

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde
Band: 96 (2000)
Heft: 2

Artikel: Alimenti e bevande : note linguistiche
Autor: Lurati, Ottavio
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-118060>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Alimenti e bevande: note linguistiche

Ottavio Lurati

Mangiare non è solo un fatto biologico, di sopravvivenza, è anche un atto simbolico, di identificazione e persino, a momenti di appropriazione e interiorizzazione simbolica del reale. Di qui un fitto corollario di condizionamenti che vanno ben al di là delle costrizioni imposte dalla natura (e dalla sua coltivabilità). Affiorano condizionamenti anche di ordine psicologico, tradizionale, identitario, persino tabuistici quali sono determinati dalla società in cui si vive. Insomma, il fatto di alimentarsi è legato per l'uomo a una tale molteplicità di fattori sociali, psicologici e culturali da renderlo un settore di vivo interesse. Appare la ragione dell'interesse suscitato da ricerche come Patrone 1981, Petroselli 1983, Montanari 1988.

Ma, qui, non possiamo diffonderci su una bibliografia che si fa sempre più ricca e articolata e su una tematica che è già stata sviluppata in modo affascinante nelle lezioni che hanno preceduto. Ci limitiamo a: segnare – in capitolo primo – alcuni dei fattori che incidono sui modi con cui le varie comunità assegnano un nome ai cibi e – in capitoli 2 fino a 4 – introdurre la problematica del lavoro etimologico quale è utile venga applicato al settore della denominazione degli alimenti, per concludere 5. con un cenno a certe tendenze che si colgono oggi nelle attuali dialettiche societarie.

1. Fattori e modelli ricorrenti nel designare i cibi

Dopo aver segnalato, per la Lombardia, lavori come quelli di Rossi 1983 e di Lurati 1991 e 1998 (quest'ultimo dedicato in particolare agli atteggiamenti mentali e ai modi di dire che la gente ha fatto scaturire dal mondo del cibarsi), introduco alcuni rapidi appunti, che possono forse riuscire utili in vista del lavoro linguistico sui termini degli alimenti. Richiamo, a *mo' d'esempio* (coscienti che i fattori sono più numerosi) punti come i seguenti:

1.1 Il modello conventuale

Nelle processualità del designare il fatto di cibarsi, si coglie spesso l'intensa incisività del modello conventuale: un modello cui dobbiamo parecchie espressioni che, in sincronia, appaiono banali, ma che pure recano in sé una componente culturale. Si assuma ad esempio quel scialbo *far colazione*, che, magari insonnoliti, usiamo ogni giorno, senza riconoscervi alcuna valenza culturale. Ma in effetti, siamo di fronte all'eco di una pratica che fu in auge nei conventi: *colazione* muoveva dal latino *collationes*, come venivano denominati, tra i monaci, dei testi stesi

da un lato in latino e dall'altro in lingua volgare, testi che un confratello leggeva ai frati dopo che, compiute le letture vespertine, si cibavano un poco.

Alla casistica alimentare quali veniva sviluppata nella cultura conventuale appartenevano anche altri fatti, come le distinzioni (poi generalizzatesi tra i laici) tra le *carni bianche* (consigliate) e le *carni rosse* (viste con diffidenza). Intensa, anche la connessione tra pesce e alimentazione monastica (Montanari 1979, 284 ss.): sì che non è impossibile che siano di veicolazione monastica certi nomi di pesce, soprattutto alcuni di quelli che, dal punto di vista geolinguistico, godono di un'ampia area di diffusione.

La componente conventuale ha inciso anche in settori inattesi, come nel nome del liquore che viene detto *ratafià*: recava un riferimento dotto, il latino *rata fiat*, la cosa sia fissata, sia decisa, da *reor, reris, ratus sum, reri*, giudicare, stimare: si beveva insieme per suggellare la conclusione di un patto, per rafforzare il fatto di aver stipulato un accordo; maggiori indicazioni in Lurati 1998, 167 ss. Di ambito religioso anche quel *Prosit* che circola tra tedeschi al momento del brindisi: il *pro sit* «riesca di vantaggio» della liturgia passava in sacrestia e di qui all'osteria, come osservava argutamente Rheinfelder 1927, 231.

Legate al mondo dei conventi erano anche non poche *concretizzazioni*. La *pietà* veniva concretata: diveniva il cibo; di qui *dare la pietanza*, in sé, «dare la carne come segno di compassione verso i frati e verso i mendicanti». Di formulazione medica ma, verisimilmente, di mediazione e di messa in circolazione monastica (attraverso i frati addetti alla farmacia e all'orto botanico) anche la nozione di *virtù* che veniva applicata alle piante: cfr. lat. tardo *virtus* «elemento naturale curativo», a.fr. *vertu*, essence, qualité, propriété d'une chose, d'une plante (dal sec. XIII), *avoir de la vertu*, avere una certa proprietà: detto di una pianta; cfr. FEW 14.518 a.v. *virtus*. Da questa tipologia – che era anche di ambiti italiani – è possibile derivassero pure delle designazioni destinate a diventare correnti nelle case e tra le donne: come quella per cui veniva chiamato le *virtù* il minestrone che si mangiava (e spesso si mangia tuttora) in numerose famiglie abruzzesi (e nei ristoranti) per il primo di maggio: minestrone fatto con tutte le varietà di pasta e con sette verdure. Del resto, si aveva concretazione anche per il *rata fiat* che da formula giuridica diveniva designazione di una bevanda. Gli esempi potrebbero moltiplicarsi. Insomma, quella del mondo conventuale è una pista da tener spesso presente, nel concreto lavorare sui nomi dei cibi.

1.2 La frugalità

E' una componente fondamentale nell'atteggiamento verso il cibo di molte comunità, una componente su cui occorrerebbe sostare a lungo, tanti ne furono, nel tempo, i riflessi. Ci limitiamo a pochi cenni. Vedi il fatto che per secoli lo *zabaglione* (oggi un segno di raffinatezza) fu nient'altro che una quantità di acqua cui veniva aggiunto un po' di vino.

Quanto all'intervento sull'acqua, che era spesso la bevanda base, vedi anche un caso come *cadolca*, la bevanda valtellinesa e poschiavina di acqua e latte e un po' di vino che prendeva con sé il falciatore sui prati: nome che, nonostante la proposta di chi cede talora alla tentazione di proiettare i problemi in periodi prelatini, è da leggere come *acqua dolce*. Veniva, in altre parole, resa un po' *dolce*, un po' più bevibile l'acqua. Quanto all'atteggiamento di parchezza che improntò per secoli molte comunità vedi anche gli *exempla* citati in Lurati 1986. Per un atteggiamento diverso (non alieno da inscenamenti e teatralizzazioni) e relativo a ambiti borghesi – nel caso specifico lombardi – vanno segnalate le evocazioni letterarie di ricchi pranzi in momenti particolari: vedi la scena del *risotto e tartufi* nel *Piccolo mondo antico* e il racconto (che risente anche del modello fogazzariano) di Francesco Chiesa *Un pranzo non potuto finire*, in *Racconti puerili*, Milano, Mondadori 1942, p. 128–144 (interessante anche per l'enfatizzazione della carne e dell'abbondanza di cibo).

1.3 La ludicità

Occorre pensare a molte situazioni concrete in cui nelle cucine e nelle osterie, tra parlanti e compagni, fiorivano motti e battute. Gli esempi pullulano. Basti qui citare casi come i *taralli* e i *tarallucci* «sorta di biscotto allungato, rugoso, che è in voga nell'Italia meridionale»: ebbene, l'immagine è quella del *tarlo* (con una vocale inorganica immessa tra r e l). Per la sua forma allungata, il biscotto veniva scherzosamente presentato come un verme. Vedi pure usi analoghi, come il lombardo *ris in cagnún*, riso in bianco, in sé: «riso in vermi» (da *cagnún*, *cagnott*, verme). Del resto ci sono pure i *vermicelli* (da *verme*) come, dal 1515 circa, vengono designati i filamenti lunghi di una pasta di minestra; cfr. *les vermicelles* come i francesi chiamano (almeno dal 1720) una sorta di pasta di castagna servita a fili. Le arguzie erano insomma molte nell'assegnare un nome al cibo. Basti evocare – per chiudere e non certo concludere la rassegna – gli *uccelli scappati*, gli *osei scapái*. Si andava a caccia e non si prendeva nulla? Nel capanno di caccia, i «soci» della battuta rimediavano preparandosi un surrogato con un po' di carne, pancetta e salsiccia (o simili) infilzate su un bastoncino: appunto gli «uccelli scappati». Sempre quanto allo scherzo nel linguaggio alimentare, vedi pure il *maiale ubriaco*, come viene indicata una delle più gustose specialità della cucina toscana: lo si prepara facendo rosolare con aglio e prezzemolo alcune bracioline di maiale, lasciandole poi cuocere a lungo immerse nel Chianti (1980).

