



SCHEDE INSERITE NELLA TRASMISSIONE CIBO RILASCIATE DA:

RICCARDO BENTSIK pag.1
FRANCO CREVATIN pag.5

Dottor Riccardo Bentsik, filologo romano.

Nel mese di luglio di quest'anno, il Senato ha approvato all'unanimità una mozione per il riconoscimento della dieta mediterranea come "patrimonio culturale immateriale dell'umanità". Scomodare l'Unesco per questioni di gusto parrebbe un'iniziativa eccessiva, ma poche cose come la cucina e l'alimentazione costituiscono per la popolazione un elemento unitario ed identitario. Non va sottovalutato anche il valore religioso e simbolico del cibo, in base al principio per cui noi siamo fatti di ciò che mangiamo; e, per analogia, diventiamo ciò che mangiamo. Basti pensare ai divieti alimentari imposti da alcune religioni; o anche all'eucarestia del Cristianesimo, per mezzo della quale, assumendo l'ostia consacrata, "mangiamo" Dio ed entriamo in "comunione" con lui.

Anche nel caso del cibo, però, l'affermazione di una tipologia alimentare, anche la più "tradizionale", è frutto di cambiamenti, incroci, migrazioni, viaggi. Ad esempio, per quanto siano stati i cuochi italiani a farne un simbolo di cucina nostrana, gli spaghetti sono quasi certamente un'invenzione cinese; e gli ortaggi e le spezie che usiamo per i nostri condimenti preferiti hanno spesso varcato mari, oceani, steppe, montagne, fiumi, secoli. L'Oriente fa la parte del leone nella produzione e diffusione delle spezie: la *cannella*, il *pepe*, il *cardamomo* hanno nomi latini, spesso passati attraverso il greco, ma origini orientali; il *basilico* porta la regalità del gusto nel suo nome, che si rifà al greco *basilikós* (*ókimon*), ovvero '(erba) regale'; nome greco, dunque, ma provenienza asiatica. E sempre dall'Oriente abbiamo importato lo *zafferano* (dall'arabo *za'faràn*), la *noce moscata*, il *coriandolo*, il *rabarbaro* (che più o meno significa: '*pianta barbara*', ovvero 'straniera', proveniente dalle rive del Volga: '*Rha*'). Il dolcificante più diffuso oggi, lo *zucchero*, è di origine antichissima, ma in Occidente sostituì il miele solo grazie agli arabi, cui dobbiamo anche il nome: la parola, di origine indoeuropea (il sanscrito, per esempio, registra la voce *sàrkara*) giunge fino a noi attraverso l'arabo *sùkkar*.

Insomma, come si può vedere, a guardarsi indietro si perde un po' il senso di una cucina eminentemente "locale", "autoctona". La tradizione, anche in questo campo, è un'acquisizione di tipo culturale, e proprio per questo conoscerà nuovi cibi e ne dimenticherà altri.

Il flusso migratorio di questo secolo ha avvicinato anche gli italiani alla cucina cosiddetta "etnica": oggi ci accostiamo senza diffidenza al *kebab*, al *sushi*, al *sashimi*, allo *tzatziki*, al *chili* e così via; molti fanno colazione con i *fiocchi d'avena* (calco dall'inglese *corn-flakes*, "invenzione" molto recente nata tra il XIX e il XX secolo) senza soffermarsi sulle loro origini americane; sappiamo che il *gulasch* è ungherese, ma non ci facciamo troppo caso, né ci importa del significato originario, che è quello di 'zuppa del mandriano'.

Aprirsi alle tradizioni culinarie degli altri Paesi e, al tempo stesso, aver cura del proprio patrimonio alimentare significa possedere un elemento in più per la comprensione del diverso e conservare la coscienza delle proprie specificità; e, forse, significa anche dare una risposta alla spersonalizzazione della cucina attraverso la diffusione del piatto surgelato, liofilizzato, preconfezionato, predigerito; significa opporsi, insomma, a quel processo di omologazione che coinvolge anche il nostro palato.

