



# Lingua Italiana

[Domande e Risposte](#)[Neologismi](#)[Speciali](#)[Notiziario](#)[Da Leggere](#)[Articoli](#)[I nostri autori](#)

17 luglio 2023

## Le mille e una ricetta: dal Medio Oriente con passione

### Le parole del cibo nell'italiano: storie e incontri di lingue e culture

di Sergio Lubello

*(il padre) innamorato fin da giovane dei libri e della parola scritta, gli aveva insegnato che un libro, - qualsiasi libro, anche quello delle ricette di cucina -, rappresenta la massima espressione del genio umano.*

Alberto Asor Rosa

#### Gli arabi nel Mediterraneo medievale

Le lingue e culture del Medio-oriente, l'arabo *in primis*, ma anche il persiano e il turco, hanno esercitato un certo influsso nell'Europa mediterranea fin dal Medioevo, anche nella cultura alimentare, non solo, come è noto, nella trattatistica scientifica e medica. Già nei ricettari italiani tardomedievali la componente dell'Oriente musulmano è evidente (richiamata dai vari *brodi saraceni*): nel più antico testo di cucina italiano, quello del ms. Riccardiano 1071 della Nazionale di Firenze, compaiono lo *zafferano* (< ar. za'farān) e lo *zucchero* (< ar. sukkar) (cfr. Frosini, Lubello 2023: 48); della storia europea di quest'ultimo un antropologo (Mintz 2020) ha fissato l'inizio proprio con l'espansione degli arabi verso Occidente: l'arte della raffinazione dello zucchero, che in Egitto si praticava prima della conquista araba, si diffuse nel Mediterraneo dopo la fondazione del califfato di Bagdad.

Antichi sono i primi arabismi culinari italiani (individuati da Maxime Rodinson negli anni '50): la *limonia* e la *romania*, e altre preparazioni che nel tempo si sono occidentalizzate (*sommachia*, *camellina*, ecc.). Per non parlare poi dei molti prodotti / alimenti del Medio Oriente; dall'arabo, oltre a *zucchero* e *zafferano* già citati: *albicocca* (< ar. al-barqūq), *arancio* (< ar. nāranj), *cubebe* (< ar. kubāba), *limone* (< ar. limūn), *spinaci* (< ar. aspanāx), *tuzia* (< ar. tūtiyā') (cfr. Mancini 2020). Quanto al *carciofo* (< ar. xaršūf), in un recente saggio sul gusto dell'amaro Montanari (2023) ricorda che esso era stato addomesticato in Sicilia in età romana



e da qui diffuso nell'alto Medioevo anche grazie agli arabi insediati nell'isola.

Le tracce di questa bellissima mescolanza di culture si rinvengono secondo Anna Martellotti (in stampa) nei primi ricettari europei del Medioevo, due trattatelli anglo-normanni di complessive 60 ricette, copiati tra la fine del Duecento e gli inizi del secolo successivo, ma risalenti a un testo anteriore di almeno un secolo, in quanto descrivono la cucina di Sicilia alla corte dell'ultimo re normanno Guglielmo II: la componente orientale è ben evidente, ad esempio, in piatti di origine arabo-persiana come il *biancomangiare* (forse calco dall'ar.-pers. *isfidhabāj*), o nelle *blanches escreps*, una sorta di frittella bianca di pasta liquida che si versa nell'olio bollente attraverso un foro praticato sul fondo di una scodella, che non sarebbe altro che la ricetta araba detta *mushabbak*. La studiosa accerta la stretta dipendenza dalla tradizione culinaria araba e le modalità di adattamento alle consuetudini alimentari latinogermaniche; sintesi che può essersi realizzata esclusivamente nella corte normanna fortemente arabizzata di Palermo, attraverso la collaborazione tra l'elemento islamico, i nativi dell'isola, più o meno conquistati alla cucina araba, e gli invasori normanni.

Nel passaggio verso l'Occidente alcuni nomi sono stati fraintesi o storpiati: una ricetta antica, la *mamonìa*, piatto di importazione araba a base di carne o di pesce tritati e cotti nel latte di mandorle insieme al riso, compare nella forma *malmona* nel ricettario trecentesco noto come Anonimo Veneziano. La denominazione deriva dal nome del califfo abbaside al-Ma'mūn (813-833), amante delle scienze e promotore di studi medici; a sua moglie *Buran* è intitolato un soffritto agro di carne e melanzane, la *buraniya*, secondo l'abitudine diffusa nel mondo arabo di intitolare con il nome di persona una preparazione gastronomica (Carnevale Schianca 2011: 379; cfr. Cupelloni, s.v., in redazione per il VoSLIG).