Infiniti, poi, gli scherzi sul bere: *dammi da ammazzare il verme* si chiedeva (e chiede) spesso all'osteria per avere un bicchierino di liquore; e così via; cfr. il francese *faire la rincette*, detto del «ripulire», del rincer, del sciacquare la tazza con la grappa (Lione 1999).

Vario, insomma, e frequente era lo scherzare dando il nome a un cibo. Vedi inoltre battute apparentemente «irriverenti» come *cuisse de moine*, coscie di monaca per designare certi biscottini. Qui, tendenzialmente, anche motti come *faire des re-*

ligieuses, fare dei resti di formaggio nel momento che si fa la raclette in Vallese: espressione che non è stata elaborata in FEW, che invece presenta casi più «scialbi», del tipo *religieuse*, f., sorte d'un gâteau dont la couleur ou la forme évoque la silhouette d'une moniale (Larousse 1932) e come il fr. saint. *religieux*, adj. fort, de bonne qualité et non mouillé, en parlant du vin (FEW 10. 232 a.v. religiosus).

A momenti, per scherzare, certi parlanti utilizzavano anche allusioni solenni e le applicavano a cose quotidiane. Valgano da esempi casi quali: *venite, paratum est!* venite a tavola, è pronto! (ancora 1998, Locarno, anziani); *consummatum est!*, si diceva talora un tempo, come arguzia, quando era finita la cena: ciò anche, e, anzi, soprattutto, in case di persone devote, praticanti (Macerata 1999, relativo al 1940). Certa «libertà di tono» si aveva pure nel chiamare *magnifica(t)* il cibo e nell'invitare: *andiamo al magnificat* «andiamo a mangiare», così come in usi gergali del tipo del valtellinese süscépit o sciüscépit per il «vino» (dal latino della messa, all'elevazione: *suscepit...*). Atteggiamento scherzoso anche quello in cui si collocano motti come: *questo è piscio d'angelo*, questo è un vino ottimo (Caltagirone 1998) e come il siciliano *vinu di chiddu ca' piscia la Signuzuzzu*, vino di quello che piscia il Signore: per indicare un vino genuino, eccellente (Attanasio 1977, 98).

«Lieve» irriverenza, ad esempio, anche nel fatto che i lombardi, le uova al legame, le chiamano *öf in cereghin*, uova in chierica: alludono all'aspetto della testa del prete che, un tempo, aveva il tondo della tonsura. «Quando giungeva inatteso qualcuno all'ora del pranzo, era consuetudine esclamare *Padre xé giunto un frate!*, con l'immediata aggiunta *Aqua longa siniquitate!*, «allungate il brodo con acqua e seguitate»» (Beccaria 1999, 14). In quello stesso saggio dello studioso torinese, è poi significativo (p. 22 ss.) il richiamo alle reminiscenze liturgiche cui ricorreva il Rabelais per alludere al bere. Aggiungi – in rapporto al Ticino del 1970 – battute del tipo: *in questa casa è sempre venerdì santo!*, così un marito, protestando con la moglie che lascia sempre il frigorifero vuoto. In tema di denominazioni ludiche vedi anche lo spagnolo *sangría*, la nota bevanda a base di vino ecc., il cui nome venne fatto derivare da *sangría* come «salasso»; cfr. ad esempio, ... *de dos sangrías que le habían hecho estando enfermo* (Cervantes, *Quijote* parte primera, cap. IV). E vedi in passato, molti operai francesi denominare *fil de fer* l'acquavite: mat. in FEW 25.988 n.15.

1.4 L'identità (ma anche le desunzioni)

Su molti cibi venivano e vengono proiettate opzioni e «fedeltà» identitarie. Gli esempi sono numerosi: si colgono in ogni zona della Romania e in ogni realtà locale del mondo germanico e tra slavi, così come in ambiti sudamericani. Sarebbe superfluo stare a dare degli esempi.

A questa componente identitaria risponde, per altro, il dilatarsi di cibi ben al di là delle zone d'origine. Vedi il *salmi* francese, che è la ricezione e rifacimento dell'italiano *salami* accentato sulla *i* finale. Vedi la diffusione mondiale (da circa 30 anni)

del *panettone* che, in sé, è dolce tipico milanese. Anche i *vermiceli*, una specie di minestra un tempo schiettamente fiorentina, sono riusciti a imporsi in modo marcato (fr. *vermicelles*, ingl. *vermicelli*). Anche i *maccheroni* hanno da secoli incontrato il favore di molte popolazioni (francesi, tedeschi, inglesi) ben al di là della loro area d'origine. E che dire della *pizza* e della sua rapidissima fortuna nel secondo dopoguerra?

Si è toccato un aspetto di fondo, quello – come ovvio – della regionalità. In tema si richiama la necessità di verifiche a livelli anche minuti, come quello della liguricità degli *spaghetti* (attestati dal Trecento in Liguria; non sono napoletani come si è spesso portati a credere). Si trattava, in origine, di un cibo adatto per i marinai, che non si alterava, ben conservabile, un cibo che i marinai potevano preparare in fretta, con l'acqua marina (già salata). La regionalità richiederebbe tutta una trattazione a sé: qui basterà la segnalazione. Aggiungi una nota, quella che la regionalità (proviene dal Meridione) impregna anche della denominazione della pasta *cappelli d'angelo* che (verso il 1930) si imporrà anche in aree toscane e settentrionali. Le testimonianze da ambiti meridionali sono di molto anteriori. Sono meridionali anche i *fidellini*, se la nuova lettura che ne facciamo si legittima.

1.5 I fattori stagionali e sostitutivi

Oggi, nelle nostre pratiche alimentari controllate dall'industria e dalle grandi catene di distribuzione, la componente stagionale viene del tutto scavalcata e, anzi, cancellata. Ma nel passato era incisiva: essa va tenuta presente dal punto di vista etimologico. Gli esempi sono numerosi. Si rinvia a dolci come gli *ossi di morto* (su cui LN 47. 1986. 74–76), che in sé, erano legati al primo e secondo novembre; vedi la *torta pasqualina*, vedi la *colomba*, oggi fissata a Pasqua, ma che è frutto di uno spostamento cronologico da Pentecoste, dove il riferimento alla colomba dello Spirito santo era ben più motivato. In altre parole, in rapporto a non poche festività era frequente la stilizzazione in dolce (LN 47. 76) per cui certi elementi in voga in un certo periodo (o festività) venivano (e vengono) trasformati in dolce: cfr. gli *scheletri* della festa dei morti messicana che sono trasposti in dolce, e vedi il fatto che l'*agnello pasquale* viene spesso reso quale pasta dolce; idem per le *uova di Pasqua* e per i *coniglietti di Pasqua* (oggi di cioccolata). Dello stesso tipo anche l'*alberello di Natale* in marzipane, così come vengono stilizzati in dolce la polenta e uccelli scappati che si vedono tuttora in Lombardia e nel Veneto nelle vetrine delle pasticcerie. Qui va pure citata, per molte regioni francesi, la *bûche de Noël en gâteau*.

L'accenno a certi dolci pasquali e natalizi introduce a un fatto che in passato ebbe rilevanza quasi «teologica», non solo pastorale. Quella per cui, tra laici, era rivale l'abitudine di dare dei pani (talora anche benedetti) ai bambini che non potevano ancora comunicarsi. Di qui i molti pani e dolci che venivano offerti (e destinati a divenire parte integrante della tradizione) ai bambini a Pasqua e anche a Natale così come per la festa del paese. Contro questa pratica ebbero spesso a in-

tervenire i sinodi e i vescovi che vi vedevano il rischio di una forma sostitutiva dell'eucaristia.