bistecca: che c'è di più italiano di una bella bistecca, magari quella sontuosa alla fiorentina? Forse di italiano c'è la carne di manzo, ma non certo il nome che la designa. Siamo di fronte a un esempio di prestito linguistico adattato alla lingua italiana. L'origine del nome, infatti, è inglese: *beef-steak* è la parola con cui nel mondo anglosassone si definisce appunto quel taglio di carne. La formazione di una lingua, e dunque il tramite di una parola, avviene in tanti modi, l'abbiamo visto. Non ultimo, la mediazione culturale. In Italia il termine *bistecca* si è diffuso nell'Ottocento a seguito delle traduzioni italiane dei romanzi di Walter Scott: i romanzi, a partire dal grande successo di *Ivanohe*, immisero una serie di anglicismi entrati a far parte col tempo del linguaggio comune: accanto a *bistecca*, ricordiamo anche l'ingresso del *rosbif* (che oggi ha recuperato la sua dignità etimologica con il ripristino della grafia originale *roast-beef*) e di bevande come *gin*, *grog*, *brandy*, *sherry*.

stoccafisso: ecco un altro curioso esempio di prestito linguistico. L'origine più accreditata è quella che fa risalire l'origine all'antico olandese *stockvisch*, un nome composto dove si riconoscono le parole *stock*, 'bastone', e *visch*, 'pesce' (vedi l'inglese *fish*): dunque, 'pesce bastone' per la sua forma allungata oppure, secondo alcuni, 'pesce seccato su un bastone'. Interessanti le prime attestazioni italiane di questo nome, che compaiono nei resoconti di viaggi del XV-XVI secolo verso le nuove terre: troviamo le forme grafiche *stochfis*, *stochfissi*, poi *stoccofisso* e infine, in età più recente, l'attuale *stoccafisso*.

sorbetto: è invalso l'uso, tra una portata e l'altra, di "sorbirsi un buon sorbetto": non vi inganni la finta figura etimologica. *Sorbetto*, con *sorbire*, non ha niente a che vedere. Almeno all'inizio. La voce è giunta in Italia attraverso il turco *scerbet*, 'bevanda fresca', a sua volta importato dall'arabo *sciarab*, 'bevanda', da cui anche il nostro *scioppo*. L'accostamento paraetimologico col verbo 'sorbire' ha poi fissato il termine nella forma tramandata fino ad oggi.

ragù: alla bolognese, napoletano, alla cacciatora, e in tutte le sue infinite varianti: ma l'origine della parola, rassegniamoci, è francese e si diffuse in Italia nel Settecento, sotto l'influsso dell'apprezzata cucina d'Oltralpe. Il *ragù* è dunque un prestito dalla voce francese *ragoût*, un deverbale da *ragoûter*, letteralmente 'ravvivare il gusto'.

cioccolato: ancora un prestito, questa volta adattato dalla lingua degli aztechi, poiché la pianta del cacao era conosciuta e coltivata nell'America centro-meridionale. L'ipotesi etimologica più accreditata, infatti, è quella che rimanda alla voce composta *chocolatl*, che gli spagnoli del XVI secolo adattarono in *chocolate*, nome con cui si è poi diffuso in tutto il mondo con le varianti fonetiche dei Paesi di destinazione. Naturalmente anche *cacao* è voce d'origine antica che giunse a conoscenza degli spagnoli nella forma azteca (o forse maya) *kakaw*: interessante notare che *cacahuatl*, più esattamente la bevanda calda a base di cacao, abbia ceduto il posto alla voce *chocolatl*, che in realtà era una bevanda

composta di diversi elementi. Ma forse una parola dal suono “ambiguo” come **cacalate* non avrebbe riscontrato il medesimo successo...

mais: tra le acquisizioni alimentari che fecero seguito alla scoperta dell’America, soprattutto nell’area centro-meridionale, c’è anche il *mais*. Come spesso avviene per i neologismi, anche per il *mais* si è fatto ricorso al prestito linguistico: la voce indigena *mahis* ha dato luogo allo spagnolo *maiz*, fino al nostro *mais*, che si impose a partire dalla seconda metà del Cinquecento contro il concorrente *grano d’India*. Il gusto esotizzante ha invece favorito l’affermazione della voce *granoturco*: sebbene non si sia detta ancora una parola definitiva in merito, è molto probabile che “turco” fosse un nome generico per esprimere ciò che veniva avvertito come qualcosa di straniero, esotico, lontano.

