

Anna Martellotti, *Linguistica e cucina* (Biblioteca dell'«Archivum Romanicum» – Serie I: Storia, Letteratura, Paleografia, 402), Firenze, Olschki, 2012, 169 p.

Alla recente «esplosione nelle attenzioni verso la storia del cibo» [VIII] può certamente ascrivere anche il lavoro di Anna Martellotti, nota per le sue importanti ricerche sulla storia della cucina medievale (in particolare sui ricettari federiciani),¹ che si propone, in modo ambizioso almeno negli intenti, di affrontare la storia del cibo come linguaggio, come sistema di comunicazione, codice attraverso il quale «trova espressione la cultura di un popolo e quindi anche come mezzo di affermazione e di rafforzamento dell'identità culturale» [IX]. La studiosa inventa così un neologismo, brutto per la verità, quello di *cucinistica*, che avrebbe come proprio oggetto la pratica del cucinare, non gli elementi accessori, come la storia dell'alimentazione, l'etnologia, la sociologia, ecc. considerate sovrastrutture ingombranti; resta il fatto, però, che nell'esaminare le pratiche culinarie del passato, le sovrastrutture non solo non risultano accessorie, ma si rivelano spesso dirimenti per poter ricostruire circostanze, abitudini, costumi, prodotti lontani da ciò che è per noi direttamente esperibile e che costituisce nel tempo un oggetto mutevole, sfuggente, sottoposto a cambiamenti anche veloci e a sollecitazioni di varia natura.

Confesso che l'originalità dell'impianto non si vede, perché alcune riflessioni risultano tutto sommato ovvie e scontate, come ammette del resto l'autrice stessa; di fatto la collocazione del cibo nell'ambito delle attività umane, così come l'analogia tra cibo e linguaggio come sistemi di segni hanno già alcuni precursori, a partire, negli anni '60, dall'antropologo Claude Lévi-Strauss. Perciò di tale tentativo di rintracciare regole generali, ancorché legittimo, non si vede l'utilità, mentre risulta più proficuo – come del resto dimostrano vari paragrafi di questo libro – l'applicarsi a singole e circoscrivibili storie: la cucina è una pratica sociale fortemente improntata e segnata dal luogo e dalle tradizioni in cui si sviluppa e di cui è erede, un misto di pratiche orali che si tramandano, ma anche di codificazioni scritte che tentano di fissarla e trasmetterla. E infatti notevole, oltre che originale, si rivela la competenza dell'autrice quando si mette alla prova nella storia di culture alimentari molto diverse e lontane, come quelle che affiorano da ricettari tardomedievali al crocevia di tradizioni orientali ed europee.

Tralasciando i molti paragoni istituiti tra «cucinistica» e linguistica, non resta che evidenziare il filo rosso che percorre il lavoro costituito dalle molte conoscenze, maturate nell'arco di anni di ricerche, fornite su testi e tradizioni, compresa quella, originale e innovativa, di considerare il *Liber de coquina*, il ricettario

1 Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II*, Firenze, Olschki, 2005.

trasmesso da due codici parigini del Trecento, non come momento iniziale, ma come punto di arrivo, in latino, di una tradizione assemblata e sistematizzata dapprima in volgare e per impulso e volontà di Federico II.

Il volume si presenta tripartito: al primo capitolo, «Cucinistica generale» [1–53], seguono due capitoli, rispettivamente «Cucinistica storica» [55–84] e «Linguistica e cucina» [85–166].