1.6 La metaforicità

Per molti nomi di cibo si sono cercate e si cercano tuttora delle spiegazioni di tipo fonetico. Ma spesso, nella dialettica genetica del dare un nome ai cibi, i parlanti ricorrevano a similitudini, che sono più frequenti di quanto si creda. Si veda, qui sotto, il caso di *busecca* e *trippa*. Molti di quei nomi di cibo che noi prendiamo come termine scialbo, incolore, hanno dietro di sé, in diacronia, una metafora, che poi doveva perdersi, «azzersarsi».

Per addurre un caso recente, la maggior parte della gente che si gusta il *carpaccio*, la vivanda a base di sottilissime fette di carne cruda, non sa perché si chiami così (il piatto venne lanciato nel 1963 dal gastronomo Arrigo Cipriani in occasione di una mostra dedicata al pittore Vittore Carpaccio organizzata nelle sale del Palazzo Ducale di Venezia).

Sin qui alcuni dei molti, ben più numerosi fattori che hanno inciso sulla genesi di vari nomi assegnati ai cibi. Ma è tempo di passare a un altro aspetto, quello del concreto lavorare in chiave etimologica.

2. Lavorare su nomi di alimenti: il caso *fidelini/fedelini*

Che senso ha – si chiederà qualcuno – occuparsi di un termine come questo? E' che, forse, è possibile avanzare una nuova interpretazione etimologica su questa voce con cui indichiamo una «sorta di pasta lunga e sottile per minestra in brodo».

Vediamo dapprima i dati di fatto su questa pasta che è ben conosciuta sia nell'Italia settentrionale sia e soprattutto nelle varie zone del Meridione. La vastità dell'area di diffusione emerge dalle ricerche di Schiaffini 1924: 196–197. Cfr. ad esempio, milanese *fidelit* «vermicelli», *fidelòtt* «vermicelli grossi», Como *fidelit* «vermicelli», Bergamo *fideli*, Crema *fidèi*, o *fideli* «vermicelli», *fidelòt* «cannoncini», Pavia *fidléi*, *fidlón* e *fidlón* bus «fischietti» e *fidlè* «vermicellaio», Cremona *fidèj* e *fideleen* «nome generico di certe fila di pasta che si usano in minestra, vermicelli», *fidèj feen* «capellini», *fidelòtt* «vermicelli un po' più grossi», Mantova *fidlín* e *fidaldin* «capellini».

A Verona la gente parla dei *fidelini*, a Vicenza di *fidelin* e *fedelini* «tagliarini», a Venezia dei *fedelini*. Da Venezia i *fedelini*, come parecchi cibi hanno preso la via del Friuli, che oggi ha *fidelíns*, *fedelíns*. Anche a Trieste e Pola si parla di *fidelini*. Analogamente: Piacenza *fidlèein*, Reggio *fidlèin* «tagliolini», Modena *fidlen*, Bologna *fidalén* ecc. A Teramo *fedeline*, a Roma sono detti *fedelini* i «capellini piuttosto grossi», a Napoli si parla di *fedelini* e *fedeline*, a Benevento di *fedeline*, in Calabria di *fidalini*. Negli Abruzzi *fedelini* con le *sardelle* era la pasta condita con olio e sarde

che costituiva la pietanza che era di prammatica la vigilia di Natale (Giammarco 1969, 3. 773).

Anche tra rumeni si parla di *fidea, fedea* «fedelini» per indicare la pasta lunga e sottile'. Nella parte occidentale della Romania incontriamo *fidèu, fideou e fidelie* «vermicellier» in Provenza, *fideos* in Castiglia e *fideus* nel Portogallo e in Catalogna. Conviene forse anche rileggere la testimonianza di Alcover-Moll 5.854: catalano *fideu*, cadascuna de les peces de pasta de farina, de forma cilíndrica i de poc gruix, que es mengien cuites, sia amb brou, sia seques; *Dues liures de fideus*, doc. a. 1429; cast. *fideo* (Alcover-Moll 5.854).

A prestar fede a Schiaffini 1924, si dovrebbe ammettere Genova come centro d'irradiazione. Una documentazione del 1599 proviene dalla città ligure. Si tratta di un conto spese fatto da Gio. Andrea I, che in occasione della visita di Margherita d'Austria compra «Libbre 100 di *fidelli* a soldi 4 la libbra ...» (Schiaffini 1924: 295). Ma un esame della diffusione e dei criteri di denominazione prospetta un'altra provenienza geografica, cioè dal Meridione d'Italia, dove sono attestati almeno dal Quattrocento (1438).

Schiaffini invocava l'aiuto della fonetica per spiegare la forma provenzale *fideu*; un vocabolo in *-ellu/-ello* non entrerebbe in aree occitane se non trasformandosi in *-eu*. I *fideus* della Provenza dovevano in seguito propagarsi al di là dei Pirenei e passare anche in Catalogna (dando *fidèus*) e in Castiglia (dando *fideos*). Ritornarono, insieme a altri termini inerenti alla cucina, in Sardegna, dando origine ad esempio al log. *findéos*, camp. *findéus* «fidelini, capellini» e anche al nuor. e siniscol. *filindéu* «minestra speciale in forma di fogli sottilissimi, che bollendo si riduce a una specie di pasta che viene benedetta dal prete». A detta di Wagner 1922: 234 si tratta di un incrocio del sardo *filu* e dello sp. *fideos*.

Volgiamoci ora agli aspetti etimologici; tutti gli studiosi si schierano su un unico fronte. Precursore il Flechia, che propose per primo una derivazione da *filo*, attraverso il diminutivo *filello*, per l'ovvia somiglianza di questa sorta di pasta a piccoli fili, a fili corti. Nella forma mantovana *filadin*, che in toscano suonerebbe **filatini*, scorgeva un'analogia a *tagliatini* e a *foratini*. Filello sarebbe passato a *fidello* per dissimilazione, attuata per evitare la ripetizione della liquida l.

Il suggerimento di Flechia venne accolto in modo generale. Schiaffini metteva in rilievo quelle che gli sembravano evidenti relazioni tra nome e forma della cosa. Basti ricordare denominazioni quali *capellini, fischietti, nastrini, barba di cappuccini, capelli d'angiolo, stelline, cannellon*. Ma confrontiamo le opinioni di altri etimologisti.

In FEW 3. 539 leggiamo, sotto *filum* «filo»: «Entlehnungen aus dem It. und aus anderen rom. Sprachen: aus piem. *fidéi* «Fadennudeln», gen. *fidelli* entlehnt Schweiz [Svizzera francese] *fidées* «vermicelles», neuch. *fidei*, aost. *fidéi*. Die Speise und ihr Name scheinen von Genua ausgegangen zu sein (Schiaffini). Sie hat sich von da über ganz Italien verbreitet. Aus Südfrankreich wurde das Wort auch ins Kat. (*fideus*) weitergegeben. Die Lautform der gallorom. Wörter macht es wahrscheinlicher, dass die neuprov. Formen aus dem Genuesischen entlehnt sind, die

frankoprov. aus dem Piem., ähnlich wie das schweizerdeutsche *Fideli* aus dem lombardischen *fideli* stammt. Das Wort hat also auf breiter Front die Sprachgrenze überschritten». Analogo il discorso nel DEI 3.1612.

Vi era unanimità. E' venuto a opporsi il DCELC 2. 886, rovesciando con la sua proposta quanto affermato fino a allora.

Fideo sarebbe voce creata nel romanzo mozarabico e passata poi alle tre lingue iberiche e ai dialetti provenzali, francoprovenzali, italiani e rumeni. Si tratterebbe di un deverbale di *fidear* «crescere, traboccare, sgorgare» – tuttora in uso nel giudeospagnolo – che risale all'arabo *fâd* di senso analogo. Il rapporto semantico viene spiegato come segue: «Los *fideos* recibirían este nombre por su propiedad de aumentar de tamaño al cocerlos.»

La cronologia contribuisce, secondo certi studiosi spagnoli, a formare un quadro persuasivo. In effetti, quasi due secoli prima che la voce compaia in ambito cristiano, la incontriamo già tra musulmani. I primi riscontri datano dei secoli XIII e XIV. *Fidawus* in Abenajjatib (morto nel 1374) e Xecurí (non posteriore al XIII secolo). *Fidêus*, *fedâus* vivono tuttora tra la gente del Marocco, Algeria e Egitto.