patata: ancora un alimento di provenienza sudamericana; e, ancora una volta, il termine che si è imposto in italiano, in inglese (*potato*) e in altre zone europee è giunto a noi per il tramite spagnolo: *patata*. Ma gli spagnoli l’hanno a loro volta coniato mediante la composizione di un termine quechua, *papa*, ‘patata’, con l’haitiano *batata*. Ma il viaggio non finisce qui. In Italia, per designare il tubero, ebbe un certo successo, a partire dal XVI secolo, la parola *tartifola*, in virtù della sua somiglianza col tartufo. Il termine è sopravvissuto solo in alcuni dialetti del Nord Italia (ligure, piemontese, lombardo), mentre si è affermato in Germania nella variante *Kartoffel*. Il termine tedesco si diffonderà in una vasta area dell’Europa del Nord e Centro-orientale fino a tornare ad imporsi, nel corso delle sue peregrinazioni, in Italia, e più precisamente in alcuni dialetti friulani nella variante *cartufola*.

pomodoro: interessante la storia linguistica del pomodoro. Anch’esso è uno dei frutti – è il caso di dirlo – della scoperta delle Americhe; e anch’esso è di provenienza sudamericana, importato in Europa a partire dalla prima metà del XVI secolo. Per una volta non si è usato un prestito linguistico, ma ci si è affidati alla fantasia: *pomme d’amour* in Francia, col corrispettivo piemontese *pum d’amùr* e nella variante siciliana *pumu d’amuri*, evidentemente per le sue presunte qualità afrodisiache. *Malum aureum*, ‘pomo d’oro’, fu il nome assegnatogli dai botanici fin dal Cinquecento, in virtù di un originario colore oro, poi divenuto rosso in seguito a selezioni ed innesti operati dai coltivatori italiani. L’italiano è l’unica lingua che ha conservato il nome fantasioso, mentre le altre lingue hanno preferito il prestito dall’azteco *tomatl* (o, più precisamente, *xitomatl*): *tomato* infatti, in tutte le sue varianti nazionali, è la forma che si è imposta un po’ ovunque nel resto del mondo.

caffè: la bevanda italiana per eccellenza ha in realtà origini arabe, almeno nel nome: il punto di partenza è il termine, arabo appunto, *qahwa*, in origine una bevanda che produceva un senso di eccitazione ottenuta da semi di diversa natura. Con il tramite turco, la parola si trasforma in *qahve* e si specializza nel senso attuale. A portarlo in Italia, e di conseguenza nel resto d’Europa, furono i mercanti veneziani. Si racconta che fu consigliato al papa Clemente VIII di proibire l’uso della bevanda, poiché poteva rappresentare una minaccia, in quanto proveniente dagli “infedeli”. Dopo averlo assaggiato, però, Clemente VIII benedisse il caffè, ritenendo che lasciare un simile piacere ai soli musulmani sarebbe stato un peccato ancor maggiore.

albicocco: l’esempio della parola *albicocco* è interessante per seguire i viaggi che compie una parola prima di assestarsi nella sua forma definitiva. L’epopea dell’albicocco è un lungo viaggio di andata e ritorno, come non di rado avviene. Il punto di partenza parrebbe

essere la voce latina *persica praecocia* (ovvero: 'pesca precoce'); il greco prese in prestito il secondo elemento del sintagma adattandolo in *praikókion*, e da lì, attraverso l'aramaico *barquqa*, sarebbe approdato finalmente all'arabo *barquq*, cui va anteposto l'articolo "al". *Al-barquq*, per il fenomeno di concrezione dell'articolo, torna in terra d'Europa nelle forme di *albicocco* per l'italiano, *abricot* per il francese, *albaricoque* per lo spagnolo, *apricot* per l'inglese e infine *Aprikose* per il tedesco.

Professor Franco Crevatin, docente di linguistica presso l'Università degli Studi di Trieste.