Antico è anche il *marzapane* 'pasta dolce fatta con mandorle, bianco d'uovo e zucchero, cotta al forno e usata in pasticceria', attestato per la prima volta nella trecentesca *Pratica della mercatura* del mercante fiorentino Francesco Balducci Pegolotti: secondo il DI il nome deriva dalla città birmana di Martabān, nota per la fabbricazione di vasi di porcellana riempiti con frutti canditi. Già in arabo *martāban* accolse il significato metonimico di 'recipiente, vaso di porcellana'. Con la merce fu esportata pure la denominazione il cui significato, nelle lingue occidentali, si estese anche ai recipienti di legno che servivano preferibilmente a conservare la pasta di marzapane; il nome del recipiente fu poi trasferito al *marzapane* stesso (sulla vicenda linguistica cfr. Nobili 2015).

### **È araba anche la lasagna?**

La *lasagna* 'sfoglia di pasta' è attestata e ben descritta già nel XII secolo nelle *Derivationes* di Ugucione da Pisa, prima di una ampia documentazione in volgare (dai duecenteschi *Memoriali bolognesi*).

Per molto tempo è stata considerata come etimologia una base \**lasanìa*, derivato da LĀSANUM 'vaso di cucina, marmitta'. La svolta nella discussione etimologica è stata introdotta dai sostanziali contributi di Maxime Rodinson e di Alice Vollenweider sulla storia lessicale del francese *losange* che inizialmente significava 'rombo' e più tardi anche 'piatto in forma di rombo'. A ragione di quest'ultima accezione hanno postulato come etimo il persiano-arabo *lawzīnaġ* che nella tradizione orientale si riferisce a una pietanza consistente di involucri di sfoglia ripieni di pasta di mandorle. Nella lessicografia storico-etimologica italiana, l'idea è stata presa in considerazione per la prima volta dal DELI che però rimane ancora in bilico tra la proposta tradizionale e la nuova, mentre i primi a collegare

esplicitamente l'ar. *lawzīnag* e l'it. *lasagna* sono stati Alberto Nocentini nell'*Etimologico* (s.v.) e Schianca (2011: 336), come ben ricapitola Schweickard (2023).

Nel mondo orientale il dolce *lawzīnag* è ampiamente documentato sin dal X secolo. Si tratta di uno dei vari termini culinari di origine persiana con punto di partenza nel termine *lawzīnag*, formato sulla base di *lawz* 'mandorle' (nome collettivo), a sua volta di origine aramaica. Il passaggio dal dolce di mandorle alle più recenti varianti europee della lasagna non pone problemi, visto che il comune denominatore semantico non sono gli ingredienti, ma il modo di preparazione della pietanza in forma di sottili placche di pasta disposte a strati che racchiudono una farcitura.

### «Ah, che bell' o caffè»

Un termine esotico da decenni associato alla cultura gastronomica italiana, il *caffè*, deriva dal turco *kahve*, a sua volta dall'arabo *qahwa* 'vino, bevanda eccitante' (per la storia etimologica si veda Setti 2017). La pianta venne importata probabilmente dagli olandesi (ol. *Kaffie* da cui l'inglese *coffee*).

Tra le prime testimonianze nel 1585 l'ambasciatore veneto Morosini scriveva al senato della Repubblica di Venezia che i turchi bevono «un'acqua negra bollente quanto possono sofferire, che si cava d'una semente che chiamano cavèe, la quale dicono che ha la virtù di far stare l'uomo svegliato», mentre la prima attestazione della parola designante la bevanda (*cahvè*, *kahvè* o *café*) risale al 1614-15 in Pietro Della Valle (Mancini 2020: 132-134).

Il caffè si lega anche ai luoghi della sua consumazione: tra Sette- e Ottocento si diffusero in Europa le *botteghe del caffè*, locali di ritrovo frequentati soprattutto da intellettuali e della cui scomparsa si lamenta Giovanni Comisso: «Al posto dei vecchi bar bolognesi, oggi vi sono molti bar dove si è obbligati a stare in piedi» (*Capricci italiani*, 1952).