Le testimonianze occidentali più antiche le offre per altro il catalano, dove *fideus* figura già in un documento del 1429 e nel dizionario di J. Esteve, stampato nel 1489. Come se ciò non bastasse, Bernart Alert nel suo *Inventari de la Llengua Catalana* riunisce ben sei esempi del termine, dal 1377 fino al 1433.

Ecco il bilancio finale dell'etimologo catalano: «Pero como la gran antigüedad de la documentación mozárabe y la considerable de los documentos catalanes, muy anterior a los hallados en Italia, no puede ser casual, es verosímil que fideos sea palabra creada en el Andalucía ... y transmitida desde allí a Europa por Valencia y Cataluña, donde es conocida la antigua tradición con que cuenta la fabricación de pastas para sopa ... El área del vocablo en el sur de Francia, exclusivamente languedociana y provenzal, comprueba, en efecto, que fideus se propagó desde Barcelona» (DCELC 2. 887).

Numerose derivazioni mostrerebbero inoltre il vigore di *fideu*: *fideuada* «gran quantitat de fideus, menjada de fideus: fideuer 1. «propri de *fideus*, 2.» fabricant o venedor de *fideus*; *fideuería* «lloc on es fabriquen o se venen fideus»; *fideuí fideus* «extremament prims [sottili], que es donen als malalts convalescents» (Alcover Moll 5. 856–857). Si tenga conto anche del fatto che varie locuzioni cat. sono costruite su *fideu*. Esistono poi i *fideus de mar* «actinia de tentacles molt llargs, que es fa per les roques marines i produeix coïssor [prurito] a la pell del qui la toca».

In risposta al Flechia DCELC precisa che nel provenzale la vocalizzazione di *-el* in *-eu* non è anteriore al XIV secolo, vale a dire si realizza trecento anni dopo la comparsa di *fideus* nel mozarabico. Con ciò, l'ipotesi flechiana sarebbe invalida.

Ma, a parer nostro, con un accostamento che ha dalla sua la semplicità, si vuol invalidare anche la spiegazione corrente, fin troppo ripetuta (e, poi, perché *filo* sarebbe stato eliminato quasi dappertutto, se costituiva davvero il punto di partenza?).

3. Per una nuova proposta etimologica su *buzzo* e *busecca*

Quale terzo punto del mio contributo vorrei tentare una nuova analisi di un altro termine culinario, quello di *busecca* come «cibo in umido preparato con le interiora del vitello o del maiale», un termine sul quale regna, dal punto di vista etimologico, una grande incertezza. Sì che, in emergenza, ci si affida all'arabismo, per la verità poco verisimile.

Occupiamoci, in una prima fase dell'ipotesi che è stata sin qui avanzata, per poi, in una seconda fase, passare a proporre una nuova soluzione.

La proposta di riconoscere in *busecca* e *busecchia* un arabismo muove da Pellegrini 1972, 1. 209 e viene ribadita in Pellegrini 1989 a più riprese, in particolare a p. 31, 48, 126, 189–190, e, soprattutto, a p. 194–199, dove, come di giusto, immette nella discussione anche il toscano *buzzo*, ventre, epa. Ivi si affretta a annunciare – senza darne la ragione – che da *buzzo* «ventre» va tenuto distinto *buzzo* «arnia», forma che per altro compare nelle stesse aree o in zone contermini. Un'esclusione che non viene motivata, e su cui occorrerà tornare.

Di fronte alla (presunta) non interpretabilità di *buzzo* e di *busecca* con materiali romanzi, lo studioso padovano si addentra su una pista araba. Invoca l'arabo volgare *bu-zaqq*, alla lettera «padre dell'otre», ossia «oltre molto grande» (cioè «pancione»); e rileva «il significato particolare dell'ar. (a)bu- che indica il grado superlativo della qualità di un oggetto» (Pellegrini 1989: 197). Non vogliamo per nulla criticare il caro amico Pellegrini, cui va tutta la nostra ammirazione e simpatia. Resta che, nella concreta realtà, l'arabo *bu-zaqq* veniva usato a indicare una sorta di pesce, in particolare il carpio, e non un uomo panciuto. Certo, qualcuno a questo punto potrebbe invocare il caso di *bottatrice* «pesce panciuto», che in Lombardia è divenuto *botrisa* e poi è stato fatto passare a designare anche una donna grassa: *l'è na botrisa*, è un bolido. Ma la cosa è diversa, trattandosi, per *bottatrice*, di una voce ben radicata.

Nel caso di *busecca*, non viene chiarito come mai per indicare l'epa e l'uomo panciuto, certi gruppi di parlanti italiani siano dovuti andare a prendere un (per altro raro e a loro sconosciuto) nome arabo designante una sorta di carpio.

Vi è poi la stranezza della diffusione geografica della voce, che compare con qualche riscontro in Sicilia, per poi essere assente in gran parte dell'Italia meridionale, dove pure ci si attenderebbe la presenza di un arabismo. Il termine, poi, affiora in Toscana (*buzzo* «epa» e anche «arnia»), in Liguria (genovese *büsu*), nella Lombardia (*busecca*) ecc.: è una diffusione areale (la voce è assente in ambiti iberici) che non risponde alle normali estensioni geolinguistiche degli arabismi.

Pellegrini si trova inoltre nella necessità di superare degli indubbi problemi morfologici: dall'arabo *bu-zaqq* che egli postula, ottiene *busacca* (e, al limite, *busecca*). A questo punto, per chiarire l'esistenza del toscano *buzzo*, deve postulare una Rückbildung (Pellegrini 1989: 199), una ricostruzione, nel senso che da *busecchia* i parlanti avrebbero poi estratto *buzzo* «epa». Una cosa, non esente da complicazioni. Soprattutto, come era possibile che da *busecchia* «epa», si estraesse anche *buzzo* nel senso di «arnia», parmigiano *büs*, arnia ecc.?

Né le difficoltà si fermano qui. Di solito, in rapporto all'anatomia, gli arabismi che il mondo europeo ha assunto sono di carattere tecnico: si veda, ad esempio, *nuca*, che viene accolto perché è una conquista nella lettura del corpo dell'uomo: la cultura medica araba riconosce che il midollo spinale percorre la colonna vertebrale e va a connettersi con il cervello: è la *nuca*. Solo più tardi, il nome *nuca* verrà localizzato (e ridotto) alla parte occipitale della testa.

Si tratta insomma, come in altri momenti di desunzione da un'altra cultura, di un ricupero: le culture romanze desumevano *nuca* dal mondo arabo perché non avevano proprie esperienze corrispondenti. Ma, nel caso di *busecchia* e *busecca* e di *buzzo*, le cose stavano diversamente, la pancia e l'esistere delle interiora facendo parte delle esperienze di quasi ogni contadino e allevatore.

Un'ulteriore riflessione muove dalla prospettiva del ricettore, di colui che avrebbe dovuto assumere la voce araba. Facciamo mente concreta, in chiave pragmatico-linguistica. La voce araba era ben poco nota (se non addirittura sconosciuta) ai neolatini. Ora, come poteva, la gente che parlava un idioma neolatino proiettare una *carica emotiva* su una voce che non era sua, su un termine che non faceva parte del suo repertorio vissuto, che non le diceva nulla, che per lei era incolore?

Anche da queste difficoltà psicologiche, legate alla non immedesimazione del parlante appare – mi sembra – la debolezza di una soluzione che si appella all'arabo *bu-zaqq*.

Per sottolineare che uno aveva la pancia, per puntualizzare sul fatto che un tale si portava in giro un pancione esorbitante, la gente, nel suo ironizzare, doveva ricorrere a un termine o a un'immagine che possedeva appieno, a un «colore» che fosse già nella sua tavolozza, non a una voce rara, di un'altra cultura. Con ciò siamo alla parte propositiva, in cui suggeriamo la nuova (ma ovvia) lettura di *buzzo* «ventre» e di *busecchia*, *busecca* «idem» come «la cosa vuota, il recipiente», un'immagine che risponde a una gamma di altri paralleli (che evocheremo più sotto).