Del primo capitolo va ribadita una riflessione importante: la cucina esiste prima dei ricettari [2]; va da sé che la cultura culinaria si tramanda nella comunità che la pratica; il non scritto, quindi la trasmissione orale, come si ribadisce, resta elemento prioritario. Ma la messa per iscritto, quindi la trattatistica di cucina, quale che sia la sua configurazione (dalle prime raccolte che sono tutt'altro che avventizie fino ai trattati ampi e sapientemente organizzati quattro-cinquecenteschi), può avere funzioni diverse, non irrilevanti nella trasmissione di un sapere tecnico-pratico: di codificazione, di sussidio, di diffusione, di salvaguardia; si pensi al quattrocentesco *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino, il primo vero libro d'autore che chiude un lungo periodo di grandi compilazioni anonime, inserito nel trattato di Platina, il *De honesta voluta et valetudine*, centrato più sul versante della dietetica, che ebbe un grande successo editoriale e influenzò in modo rilevante le mode alimentari di tutta Europa. Del resto appare evidente che la complessità di alcune preparazioni non si possa raggiungere e conservare senza l'ausilio grafico: le ricerche antropologiche sono propense a collegare alla scrittura la nascita delle grandi cucine, con l'esempio della Mesopotamia in cui la prima valida espressione culinaria della nostra storia si è manifestata in parallelo con l'invenzione dei caratteri cuneiformi [24]; le stesse ricette arabe di *Tabikh* che presentano una successione rigorosa di procedimenti, l'indicazione meticolosa delle dosi e l'elenco dettagliato degli ingredienti (spezie) da aggiungere in momenti diversi non possono appartenere alla sfera della sola tradizione orale che le tramanda, ma sono necessariamente sigillate da un processo di codificazione scritta che ne ha tutelato e preservato la complessità.

Sembra arduo, oltre che complesso, il tentativo di calcolare il numero di ricette «tipicamente» italiane, anche perché è la stessa Martellotti che ha messo in guardia in altre sedi dalla possibilità, non solo per la cucina tardomedievale, di circoscrivere entro confini netti ricette, denominazioni, modelli e fonti a causa della continua mescolanza e del forte ibridismo che caratterizzano in genere la nostra cucina, già prima del 1250, prima cioè dell'epoca federiciana; nella metamorfosi delle preparazioni culinarie (tenute ben distinte dalle denominazioni, così come queste ultime dai referenti) intervengono fattori di natura diversa: un bell'esempio sul valore «affettivo» che può indurre la trasformazione di un piatto è quello del *buccellatum* dei romani [15], tipico pane dei legionari romani così chiamato perché si lasciava seccare e spezzare in bocconi (< *buccella*, quindi che

si può smozzicare, come it. *affettato* indica il salume, da *affettare*) prima che fosse inzuppato in acqua per diventare commestibile; nel medioevo si ritrova nella forma di pani grandi in forma di ciambella che i pellegrini portavano in spalla infilati su un bastone; sopravvive trasformato oggi in ciambelloni zuccherati con mandorle e uvette che hanno il nome antico *vuccellato*, *vucciddato*, legato a determinate festività o circostanze significative (in Molise il fidanzato lo regalava alla fidanzata) e il passaggio alla categoria dei dolci sarebbe legato al valore affettivo che contraddistingueva quel pane di sopravvivenza; peraltro proprio in Molise la focaccia salata, simile a quella che altrove si cuoce in larghe teglie rettangolari per la vendita al taglio, ha conservato la forma a ciambella: si tratterebbe di una conservazione in area marginale [74n].

Del resto che gli apporti allogeni e quindi le interferenze / i contatti siano costitutivi delle pratiche culinarie lo dimostra un bel lavoro del 2001 della Martellotti, quello sul *Liber de ferulis* di Giambonino da Cremona² (ricostruito attraverso una traduzione tedesca del '400, il *Püch von den chosten*) in cui si dimostra egregiamente come le caratteristiche principali della grande gastronomia occidentale dipendano dalle forti influenze della tradizione arabo-persiana. Ugualmente è frequente nella storia il fenomeno della perdita della propria cucina, come nel caso dei normanni in Sicilia che acquisirono le innovazioni della cucina araba precedente, di derivazione persiana, per poi trasmetterle all'Inghilterra [39]; fu poi la volta di Federico II che assorbì e coltivò quella tradizione dando forma e vita a una *summa*, volgare prima e poi latina, che arriverà fino in Toscana [53]. Questa trafila storica, che la studiosa ha disegnato da tempo con dovizia di dettagli, rende «fuorviante associare agli imprestiti francesi la terminologia normanna che ha marcato la nascita del vocabolario culinario europeo» [51].

Nel secondo capitolo, di taglio storico, l'autrice mette a frutto i risultati di ricerche precedenti ricapitolando questioni che si sono delineate via via negli ultimi dieci anni. L'attenzione è rivolta alle preparazioni gastronomiche, tenendo da parte le denominazioni [55], ma senza rinunciare a utilizzare i dati linguistici e nella consapevolezza che le etimologie di cucina sono spesso tra le più sfuggenti [56].

