazzancolle al *curry* e cumino. Il collegamento al mondo contadino funziona invece come incoraggiamento alla conoscenza del processo che culmina nella cucina, e che quasi sempre manca al consumatore moderno e cittadino, almeno in Europa. Fuori dell’Europa, le cose possono essere ancora diverse. Una ragazzina che ha appena trascorso un anno in una città della Cina (in città, non nella campagna cinese, si badi), mi raccontava che un giorno la famiglia che la ospitava aveva deciso di cucinare con lei un piatto italiano. Le era stata messa in mano una gallina viva comperata al mercato locale e le si era detto di ammazzarla, tanto per cominciare. La ragazza, che pure non viene da una città italiana, ma da un paesino dell’Alta Langa, era caduta dalle nuvole: non sapeva uccidere una gallina, ovviamente, non essendo di famiglia contadina. Né si deve pretendere che qual-

cuno di noi lo sappia fare, o che, tanto peggio, ci facciamo i salami da soli dopo aver ucciso il maiale; ma è evidente che senza questo il processo completo non è in nostro possesso.

Tralasciamo tuttavia i cibi che richiedono riti sanguinari e veniamo alle innocenti castagne che si raccolgono nel bosco quando cadono da sole, ingrediente fondamentale della cultura contadina di buona parte d'Italia. L'informatore che mi ha passato i nomi e i processi di cui dirò tra poco mi spiegava che un tempo chi possedesse un sacco di castagne (diciamo 100 chili) era sicuro di passare l'inverno, e qui il riferimento andrebbe al ciclo stagionale, oggi praticamente abolito e sconosciuto. L'informatore, interrogato negli anni Ottanta, mi indicò i modi con cui la cultura contadina delle Langhe era in grado di utilizzare le castagne. Il repertorio si caratterizzava per una varietà stupefacente e per una tipologia che rispondeva a momenti diversi di utilizzo. Ecco dunque: 1) *le friie* (castagne bollite con sale e finocchio, servite calde); 2) *le rüstie* che si mangiavano per colazione la mattina; 3) le *brüsatà* che Artusi chiamava le *bruciate*, oggi *caldarroste*; 3) *i bëskëc*, cotti sulla stufa; 4) le *pla*, castagne bianche pelate dette anche *le bianche*; 5) *i bëskëc al furn*, che si cuocevano dopo il pane nel medesimo forno caldo; 6) *le viëtte*, che, dopo essere state essiccate, si mettevano a bagno e poi si affumicavano per usarle come *streina*, come omaggio; la loro acqua di bollitura aveva anche un uso veterinario, contro la mastite delle pecore; 7) *le sëcche dal furn*; 8) le *castagne 'd la nuen-a*, appassite al sole e poi tenute nove giorni in acqua; 9) il *pëstùm*, le castagne rotte che si davano agli animali. Tutto questo costituiva la ben articolata cultura della castagna, degna di una narrazione sua particolare, e sviluppata come economia di sostentamento in un luogo come l'Alta Langa, in cui era ignota la cultura della farina di castagne, che invece è ben presente in analoghe zone collinari di Toscana, e a cui infatti Artusi dedica molto spazio, lanciandosi, da buon uomo d'affari come aveva dimostrato di essere nella vita lavorativa, in una perorazione a favore del commercio della farina di castagne stessa, sconosciuta in molte zone d'Italia, a riprova della «poca inclinazione che abbiamo noi Italiani all'industria», frase che tradotta in italiano moderno suonerebbe come un'accusa di scarsa imprenditorialità. Infatti Artusi si sofferma sul colloquio con la 'rivendugliola' di Romagna, la quale, sollecitata a commerciare la farina di castagne, così come già commerciava le pere *cottarone*, restava inerte e non reattiva, cioè, commenta l'autore, «era come parlare a un muro». Qui è la dialettologia, branca preziosa della linguistica italiana, a fornire aiuto per ricostruire una trama che solo pallidamente emerge nei vari musei contadini e nel ricupero commerciale turistico. Persino gli attrezzi usati risultano difficili da decifrare, non dico i vari forni per essiccare, ma attrezzi come la mazza da castagne utilizzata per mondarle, fabbricata in legno di gelso e fornita al di sotto di punte chiamate nelle Langhe *ravioli 'd la maza*. Se ne trovano due fotografie nelle immagini conservate a

Berna e ora messe *on line* da quella università, le immagini di Scheuermeier realizzate al tempo dell'*Atlante linguistico etnografico italo svizzero* di Jaberg e Jud, uno strumento che raramente troverete citato da chi si occupa di cucina, e che invece io consiglierei di tenere a portata di mano. La mazza per mondare le castagne è fotografata insieme ad altri attrezzi nelle mani di un informatore di Breno del Cantone Ticino, mentre un disegno del medesimo atlante mostra la fattura analoga di apposite calzature con cui le castagne, in Calabria, venivano calpestate, anziché battute con la mazza. L'AIS italo svizzero è un atlante etnografico, e quindi ha il pregio di questa documentazione aggiuntiva, ma le carte dialettologiche, anche senza le immagini, ci insegnano comunque e tramandano la varietà delle denominazioni. Per esempio, le *früe* che prima ho citato in base alle indicazioni del mio informatore di San Benedetto Belbo, in Piemonte hanno altri nomi, e il tipo toscano 'ballotte' è anche presente al nord, in Liguria e Piemonte, con le forme *barote*, *baleti*, in Emilia e Romagna come *balos*, *balus* e *baral*, mentre nella stessa Toscana abbiamo varianti come *ballotti*, *succiole*, *baluasce*, *castroni*, *pallotte*, fino al tipo «le castagne coi ssal'e finociu, lesse» registrate a Pitigliano, che riconduce alla ricetta delle Langhe, a riprova di una consonanza italiana pur nella varietà di usi e abitudini.