La proposta è di tenere insieme sia *buzzo* «epa» sia quel *buzzo* «recipiente per le api, arnia» che sin qui era stato escluso, e di riconoscervi null'altro che la variante fonetica del tipo *bugio* «vuoto, cavo, recipiente», tipo cui rispondono il toscano è *buzzo* «è vuoto» e, nell'Italia settentrionale, riscontri come è *una pianta bozza* «è una pianta cava, vuota, tutta parlata» ecc.

Vanno qui, ad esempio, oltre al toscano dente *buzzo*, dente cavo, cariato (Arezzo 1997) e al tosc. *avere il buzzo*, essere panciuto, anche usi come il corso *boschia* «pancia» (il cui probabile legame con *büseca* era già stato postulato dal Salvioni in RILomb. 2. 49. 739), ligure *büsu*, *büsa*, pancia; le interiora delle bestie da macello (Plomteux 1975, 1. 258), lombardo e ticinese *bözz*, vuoto, cavo e poi anche recipiente (su cui cfr. anche VDSI 2. 2. 753–755 e 1211 ss. e Lurati-Pinana 1983), gergo di Valtellina *incöö a mangiom i büsin*, s.m. pl., oggi mangiamo i maccheroni (intesi come pasta vuota, bucata: Sondrio, 1997). Qui va anche, del resto la designazione di oss *büis*, di ossi *buchi*, ben noti alla storia dell'alimentazione settentrionale. L'oscillazione tra *o* e *ü* è frequente in varie zone dell'Italia settentrionale. Per ambiti svizzeri italiani vedi, ad esempio, a Poschiavo oscillare *büscà* e *boscà* (VDSI 2.

2. 1218) e, pure in protonia, casi ticinesi come *büccér*, bicchiere (anche se qui si risente la presenza della *b-*), come *Pügerna*, nome di una località che sta a *poggio* sul lago di Lugano e come *Türin*, Torino, il nome della capitale piemontese.

Sulla valutazione dei dati pesa anche un altro fatto, quello che in testi antichi toscani *busecchia* era pure usata per «borsa, tasca»: così nel Lippi del *Malmantile*, che scrive: «*Busecchia*, sebbene si dicano i ventricini del porco, le pigliano per tasche o borse sulle quali si tengono i denari.» Si vede come il punto di partenza applicativo e semantico, in molti parlanti, fosse quello di «recipiente» e di «pancia» (non di «interiora»). Eppure, anche di recente, in opere lessicografiche, si è lemmatizzato *busecca* come segue: «1. intestino; 2. trippa; 3. pancia».

Ebbene, l'elemento base era quello relativo al significato «pancia»: quello, andava provvisto del segno 1, al momento della lemmatizzazione. Il fatto di collocarlo al punto 3 fuorvia l'analisi. Del resto, anche la concretezza mostrava e mostra che quanto cade sotto l'esperienza della gente è la pancia (più o meno prominente che sia) e non le interiora (che appaiono solo nella macellazione o sul bancone del macellaio). Anche il sic. *bbusicuni* è conosciuto nel significato di «pancione, grassone, epa» e non in quello di «intestini».

La proposta che avanziamo di vedere il *buzzo* e la *busecca* presentati, con ironia, dai parlanti come il sacco, rispondeva del resto a uno stilema frequente nella retorica orale, quella per cui per denominare la pancia prominente si ricorreva a un'immagine da «recipiente» e anche da «cosa vuota». Insomma, *busecca* non era una voce normale, meramente designativa, era ed è una voce caricata, espressiva. Quanto alla retorica orale che alludeva alla pancia come al «sacco», vedi ad esempio battute quali *ha la pancia come un sacco* ecc. I tedeschi parlano di *Ranzen* per dire «sacco» e poi, per metafora, lo applicano al pancione ecc. Si citano poi, in rapida successione, casi come il ticinese gergale *la boisa*, la tasca, la saccoccia, da *boisa* «buca, recipiente», lomb. e tic. *l'è n bolgion*, è un grassone, da *bolgia* «sacco di pelle, borsa di pelle» e poi anche «pancia prominente, lomb. *vegh na gran boltrèca*, avere una pancia smodata, prominente (Crema 1984).

Costruiamo un albero semantico del tipo:



Nell'uso specifico, da *busecca* «ventre», si estendeva la designazione anche a quanto era contenuto nel ventre, cioè «le interiora». Quanto alla morfologia, *bu-*

secca, appare come un derivato, non come un falso primitivo; venne fatto con *büsu* provvisto dell'uscita *-ecca*, che veniva immessa in formulazioni caricate, del tipo: *l'è na sterlèca*, di mucca che non dà latte (da *sterile*; Val Calanca 1983), *l'è na petèca* e anche *l'è na peterlèca*, è una bambina petulante (Chiasso 1999); vedi pure a. ven. *sterleca*, manrovescio, percossa, turbine, temporale e i materiali addotti in LEI 3. 1913. Quanto all'oscillazione *buseca/busecca*, essa è solo grafica, nell'Italia settentrionale non esistendo, come noto, le doppie.

Il tipo *busecchia*, poi, era una sorta di italianizzazione di *busecca*: la voce, ritenuta poco fine, veniva in qualche maniera resa più «civile». Il collegamento di toscano *buzzo*, ligure *büsu* ecc. e del lombardo *busecca* appare legittimo. L'obiezione di tipo areale formulata da Spiess, VDSI 2. 2. 1233 secondo cui «di *büsu* «pancia» non esiste alcuna traccia nell'area di *büseca*» si scavalca e supera appunto nel senso che i parlanti di un'area (toscana, ligure ecc.) hanno mantenuto il tipo *buzzo/buso*, mentre i parlanti di un'area contigua optavano per un derivato (più ricco dal punto di vista espressivo) che usciva in *-ecca*. Ma la congruenza e la contiguità geografica era ed è assicurata.

Si dà, quanto alla diffusione geografica, la parola a Federico Spiess: «l'area di diffusione essenzialmente lombardo occidentale di *büseca* risulta già dalle attestazioni medievali nell'a. mil. (Bonvesin) e nelle prescrizioni degli Statuti di Bellano (1370), Dervio (1389), Vigevano (1392) che vietano la lavatura degli intestini degli animali macellati su aree o in acque pubbliche» (VDSI 2. 2. 1232).

Incide anche un fatto: la quantità, la ricchezza di dati locuzionali e espressivi, cosa che pure deponesse, in certa misura, contro una voce estera, esterna alle culture che se ne servivano: di solito, una voce d'accatto, rimane isolata, quasi improduttiva, non innesca tutto un fiorire di locuzioni e battute. Invece, nel caso di *buzzo* e di *busecca*, se ne hanno non poche, come risulta a chi si dia la pena di consultare i vocabolari di lingua e dialettali.

Per *buzzo* (immesso in testi scritti almeno dal 1650) vedi ad esempio riscontri del tipo: *ha messo su buzzo*, di un uomo che si è ingrassato (Firenze 1978), *riempire il buzzo*, mangiare a crepapelle (Empoli 1987), *ha il buzzo*, ha il ventre gonfio, detto di una mucca che ha mangiato qualche erba cattiva (Seggiano 1995), *ha il buzzo del mangiamangia*, ha una pancia propositata (Siena 1999). Si avverte poi, d'inciso, che – invece – è diverso il caso di *lavorare di buzzo buono*, *lavorare di lena*, che muove da tutt'altra motivazione.

Per *busecca* (attestata dalla seconda metà del sec. XIII), si richiamano, distinguendo tra «pancia» da una parte e «interiora» dall'altra, casi come: ligure *impise a buzza*, empirsi il buzzo, mangiare soverchiamente (Frisoni), *quello ha una gran buzza*, di un panciuto (Genova 1989), Broglio (val Maggia) *ciapaa la biseca de fa sgiü l nas*, avere la pancia così vuota da poter prendere la pelle del ventre per soffiarsi il naso: patire la fame (VDSI 2. 2. 1231), *el mür el fa büseca*, il muro fa una sporgenza, non è più a piombo, ha come un'ernia (Abbiategrosso 1994). In applicazioni per indicare le trippe, le interiora, vedi ad esempio: *i büsecch i vosa in procession*, gli intestini gorgogliano, emettono dei rumori sordi, confusi, perché sono

vuoti: immagine desunta dalle donne che biascicavano le giaculatorie nelle processioni (Varese 1998), *quell li el gh'a sett metar de büsecch vöit*, è affamato, ha sette metri di budelli vuoti (Magadino 1978), *l'è na pèrd büsecch*, abbiamo di recente udito esclamare un amico che ironizzava su una ballerina sgraziata, che si esibiva anche se grassa sfasciata (Lugano 1999), *vegnarà la Teresin senza busecch...*, verrà lo scheletro nudo, senza intestini, verrà la morte (Cantù 1988).