Alla documentazione scritta (i ricettari) è dedicato uno dei paragrafi più convincenti dell'impianto. Della scrittura di cucina l'autrice indaga i destinatari, gli autori, gli utenti, i luoghi di produzione [57ss.], in uno schizzo breve che non ha lo scopo di esaurire tutta la casistica, quanto piuttosto quello di delineare

² Anna Martellotti, *Il «Liber de ferulis» di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica*, Bari, Schena, 2001.

storicamente l'ambito di appartenenza e di circolazione dei ricettari tardomedievali, espressione, senza eccezione, della cucina dei ricchi, della ricca borghesia, talvolta anche di re e imperatori: il *Liber de coquina* sarebbe stato promosso (ipotesi della Martellotti stessa) dallo stesso Federico II; il *Buoch von guoter Spise* è stato copiato nel 1350 per il protonotario di Würzburg, Michael de Leone; la raccolta inglese *Forme of cury* rimanda alla corte inglese di Riccardo II, mentre il *Viandier* di Taillevent al re francese Carlo V; alcuni manoscritti si presentano peraltro in una confezione elegante, di manifattura tutt'altro che scadente, non come allestimenti avventizi o improvvisati, ma come opere di pregio destinate alla biblioteca di corte, del principe, del re. Dal quadro brevemente tratteggiato, così come dai numerosi studi sulla gastronomia medievale, resta fuori ciò che ancora non sappiamo invece della cucina ordinaria, del cibo dei poveri: peraltro fin dalla prima documentazione secondo la studiosa vengono emarginati alcuni nomi di vivande che appaiono poco convenienti in quanto dialettali [61] (spiegazione che però non mi pare del tutto convincente), pur continuando a esistere nelle tradizioni orali: è il caso del *macco*, il diffuso purè di fave, assente nei ricettari antichi, ma che compare nel *Liber* senza nome (si parla genericamente di *fabas fractas*), mentre il GDLI lo documenta in altri trattati ed è vivo ancora oggi nel siciliano (al posto del vocabolario di Mortillaro, datato, citato dalla studiosa sarebbe più utile un controllo nel *Vocabolario siciliano* di Piccitto, in cui s.v. *maccu* è fornita un'ampia documentazione dialettale).

Un altro aspetto importante che viene sottolineato è certamente il fatto che il ricettario, di norma, raramente propone nuove ricette, mentre più solitamente tende a configurarsi come raccoglitore di ricette già in uso, come confermano le testimonianze a iosa che vengono citate, non ultima quella del *Tractatus*, scritto nell'Italia del sud prima del 1250 [62].

Il terzo capitolo, che ambisce anche a delineare uno schizzo per linee generali, «Linguistica e cucina», consta di una parte più solida nella ricca congerie di dati sulle tradizioni medievali. Si ripercorre, di nuovo, la cucina dei normanni di Sicilia con l'ipotesi che è punto di arrivo del lavoro sui ricettari federiciani: le due raccolte conservate in mss. inglesi di fine XIII sec. e inizi del XIV, editi da Constance B. Hieatt (che li etichettava come anglonormanni) sono ora collocate in un periodo anteriore al 1189. Si tratta di una sessantina di ricette la cui analisi riconduce chiaramente al mondo arabo: per es. le *blanche escraps*, una sorta di frittella bianca di pasta liquida che si versa nell'olio bollente attraverso un foro praticato sul fondo di una scodella, non sarebbe altro che la ricetta araba detta *mushabbak* [87]. L'adesione alla più alta tradizione culinaria araba presupporrebbe, secondo la Martellotti, un diffuso bilinguismo, possibile solo nelle cucine della corte normanna di Sicilia, dove i normanni potevano disporre di manodopera araba o arabizzata. Il confronto tra quei ricettari con la cucina tardo

medievale inglese (il trecentesco *Forme of cury*), la documentazione riconducibile al periodo svevo (il *Liber de coquina*) e i ricettari imparentati consentono alla studiosa ricostruzioni plausibili di preparazioni gastronomiche e dell'analisi di denominazioni: per tutti l'esempio classico simbolo della cucina tardomedievale di tutta Europa del *blancmangier* / *biancomangiare* che sarebbe non un francesismo (non del francese di Francia), ma un calco dall'arabo e tradotto in Sicilia dai normanni [92]; lo stesso *pudding*, il noto dolce nazionale inglese, prende il nome da un normanno *bouden*, derivato a sua volta da un italiano latinizzato *budellum* < lat. BOTELLUM.