Ma è tutto italiano, prodotto tipico e simbolo del *made in Italy*, il caffè *espresso*, una delle parole italiane più diffuse nel mondo, anche se in Italia negli ultimi decenni il nome è sempre meno usato, sostituito dal semplice *caffè*. La macchina elettrica espresso da bar ha più di un secolo: del 1901 è il brevetto dell'ingegnere milanese Luigi Bezzera. Il successo dell'*espresso* è stato rapido: già nel 1956, quando lo svizzero Robert Rüegg fece un'inchiesta geolinguistica in 54 province italiane, l'unico concetto (dei 242 proposti) a essere designato da nord a sud con lo stesso termine fu proprio quello di "caffè forte al bar", indicato da tutti gli intervistati come *espresso*.

Mancini (2020: 132) ricorda che prima di arrivare in Europa il caffè ebbe grande fortuna nel mondo islamico: dall'Etiopia sbarcò nello Yemen dove si produsse una varietà pregiata, la *Coffea Arabica*, da cui il nome di *moca*, dalla località di al-Muxā; il nome della famosa macchinetta italiana, la *moka*, ispirata al caffè pregiato, fu brevettato nel 1933 da Alfonso Bialetti.

Tra i tanti derivati è noto, a partire dalla fine del secolo scorso soprattutto nei bar dell'Italia del sud, l'*espressino*, un caffè espresso in tazzina di vetro, con aggiunta di crema di latte e di polvere di cacao in superficie.

### Da dove arriva lo *scapece*?

Ancora da approfondire è la storia dello *scapece*: l'imparentamento dello *scapece* con il *sikbadj* arabo è ormai certo; restano semmai ancora da chiarire il passaggio del termine al mondo romanzo e i vari adattamenti della parola e della ricetta.



Per il DEDI (s.v.) si tratta di parola di origine araba, «da una forma volgare \*iskebeg̃, per l'antico *sikkbāg̃*, 'carne o pesce marinato con aceto e altri ingredienti', attraverso il termine spagnolo *escabeche* 'pesce marinato'. È possibile che le forme italiane meridionali dipendano però direttamente dall'arabo attraverso il siciliano». Una ricostruzione più recente, con maggiore documentazione (dal nap. *ascapécia* al sic. *schibbeci* e *scabbeci*, cal. *schipeci*, ecc.) e più precise datazioni, è stata fornita da Buccheri (2023: 236-239) secondo cui il tipo *scapece*, le cui varianti sono utilizzate in diversi dialetti italo-romanzi per indicare pietanze marine, è da ricondurre allo spagnolo *escabeche*, a sua volta dall'ar. \*iskebeg̃ 'carne marinata', per il tramite del catalano, dove è documentato dal XIV secolo. Andrà trattato separatamente, invece, il tipo *schibbeci* dei ricettari medievali (fino al Quattrocento) che fa supporre una doppia ondata di penetrazione della parola araba nella penisola italiana.

#### Il raffreddamento dei cibi: il sorbetto

Il *sorbetto* ha una storia antica e difficilmente separabile da quella della granita almeno fino al XIX secolo, anche se la parola *granita* è attestata solo dalla seconda metà dell'Ottocento, avendo alla base della produzione la stessa tecnica.

Il termine *sorbetto* (che è alla base del francese *sorbet* e dello spagnolo *sorbete*) proviene dal turco *şürbet* 'bevanda dolce e fresca aromatizzata alla frutta', a sua volta dall'ar. *shurbat* 'sorso' (*shariba* 'bere'), con l'influsso di *sorbire* quando alla forma turcheggiante *scerbetto* subentrò nel '600 *sorbetto*, consacrato poi da Carlo Goldoni: «Oh amabile sorbetto, Nettare prezioso e delicato, Benedetto colui che ti ha inventato».

La preparazione ha una storia millenaria: probabilmente gli arabi conoscevano già le tecniche di raffreddamento necessarie alla preparazione di prodotti gelati quando occuparono la Sicilia nel IX secolo, introducendo in Occidente anche un ingrediente importante, lo zucchero di canna. Il Settecento fu il secolo del definitivo affermarsi in tutta Europa dei dolci gelati: lo testimonia addirittura un trattato *De' sorbetti. Saggio medico-fisico* (Napoli 1775) di Filippo Bandini (per il quale «Tra sorbetti aromatici avendo il primo luogo quello di cioccolato come il più eccellente»).

#### Prestiti recenti nei paesaggi urbani del mondo

Qualche termine si è diffuso attraverso la migliore conoscenza della cucina medio-orientale (cfr. Mancini 2010): a parte il *cuscus* di cui si ha notizia già in pieno Cinquecento, godono di una certa notorietà i *felafel* 'polpetta speziata di verdure' (< ar. *falāfil*, dal 2001), lo *hummus* 'purè di ceci' (< ar. *ḥummuṣ*, dal 1972), la *shawerma* (< ar. *šāwarmā*, dal 1994), la *tabbouleh* o *taboulè* 'piatto di cuscus e verdure' per lo più al maschile (< ar. *tabbūla*, nella grafia alla francese con <ou> dal 2002) di mediazione francese.