Riassumendo, per *buzzo*, *busecchia* e *busecca*:

- a) si propone di abbandonare un arabismo poco verisimile e non sostenibile su un piano pragmalinguistico;
- b) *buzzo* non è una falsa ricostruzione, ma un elemento base, elemento che d'altronde non può essere staccato da *buzzo* «arnia»; su *buzzo* «epa», venne costruita, con volontà espressiva, *busecca* (e *busecchia*);
- c) si riconosce che la successione d'uso (e, dunque, di lemmatizzazione) non è 1. intestini 2. trippa 3. pancia, ma l'opposto, con il significato «pancia» al primo posto;
- d) con la nuova proposta (che si muove in chiave di poligenesi, non di *aut aut* bensì di *et et*) non viene creata una nuova base, bensì si riconosce che queste voci sono delle varianti, a seconda delle zone, del tipo *buso*, *buzo* «cavo, recipiente», toscano *bugio* «cavo, recipiente» ecc. Non si inventa una base isolata, a sé stante, bensì, quali varianti, *buzzo* e *busecchia* si riconducono a un tipo *bugio*, *buso* che è ampio dal punto di vista semasiologico e areale e ben radicato nell'uso. Non viene creato un etimo a sé stante, che serva solo per *busecchia*, ma si riconoscere un ulteriore avatar espresso da un saldo gruppo lessicale. Appare, in altre parole, l'economicità della nuova soluzione, che non crea nuove basi: gli enti esplicativi, in effetti, non vanno moltiplicati oltre il necessario.

4. Lavorare su nomi di cibi: il caso trippa

Anche la quarta parte del contributo si vuole improntata a aspetti tecnici. Percorriamo insieme lo status quaestionis e i fattori semantici di un altro termine legato all'alimentazione, quello di *trippa*.

Va detto, dapprima, dell'utilità di «complicare le cose». Nel caso specifico, è utile immettere nell'esame non solo il significato «interiora di animale» bensì di coinvolgerci anche altri usi pragmatici come le applicazioni per «scarpa» e «coperta».

REW 8570a e DEI 5. 3904 ventilano una dipendenza dall'arabo *tarb*. Si opta, invece, con il FEW (13. 2. 298–301) a favore di un latino espressivo **trippa*.

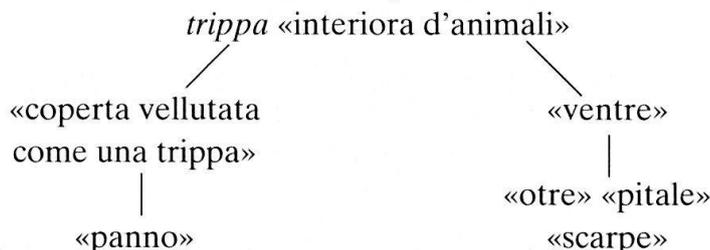
Un fatto va rilevato: nella maggior parte delle zone italiane il semantismo correntemente attestato è quello di «interiora» e di «pancia, ventre». In ambiti iberico-

romanzi, invece, la tavolozza delle applicazioni è più ricca: va da «intestino» e «ventre» a «ripieno del sigaro», a «pancia di un vaso», a «membrana nelle piume degli uccelli», a «polpa di alcuni frutti». In aree iberiche *tripa* è attestata sin dal 1202 (Fuero de Madrid). In testi gallegghi essa è frequente dall'inizio del sec. XIV. Notevole la produttività anche in Catalogna, giusta la documentazione recata da Alcover-Moll.

Come mai per indicare un prodotto della macellazione che avveniva in ogni zona, gli italiani sarebbero dovuti andare a prendere una voce estera, nel caso specifico araba?

Sembra più verisimile proporre di partire dal tipo latino spontaneo **trippa* «interiora». Vedi poi usi quali l'italiano centrale e meridionale *strippare* «togliere le trippe» e vedi l'avverbio toscano a *strippapelle* oscillare e alternare con a *crepapelle*. Vanno pure tenuti presenti dati quali il francese regionale centrale *triper*, *dépecer*, fare a pezzi, lacerare, Perreuse *triper*, consumare un abito a furia di tirarlo, di strofinarlo, farlo a pezzi (FEW 13. 2. 300); inoltre piemontese *striplè*, lacerare, Cantal *tripa*, lembo di stoffa, cencio. Vedi, per aree italiane, ad esempio, i riscontri calabresi: *trippare*, *-ri* ruzzare, trescare, divertirsi correndo; giocare; *trippiare*, mangiare bene e molto; *trippiari*, *-re* fare dei salti (dei capretti), ruzzare (Rohlf 1977.730), calabrese *strippare*, strappare le erbe dal campo (Riace 1999); cfr. *strippare*, dissodare (Rohlf 1977.694).

Proponiamo un albero semantico del tipo:



Per stare vicini all'accezione base citeremo casi come: *budellas* ... *trepes* che si accerta in un documento di beccai steso a Verona nel 1319 (Sella 1944. 593). Del resto, *tripa* quale «stomaco dei ruminanti» figurava, ad esempio, in antichi documenti piemontesi relativi alla macellazione, testi esaminati da Anna Maria Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero*, Torino 1981, p. 281. In modo esplicito, questa frattaglia è citata negli Statuti di Chivasso II, p. 271 e in quelli di Foglizzo II, 381. Negli statuti liguri di Pornassio del 1539 si leggeva: *Aliqua persona non audeat vel presumat lavare aliquos pannos et interiora bestiarum sicut ut dicitur trippe ... infra fontes* (Statuti di Pornassii, cap. 148).

L'obesità suscita – è noto – reazioni di beffa. Comprensibile che si partisse da «insieme di interiora», per arrivare, per polemica o scherzo, a «ventre grasso, debordante»: *ha una di quelle trippe!* «è grasso obeso»; analogo (anche se non identico) il motto di *sei un buseccone*, che si butta là apostrofando un obeso.

In una terza fase si giungeva al semantismo «panno, stoffa»: si hanno parecchi riscontri di *tripa/trippa* in questo senso. Si rinvia, ad esempio, a *tripa* come denominazione di un panno, che figura in Jaume Roig nel 1460 e in testi del secolo XV. Per

il catalano *tripa*, Alcover-Moll 10. 530 annota: «Teixit de llana o d'espart semblant al vellut; cast. *tripe*. *Tripa de vellut*: Heteromallon, Torra Dicc. *Un barret de vellut de tripa de seda negre*. Notam. Anfós V, 179. *També s'hi usa sonar laüt e lo vellut de tripa, groch*, Spill 2753.»

Un'eco di trippa come «panno» traspare, forse anche in *trippa*, detto «di roba floscia, che, a tirarla, cede per ogni verso: *E' trippa; ne viene come la trippa; questo panno non ha punta consistenza; è trippa*» (Tommaseo-Bellini). E' poi sicuro che *trippa* era usato per una certa «qualità di panno», per «una felpa di cotone» anche nel campidano (Porru). In tema Wagner richiamava l'antico catalano *tripa e vellut de tripa*, specie di stoffa (Aguiló 8. 139). Dal canto suo, nel 1775, il Patriarchi testimoniava l'uso padovano per cui si chiamava *trippette la lattuga*, la gorgiera, il collarretto di tela fina che si portava un tempo e che era increspato a foggia di lattuga. Questo in una terza fase.

Le interiora dell'animale macellato si presentano – come sa chi vada a vedere le cose nella concretezza – quale una stoffa pieghettata, come una sorta di coperta: chi ha visto un vello di interiora di manzo non dimentica certo l'impressione analogica che la cosa suscita. Per affinità di aspetto, l'immagine del tessuto veniva associata alle interiora.