Interessante il capitolo riguardante l'ambito affascinante quanto problematico costituito dalle etimologie dei piatti [95–112], etimologia però qui intesa *in primis* come origine non dei nomi, ma delle preparazioni. La studiosa fornisce, attraverso la storia del pasticcio di maccheroni, un quadro ambizioso (forse troppo: è dislocato in circa 4.000 anni), la storia di una specialità di cui rintraccia le origini in una ricetta mesopotamica del II millennio che, attraverso l'Egitto, arriva nel sud dell'Italia con la *torta parmesana* dei ricetterai federiciani e da lì si diffonde. Più solido appare invece il paragrafo dedicato all'etimologia *stricto sensu*, «Le vivande e i loro nomi» [113–153], perché, ancora una volta partendo dalle tradizioni del *Liber de coquina*, vengono fornite schede etimologiche nuove e originali su due gruppi di prodotti: i salumi medievali e le paste alimentari. Due esempi per tutti, presentati con ricchezza di dati e forme che non sarebbe possibile qui riassumere né discutere: per *mortadella*, di solito ricondotta al lat. MURTĀTU(M) 'condito col mirto' si contrappone invece un lat. *mortarolum*, *mortarellum*, calco dell'arabo *mudaqqaqa* 'pestato al mortaio' [119], derivato dall'it. meridionale *mortaro*, con un suffisso *-olum*, *-ellum* non di valore diminutivo, ma nella funzione più generica di derivativo (come in *bagnarola*); per i *ravioli*, specialità incontrata nei ricettari normanni e derivante dal fagottino arabo, dall'etimologia incerta, si è spesso proposto una base RAPA (per il ripieno), mentre di recente l'*Etimologico* di Nocentini propende per *raffio* 'uncino' (involucro di pasta congiunto ad anello per le sue estremità appuntite); in effetti la denominazione andrebbe spiegata tenendo presente l'involucro che è l'elemento significativo: stando ai testi i *ravioli* normanni si ottenevano da una striscia di sfoglia che si ripiegava su sé stessa; emerge quindi il concetto di 'avvolgere' si postula un meridionale *ravoglio* < it. *ravolgere*, lat. REVOLVERE, che poi si latinizza in *raviolus*, da cui il normanno *ravieles* e poi la nuova forma italiana *raviolo* [153].

Una considerazione importante nella parte finale del lavoro, a proposito delle attestazioni dialettali, va sottolineata: per molte forme attestate sporadicamente o frammentariamente nei dialetti non basta andare indietro fino all'Ottocento, perché esse sono non di rado traccia, sopravvivenza delle grandi cucine tardo

medievali e rinascimentali [162]: la *'nduja* calabrese, secondo Martellotti, non è altro che la *landolia* di epoca federiciana [165], continuità però riscontrabile solo a livello dialettale, nell'uso continuato nelle tradizioni locali, come avviene anche per altre tradizioni nazionali (il *pudding* inglese ha un progenitore antico già in una ricetta del ricettario trecentesco *Forme of cury*).

Delle molte etimologie nuove e originali, proposte in modo convincente sulla scorta di una ricostruzione serrata di tradizioni testuali e quindi di una precisa circolazione e trasmissione dei testi, emerge la necessità di riconsiderare tutto il vocabolario gastronomico italiano delle origini, dal momento che alcuni termini, che nelle prime attestazioni compaiono in forme sbagliate o incerte o paratimologizzate, andrebbero ricondotti all'ambito svevo e federiciano: in tale direzione mi permetto perciò di segnalare, in conclusione, il *Dizionario storico-etimologico dell'antica gastronomia italiana* (DAGI) in fase di allestimento.³

Prof. Dr. Sergio Lubello: Università di Salerno, Dipartimento di Studi Umanistici,
I-84084 Fisciano (Sa), E-Mail: slubello@unisa.it

³ Cf. Sergio Lubello, *Le parole del cibo nell'italiano antico. Materiali per un dizionario storico-etimologico*, Roma, in stampa.