Merita menzione, infine, il noto *kebàb*, dall'arabo *kabāb*, propriamente 'carne arrostita', probabilmente di origine persiana: secondo una tradizione araba il piatto nel Medioevo fu inventato da soldati persiani che nel campo aperto con le spade grigliavano la carne sul fuoco. Il *kebàb* è oggi ben presente nei paesaggi urbani di tutto il mondo e non solo delle grandi città, grazie soprattutto alle comunità turche che hanno diffuso la versione più famosa, il *döner kebàb*.

#### Riferimenti bibliografici

Buccheri 2021 = Lucia B., *Parole straniere nella lingua del cibo*,



[https://www.treccani.it/magazine/lingua\\_italiana/articoli/scritto\\_e\\_parlato/cibo10.html](https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo10.html) (28 ottobre 2022).

Buccheri 2023 = Lucia B., *Parole del cibo in Campania. Cento voci del lessico gastronomico regionale*, Firenze, Cesati.

Carnevale Schianca 2011 = Enrico C.S., *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki.

DEDI = Manlio Cortelazzo, Carla Marcato, *Dizionario etimologico dei dialetti italiani*, Torino, UTET, 1992.

DELI = Manlio Cortelazzo, Paolo Zolli, *Il nuovo etimologico. DELI. Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, seconda edizione a cura di M. Cortelazzo e M.A. Cortelazzo, Bologna, Zanichelli, 1999.

DI = Wolfgang Schweickard, *Deonomasticon Italicum. Dizionario storico dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, 4 voll., Supplemento bibliografico, Tübingen-Berlin-Boston, Niemeyer-De Gruyter, 2002-13.

*Etimologico* = Alberto Nocentini, *l'Etimologico*, Firenze, Le Monnier, 2010.

Frosini, Lubello 2023 = Giovanna F., Sergio L., *L'italiano del cibo*, Roma, Carocci.

Mancini 2010 = Marco M., *Arabismi*, in R. Simone (a cura di), *Enciclopedia dell'Italiano*, 2 vol., Roma, Istituto della Enciclopedia italiana, vol. I, pp. 94-97.

Mancini 2020 = Marco M., *Esotismi*, Milano, RCS.

Martellotti in stampa = Anna M., *Cucina normannoaraba alla corte di Guglielmo II di Sicilia. I ricettari Normanni (BL Additional 32085, Royal 12.C.xii)*, Firenze, Olschki.

Mintz S. M. 2020 = Sidney W. M. *Storia dello zucchero. Tra politica e cultura*, Torino, Einaudi.

Montanari 2023 = Massimo M., *Amaro. Un gusto italiano*, Roma/Bari, Laterza.

Nobili 2015 = Claudio N., *Marzapane: cibo in (e fuori di) scatola*, in *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del Gusto*, a cura di M. Arcangeli, Rubbettino, Soveria Mannelli, pp. 163-167.

Rodinson 1050 = Maxime R., *“Romanía” et autres mots arabes en italien*, in «Romania», 71, pp. 433-449.

Schweickard 2023 = Wolfgang S., *It. lasagna ‘sfoglia di pasta’ e fr. losange ‘rombo’*, in «Zeitschrift für romanische Philologie», 139/1, pp. 286-296.

Setti 2017 = Raffaella S., «Caffè»: *secentesco turchismo nell'italiano, attuale italianismo nel mondo*, in «Studi di Lessicografia Italiana», xxxv, pp. 282-306.

VoSLIG = *Vocabolario storico della lingua italiana della gastronomia* (in corso all'interno del PRIN AtLiTeG, Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità).

Il ciclo **Le parole del cibo nell'italiano: storie e incontri di lingue e culture** è ideato, curato e scritto da Sergio Lubello.

Gli articoli già pubblicati:

[Cibi germanici... in bocca italiana](#)

[De cibo gallico, ovvero della grande cuisine](#)

[Iberismi da gustare. Non solo tapas e paella](#)



Immagine: Fiori di zafferano, Saffron farm, Torbat-e-Heydarieh, Provincia di Razavi Khorasan, Iran

Crediti immagine: Safa.daneshvar, CC BY-SA 3.0

<<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0>>, via Wikimedia Commons

© Istituto della Enciclopedia Italiana - Riproduzione riservata

**Condividi**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

004580