La similitudine che postuliamo risponde a un accertamento visivo. Esso ha del resto una rispondenza – anche se in direzione opposta – in altri casi in cui le interiora dell'animale venivano e vengono paragonate, una volta lavate, a un panno pieghettato, a una coperta. Vedi *panno* cui vennero fatti assumere diversi significati riferiti a «elementi del corpo umano o animale» (Cavalca, Dino da Firenze), a «placenta» (Seneca volgare), a «panno verginale, imene» (Bocardo), a «tessuto anatomico»: *commettonsi nel corpo le giunture, fansi e panni, le corde, e nervi e l'ossa e tutte l'altre vostre legature* (GDLI 12. 492).

Un altro esempio. Nell'Italia del Nord, in particolare in Lombardia, per lo stomaco dell'animale macellato si parla anche di *foiolo*, letteralmente «fogliolo»; «piccola foglia» affiora il passaggio metaforico da «foglio» a «interiora». Si ebbe, insomma, in diversi casi:

panno «tessuto» > «membrana carnos»,

foglia, fogliolo > «membrana carnos»,

oppure:

trippa > «membrana carnos» > «tessuto».

Un analogo passaggio da «cibo a pieghe» a «foglio», a «carne» era del resto intervenuto in *lattuga* «pianta erbacea, insalata», poi «guarnizione bianca di tela, pizzo, seta a più strati increspata e pieghettata che ornava nei sec. XV e XVI lo sparato della camicia»; «parte del corpo umano a pieghe»; «organo femminile» (Serambi); cfr. GDLI 8. 833.

Quarta fase. Voce bassa qual era, *trippa* si offriva alle esercitazioni parodistiche di gerganti e folenghiani. Venne sfruttata dai maccheronici, che decisero di utilizzarla per i loro ricami allusivi. Il Folengo parlava ad esempio di *tripae*, e di *trippivorus* per un «divoratore di trippe». Ambientazioni, queste, in cui, *trippa* venne im-

messa nel giuoco dei rifacimenti scherzosi. Le fecero assumere il significato di «otre» (l'otre è di pelle, e assomiglia a un gran ventre) e, ulteriormente, le ascrissero l'allusività di «pitale»: era un senso, quello di «otre», «pitale», che circolava nella tradizione maccheronica padovana e che risulta anche da I. Paccagnella, *Le maccheronee padovane*, Padova 1979: a p. 183 dà «*tripa* s. f. otre, pitale; *tripas*, acc. pl. T 140». Aggiungi che nel 1775 anche il Patriarchi annotava: *tripa*, ventre; otre.

Alla medesima ideologia del caricare l'espressione e del comparare in modo inatteso, arguto, rispondeva pure la denominazione assegnata alle «scarpe»: erano (e sono) fatte di pelle, di cuoio, erano pertanto avvicinati al ventre e all'otre. Donde usi come *le trippe* «le scarpe» in testi antichi, invenzione che nella sua apparente enigmaticità doveva giungere fino a noi: quali *trippe* sono tuttora (1998) designate le scarpe nel gergo dei cordai di Castelponzone (Lombardia).

Esposta la ricostruzione delle metafore, è ora possibile addurre aspetti singoli come il pisano, livornese e lucchese *strippassi*, pigiarsi in modo da esserne come schiacciati, pisano *mangiare a strippapèlle* e fare una *strippata*, fare una mangiata abbondante. *Strippo* è poi usato con toni scherzosi in battute come *sièi di strippo oggi!* oggi vai a un banchetto in cui mangerai lautamente (Malagoli 1939. 412). A Lucca era diffusa l'esclamazione ironica: *bravo trippa!* «bravo citrullo! Infatti per dare a uno del mammalucco diciamo che ha più pancia che cervello» (Nieri 1902. 241). Ancora: *fare una strippata*, fare un'abbuffata (Modena 1972), nel senso di «fare una mangiata abbondante, quasi da «far scoppiare la trippa».

Importa rilevare l'intensa vitalità dell'espressione in ambiti iberici. Si rinvia, ad esempio, all'articolo *tripa* nell'*Enciclopedia del Idioma* di Martin Alonso, Madrid 1958, 3. 4045: «*Tripa*. Intestino, conducto membranoso, muscular, que se halla plegado en muchas vueltas en el interior del abdomen. *Fuero de Madrid*, 1202; Góngora. 2) vientre y con especialidad el de la hembra elevado por la preñez (1726). 3) panza de una vasija (1726). 4) relleno del cigarro puro. 5) hoja del tabaco más próxima a la raíz de la planta, que por su poco tamaño no puede servir para capa de los cigarros puros, y se destina al relleno de éstos, como la capadura y el recorte de las capas. 6) pl. laminillas muy tenues y de substancia córnea que se encuentran en lo interior del cañon de las plumas de algunas aves. 7) partes interiores de algunas frutas (1879). 8) fig., siglo XVI al XX: lo interior de ciertas cosas».

Per ambiti italiani si segnalano inoltre usi come: logudorese *istrippare*, sbudellare, sventrare; scoppiare, crepare; *istrippata*, azione di crepare; strapazzo, fatica (Casu); campidano *strippaisi po unu*, affannarsi, farsi a quattro per uno (Wagner). *Un, do, tripe* recitava una conta triestina: giuoco di parole tra *tri* e *tripa* (Doria). Diffusi, un tempo, anche commenti come *finire a trippa per l'aria*, cadere supino, *finire a trippa di sotto*, cadere bocconi, *finire a trippa in terra*, idem; cfr. AIS 8. 1622, 1623. *Passeggia il mondo a trippa innanzi*, va in giro con sussiego, con il petto in fuori: così coglieva il Fagiuoli delle *Rime* il presuntuoso che avanzava tronfio e pettoruto. Comprensibile che anche certi attuali gruppi giovanili ricorrono al tema: *la cosa mi intrippa*, cioè mi coinvolge (Milano 1995), *la ragazza lo intrippa*, la ragazza lo attrae (Como 1999).

Sin qui una nuova pista di lettura per una voce legata all'alimentarsi e allo sbriarsi dell'immaginazione. Resta la richiesta di un lavoro etimologico che non sia solo fonetico, ma divenga interpretativo a un livello più ampio, un lavoro che, nel suo concreto operare, tenga conto delle situazioni di enunciazione e coinvolga nella ricostruzione le varie componenti socio-culturali e l'attiva presenza del locutore e dell'allocutore. Un esame non solo affidato alla fonetica, ma calato nelle molteplicità del reale.

5. Prospettive

Certo, sin qui si è esemplificato in rapporto al passato. Ma si ribadisce la necessità dell'attenzione anche per quanto avviene oggi. Molti, in proposito, gli elementi che richiedono di essere esaminati, compresa – in una prospettiva linguistica – l'analisi delle pratiche con cui viene oggi imposto il nome (anche pubblicitario) ai cibi nelle standardizzazioni dei grandi produttori: agli oli, ai vini, ai salumi, al *fast food*, ai dolci, ai biscotti ecc. dell'attuale produzione industriale del tipo McDonald's.

E vi sono le tendenze del nostro alimentarsi oggi (comprese le sue frenesie).

Progressiva sostituzione dell'industria alimentare alla cucina familiare, modifiche nel piano delle coltivazioni, sganciamento dalle limitazioni del serbatoio alimentare locale, forza delle spinte innovatrici della pubblicità e delle mode dietetiche suggerite e, a momenti, persino «imposte» dai mass-media, sempre più spiccata posizione di puri consumatori: questi, rapidamente, alcuni tratti delle condizioni e tendenze del nostro alimentarci oggi.

In una omogeneizzazione consumistica funzionale al profitto, si attenuano le differenziazioni sociali: scarti tra alimentazione borghese e alimentazione subalterna come quelli che erano indicabili ancora verso il 1940 per carne, caffè, zucchero sono oggi impensabili. Le differenze regionali durate secoli vengono cancellate in un nuovo cosmopolitismo spesso esterno e consumistico. L'omogeneizzazione spinge anche a cancellare le differenze stagionali: il surgelato rompe il ritmo stagionale nell'alimentarsi durato per secoli.