Poche cose sono tanto 'culturali' come il cibo, legate cioè ad abitudini ed a territori precisi. Eppure da sempre gli esseri umani hanno apprezzato la varietà di ciò che è commestibile, ammettendo nella propria dieta tradizioni alimentari altrui. La prova più semplice che il cibo è un fatto culturale si ricava dal tipico atteggiamento, diffusissimo nel mondo, per cui "gli altri" mangiano schifezze. Resta tuttavia la curiosità e la sperimentazione, che hanno lasciato tracce linguistiche, e non occorre citare i soliti prestiti come 'parmigiano' o 'pizza' ormai internazionali e il 'kebab' che i giovani europei apprezzano sempre di più. La culturalità del cibo oscilla dunque sempre tra quanto è culturalmente lecito o 'ovvio' mangiare ed il prestito da altre tradizioni alimentari. Citiamo i casi più semplici, già antichi: lo zucchero e le spezie. L'apertura già nei primi secoli d.C. delle rotte monsoniche tramite il mar Rosso verso l'India portò alla conoscenza dello zucchero di canna, della cannella, del cardamomo e del pepe: tutti questi nomi, attestati nel greco e nel latino, sono in effetti di origine orientale. Al di là del sapore delle spezie, si tenga conto che la loro funzione era anche quella di coprire l'odore della carne che non era possibile conservare a lungo. Lo zucchero inoltre era un'alternativa importante all'unico dolcificante conosciuto, ossia il miele: quando nell'alto medioevo fu impossibile ricevere lo zucchero orientale e si tornò al miele si crearono una serie di dolci ancor oggi conosciuti (il tipo 'pan forte' e simili). Ricordiamo che lo zucchero venne ri-conosciuto nel medioevo per intermediario arabo. Ma nell'antichità vennero conosciuti ed apprezzati altri prodotti, il riso innanzi tutto (anche questo nome è orientale), la prugna (in molti dialetti resta il tipo 'susina', ossia proveniente da Susa), l'albicocca (dialettalmente 'armellino', ossia proveniente dall'Armenia).

Altro grande, anzi fondamentale momento del prestito è quello successivo alla scoperta dell'America: a pensarci oggi pare quasi da non credere, ma alcuni degli elementi basilari della nostra alimentazione vengono proprio da lì, il pomodoro, la patata, il mais, i fagioli, il peperoncino. E' curioso ricordare che la patata entrò in Europa come cibo per maiali!

Il terzo momento fondamentale è la corte francese di Re Sole, nella quale la cucina ebbe un rilievo eccezionale: pranzi con decine di portate per decine di invitati, con la necessità di variare continuamente mantenendosi su un livello altissimo. Si può dire che la cucina moderna nasca appunto lì, e ne restano cicatrici evidenti in nomi come maionese, besciamella, ecc.

Se tuttavia guardiamo nel dettaglio qualunque menù di ristorante medio possiamo constatare che i prestiti alimentari sono moltissimi: non ci si pensa, ma lo yogurt è derivato dalla cultura alimentare dei popoli delle steppe euroasiatiche (via Turchi) e non sempre il rapporto con tali genti è stato piacevole. Spaghetti ai pomodorini e basilico? Del pomodoro si è detto, ma anche il basilico (il cui nome, 'regale', indica una mediazione greca, evidente nel dialetto veneziano *basegò*) viene dall'Asia tramite l'Iran ed il Vicino Oriente; difatti non tutte le regioni d'Italia conoscevano il suo uso alimentare. Parmigiana di melanzane e spinaci al burro? Già, ma anche la melanzana e gli spinaci sono di origine orientale ed il loro nome è persiano.

Con il vino ci sentiamo a casa nostra, ed è giusto poiché già i Romani lo esportavano in ogni dove e spesso tra le genti germaniche, che lo apprezzavano moltissimo, ma se ci spostiamo sulla dissetante birra allora dobbiamo riconoscere l'origine germanica della parola e della bevanda e non ci va molto meglio con la grappa che è stata resa possibile solo dall'invenzione araba dell'alambicco (il nome dello strumento è naturalmente arabo).

Non si creda che lo scambio alimentare sia semplicemente edonistico: si tratta di piacere, ma certamente anche di cultura.