L'atlante dialettale tradizionale non 'narra', perché gli etnotesti sono diventati di moda solo nella dialettologia più recente, e specialmente da quando sono disponibili strumenti che registrano la voce e il video in maniera facile ed economica: si pensi a questo proposito a un progetto come quello dei *Granai della memoria* dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo (<http://www.granaidellamemoria.it/>), che però, per l'alimentazione, non ci offre nulla sulle castagne, e che invece ha materiale sugli acciugai piemontesi, sulla preparazione dei ravioli al *plin*, sulla cucina lungo il fiume Po. Ma se vogliamo etnotesti di incredibile ricchezza sulla società delle castagne, non occorre ricercare inchieste moderne: esiste un formidabile repertorio in un autore dell'Ottocento praticamente dimenticato se non dagli specialisti di Dante e dagli studiosi di lingua italiana. Questo personaggio dimenticato, eppure così interessante ai nostri fini, è il padre Giuliani, uno scolio di origine piemontese, di Canelli, poi diventato direttore di una scuola a Firenze. Acquisi, dicevo, una certa fama come dantista, ma soprattutto di dedicò a viaggi nelle zone rurali della Toscana, durante i quali ebbe modo di interrogare contadini, pastori, legnaioli, carbonai, registrando le loro conversazioni con cura meticolosa. Nel suo libro *Delizie del parlare toscano* troviamo una descrizione raffinatissima *Della coltivazione de' castagni secondo le espresse parole de' Montanini pistoiesi*, con il funzionamento dell'essiccatoio, la pestatura, la ventolatura, la macinatura per ottenere la farina, l'uso della farina per fare i *necci*, le *frittelle*, i *frascarelli*, gli *gnocchi* e il *castagnaccio*²⁴. Con l'aiuto della linguistica e della filologia, dunque, non è diffici-

²⁴ Cfr. Giuliani 1880, vol. I, pp. 291-297.

le scoprire voci poco note che si legano alla cultura del cibo e la illuminano in modo diverso, meno banale, anche perché provengono da un contesto autentico della tradizione italiana, un contesto che tuttavia conosce già perfettamente quella dimensione narrativa che talora si crede sia una scoperta recente.

Riferimenti bibliografici

- Artusi 2010 = P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di A. Capatti, postfazione di M. Montanari, Milano, BUR, 2010.
- Artusi 2012 = P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, edizione progressiva a cura di A. Capatti, Bologna, Editrice Compositori, 2012.
- Camillo 1985 = E. CAMILLO, *Ancora su Donno Alessio Piemontese. Il libro di segreti tra popolarità ed accademia*, «Giornale storico della letteratura italiana», CLXII (1985), 520, pp. 539-553.
- Colia 2012 = A. COLIA, *Tra francese e italiano: la lingua dell'Apicio moderno di Francesco Leonardi*, in Frosini - Montanari 2012, pp. 51-68.
- Frosini 2009 = G. FROSINI *L'italiano in tavola*, in P. Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci, 2009.
- Frosini 2012 = G. FROSINI, *Artusi e Giusti: letture e usi di lingua per scrivere la cucina*, in E. Benucci, E. Ghidetti (a cura di), *Giuseppe Giusti*, Atti dei Convegni di Monsummano (Firenze - Pistoia, 2009-2010), Firenze, RM Print, 2012.
- Frosini - Montanari 2012 = G. FROSINI - M. MONTANARI (a cura di), *Il secolo artusiano*, Atti del Convegno (Firenze - Forlimpopoli, 30 marzo - 2 aprile 2011), Firenze, Accademia della Crusca, 2012.
- Giuliani 1880 = G. GIULIANI, *Delizie del parlare toscano. Lettere e ricreazioni*, 2 voll., Firenze, Successori Le Monnier, 1880.
- Giusti 1962 = G. GIUSTI, *Poesie*, a cura di N. Sabbatucci, 2 voll., Milano, Feltrinelli, 1962.
- Musso 2011 = P. MUSSO (a cura di), *Libro di segreti per fare cose dolce di vari modi*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2011.
- Panzini 1935 = A. PANZINI, *Dizionario moderno delle parole che non si trovano negli altri dizionari*, VII ed. interamente rinnovata, Milano, Hoepli, 1935.
- Serianni 2009 = L. SERIANNI, «Prontate una falsa di piovioni»: il lessico gastronomico dell'Ottocento, in Tesio 2009, pp. 99-122.
- Tesio 2009 = G. TESIO (a cura di), *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, Atti del Convegno (Vercelli - Pollenzo, 1-17 marzo 2007), Torino, Centro Studi Piemontesi, 2009.
- Zama 1962 = P. ZAMA, voce *Artusi*, *Pellegrino*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. IV, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 1962, pp. 367-68.