E cambiano le funzioni dei cibi: essi restano, ma cambia, funzionalmente e frequentemente il loro ruolo nell'ambito del repertorio alimentare. Vedi la fine dell'importanza del pane (che ha una parte sempre più ridotta sulle nostre tavole; analogo il discorso per le patate) e vedi l'esplosivo consumo di carne (95 chili di carne a testa consumati nel 1995 in Svizzera). Il pasto fuori casa si sostituisce progressivamente al pasto in famiglia: la mensa, il self service, la tavola calda, lo snack sono sempre più gli abituali e anonimi luoghi dove si mangia alla svelta e in modo massificato; il numero dei pasti extradomestici, dal 12 % del 1980 è andato, nel 1998, al 35 %; nel 1998 non meno di 40 milioni di italiani hanno mangiato a mezzogiorno in mensa.

Il cambiamento di fondo è – in gran parte dell'Europa e dell'America – nel passaggio dalla sottoalimentazione e dall'ideologia della sobrietà allo snobismo alimentare e alla sovralimentazione di una società pletorica, percorsa dalle *malattie della civiltà* quanto meno favorite dagli eccessi alimentari.

Sulla crisi bioculturale dell'alimentazione moderna occidentale sono amare le osservazioni di Pierre Aimez e di Claude Fischler, in *Communications* 31 (1979) 93–106, 189–210, che nei nostri saccheggi notturni di frigoriferi e nei capricci di una oralità che spesso cessa di essere alimentare solo per divenire alcolica o tabagica, colgono delle propensioni psicopatologiche. Il fortissimo condizionamento al livellamento e alla massificazione alimentare suscita d'altro canto, per reazione, in certi gruppi, un intenso ritorno ai cibi tradizionali e nostrani, come sottolineatori di appartenenza a una comunità. Insieme a un ricupero o quanto meno a un tentato ricupero di socialità, questo ritorno ai cibi tradizionali è all'origine di una forma di nuova nostalgia: la *nostalgia alimentare*.

Comunque, bisogno autentico o moda, anche questa nostalgia di un'alimentazione semplice viene manipolata dalla produzione di massa del falso tipico, del *kitsch alimentare*, dalle mistificazioni del *falso antiquariato alimentare*. Straniati nel circuito consumistico, i cibi nostrani vengono adattati, emulsionati, alterati, sì da riuscire spesso irriconoscibili: unici a rimanere intatti, proprio per la loro carica evocatrice, sono i nomi.

Mentre l'operazione revival culinario paesana è ben lontana dal registrare stanchezze, negli ultimi decenni i consumi di surgelati sono aumentati in Italia in maniera vertiginosa, passando dalle 33 mila tonnellate del 1970 alle 670 mila tonnellate del 1998. Aumento notevole anche dei punti di vendita di surgelati: appena 1000 nel 1960, erano 28000 nel 1970 e ora si avvicinano ai 240000. Nonostante non poche resistenze (nelle mense aziendali molti addetti e impiegate mal sopportano il cibo in vaschette e vassoietti), pure si è proiettati in modo sempre più massiccio nel settore dei *cibi della catena del freddo*, nel *fast food*, nel *boil in the bag*, il precotto e surgelato in busta. Se popolare significa consumato dal popolo, è questa ormai la nuova alimentazione popolare.

6. Cenni bibliografici

Beccaria, Gian Luigi, *Sicuterat*, Milano, Garzanti 1999.

Becker, Karin, *Kochkunst und Diätetik in der Dichtung Eustache Deschamps'*, in *ZRPh* 111 (1995) 347–374.

Camporesi, Pietro, *Il paese della fame*, Bologna, il Mulino 1985.

Classen, Constance, *Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, London and New York, Routledge 1993.

Garzoni, Tomaso, *La piazza universale di tutte le professioni del Mondo*, a cura di Paolo Cherchi e Beatrice Collina, Torino, Einaudi 1996.

Goidanich, Pier Gabriele, *Denominazioni del pane e dei dolci caserecci in Italia*, in Memorie della R. Accademia delle scienze dell'Istituto di Bologna, classe di scienze morali, sezione storico filologica. s. 1, tomo 8 (1913–14), p. 21–66.

Hémardiquier, Jean-Jacques (éd.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Annales 1970.

- Höfler, Manfred, *Fr. Croquignole, petite pâtisserie croquante. Probleme der Textüberlieferung und Interpretation bei Rabelais und die historische Lexikographie*, in ZRPh 106 (1990) 140–142.
- Kaeser, Hans, *Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Oberitalien und in der Schweiz*, Aarau 1932.
- Lurati, O., *Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento*, in Schweiz. Archiv für Volkskunde 75 (1971), 179–195.
- Lurati, O., *L'ultimo lavaggio di Val Malenco*, Basilea 1970, pp. 36 + film; 2a ediz. Tirano 1979.
- Lurati, O., *Etnografia e dialettologia. Per la storia dell'alimentazione della gente lombarda e ticinese*, in *Etnografia e dialettologia*, Pisa, Pacini 1986, 37–64.
- Lurati, O., *Ossi di morto e altri nomi di cibi*, in *Lingua Nostra* 47 (1986) p. 74–76.
- Lurati, O., *Modi di dire. Nuovi percorsi interpretativi*, Lugano-Locarno 1998.
- Lurati, O., *Dal discorso repressivo al discorso mitico: il caso di paese della Cuccagna, país de Cucaña, pays de Cocagne*, in *Revue de Linguistique Romane* 62 (1998) 4–19.
- Lurati, O., *Perché ci chiamiamo così. Cognomi tra Lombardia, Piemonte e Svizzera italiana*. Fondazione Ticino Nostro, Ingauro 2000, 528 pp.
- Lutero, Martin, *Discorsi a tavola*, a cura di Leandro Perini, Torino, Einaudi 1969.
- Malagoli, Giuseppe, *Vocabolario pisano*, Firenze, Accademia della Crusca, 1939.
- Mantovano, Giuseppe, *L'avventura del cibo*, Roma, Gremese 1989.
- Mecking, Volker, *Zum gastronomischen Wortschatz im «Pariser Kochbuch» (1752)*, in ZRPh 112 (1996) 401–408.
- Messedaglia, Luigi, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova, Antenore 1974.
- Montanari, Massimo, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, Li-guori, 1979.
- Montanari, Massimo, *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Bari–Roma, Laterza 1992, 2 voll.
- Nieri, Idelfonso, *Vocabolario lucchese*, Lucca, Giusti 1902.
- Nourriture, La -*, num. spécial de *Communications* 31 (1979) [il numero è interamente dedicato alle problematiche dell'alimentazione].
- Paccagnella, Ivano, *Le macaronee padovane. Tradizione e lingua*. Padova, Antenore 1978.
- Patrone, Anna Maria Nada, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, Centro di Studi Piemontesi 1981 pp. 562.
- Pellegrini, G. B., *Gli arabismi nelle lingue neolatine con particolare riguardo all'Italia*, Brescia 1972, 2 voll.
- Pellegrini, G. B., *Ricerche sugli arabismi italiani con particolare riguardo alla Sicilia*, Palermo 1989.
- Piccitto G.–Tropea G., *Vocabolario siciliano* Catania–Palermo 1985.
- Rheinfelder, Hans, *Kultsprache und Profansprache in den romanischen Ländern*,

- Genf–Firenze 1933 (Nachdruck: Hildesheim–Zürich–New York 1986).
- Rohlf, Gerhard, *Nuovo dizionario dialettale della Calabria*, Ravenna, Longo 1977.
- Rossi, Ermete, *Soncino*. vol. 1 *Dire, fare, baciare*; vol. 2 *Gli uomini, le opere, i giorni*, Soncino 1983.
- Schiaffini, Alfredo, *La diffusione e l'origine di fidelli «vermicelli»– fidellini «capellini»*, in *Archivum Romanicum* 8 (1924) 294–301.
- Sella, Pietro, *Glossario latino italiano. Stato della Chiesa. Veneto. Abruzzi*. Città del Vaticano 1944.
- Vidossi, Giuseppe, *Saggi e scritti minori di folklore*. Torino, Bottega d'Erasmus 1960.
- VDSI, *Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana*, Lugano–Bellinzona 1953ss.
- Wolf, Stefanie, *Lexikologisches in den kulinarischen Rezepten aus der Handschrift BL Roy. 12. C. XII*, in *ZRPh* 110 (1994), 37–63.