

«CUOCO, BIZZARRO, CARO SIGNORE»:  
ARTUSI SECONDO PANZINI<sup>1</sup>

Tutte le opere di Alfredo Panzini (1863-1939) testimoniano il grande interesse dello scrittore per la buona tavola<sup>2</sup>. Non sorprende quindi la stima per il conterraneo Artusi, che ha la sua massima manifestazione nel 1931, con l'inserimento della voce omonima nella sesta edizione di quella grande miscellanea che era il *Dizionario Moderno*<sup>3</sup>:

*Artusi*: per antonomasia *libro di cucina*. Che gloria! Il libro che diventa nome! A quanti letterati toccò tale sorte? Era l'Artusi di Forlimpopoli (1821-91),

<sup>1</sup> Saranno usate le seguenti sigle, approntate per l'edizione critica da me messa a punto e che sarà presto a disposizione sul sito [www.dizionario moderno.it](http://www.dizionario moderno.it): DM – Alfredo Panzini, *Dizionario Moderno*, Milano, Hoepli: DM1 - prima edizione (1905); DM2 - seconda edizione (1908); DM3 - terza edizione (1918); DM4 - quarta edizione (1923); DM5 - quinta edizione (1927); DM6 - sesta edizione (1931); DM7 - settima edizione (1935); DM8 - edizione postuma (1942) a cura di Alfredo Schiaffini e Bruno Migliorini. Di DM8 si prende in considerazione quasi esclusivamente la prima parte, con pochi richiami all'appendice miglioriniana. Tutte le citazioni dal DM, in mancanza di indicazioni diverse, si intendono prese da DM7 sotto la voce citata. Tutti termini in corsivo e con iniziale maiuscola corrispondono ad altrettante voci del DM. Le citazioni artusiane, indicate con il numero della ricetta, o (per le altre parti) della pagina, derivano da Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di Alberto Capatti, Milano, Rizzoli, 2010, a cui si rimanda senz'altro per la ricca introduzione e le puntualissime note al testo. Il testo è stato inoltre indagato con l'aiuto del DBT messo a punto dall'Istituto di Linguistica Computazionale "Antonio Zampolli" del CNR (cfr. [http://serverdbt.ilc.cnr.it/Sito488/startDBT\\_ITA.html](http://serverdbt.ilc.cnr.it/Sito488/startDBT_ITA.html)), che si è basato sull'edizione a cura di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 1970.

<sup>2</sup> Sugli interessi enogastronomici di Panzini mi permetto di rimandare a Marianna Franchi, «Linguaggio di cucina» e vini «da pasto e da bottiglia»: trent'anni di lessico gastronomico nel *Dizionario Moderno di Panzini*, in «Lingua e Stile», XLI, 2006, 1, pp. 27-60 (a p. 28 vengono ricordate le critiche di Croce ai romanzi panziniani, fra le altre cose per l'eccesso di «merende e [...] desinari»). Apprezzamenti sul vino e sui cibi trovano posto persino in opere che si prestavano poco a simili divagazioni, come il dramma su Leopardi, cfr. Marianna Franchi, *Introduzione* a Alfredo Panzini, *La giovinezza di Giacomo*, Lucca, Pacini Fazzi editore, 2010, pp. 19-20.

<sup>3</sup> Il DM è «un bazar di parole, di modi di dire, di frasi proverbiali della storia, dello sport, della scienza, della guerra, etc.» (Gabriele Baldini, *Alfredo Panzini*, Brescia, Morcelliana, 1942, p. 175). Cfr. anche Fabio Marri, *Le gioie di un lessicografo artista*, in *Fra Bellaria, San Mauro Pascoli e Savignano*, a cura di Mario Pazzaglia, Scandicci, La Nuova Italia, 1995, pp. 55-85, in particolare a p. 65.

banchiere, cuoco, bizzarro, caro signore, e molto benefico, come dimostrò nel suo testamento; e il suo trattato è scritto in buon italiano. E non era letterato né professore [...].

La voce documenta (e si tratta di un *unicum*)<sup>4</sup> la fortuna antonomastica di questa metonimia che trasferisce il nome dell'autore alla sua opera più celebre, che addirittura ha la «gloria» di diventare sinonimo di «libro di cucina» *tout court*<sup>5</sup>. *La scienza in cucina* è lodata anche in quanto testo «scritto in buon italiano», per giunta da un autore che non era «letterato» né per studi né per professione.

Infine, con una sola riga (con un'imprecisione sull'anno di nascita e un colossale abbaglio sull'anno di morte, mai corretto nemmeno dai curatori delle edizioni postume del *DM*) ci informa sull'idea che le persone di media cultura avevano di Artusi a una ventina di anni dalla sua scomparsa («cuoco, bizzarro, [...] molto benefico», con l'erronea ma diffusa opinione che egli fosse stato «banchiere»)<sup>6</sup>. Questa telegrafica descrizione e il cenno al testamento compaiono solo in *DM7*: in *DM6* l'intero brano si limitava a «Era l'Artusi un caro signore di Forlimpopoli»; evidentemente Panzini aveva poi ritenuto necessario specificare meglio perché Artusi meritasse di essere considerato «un caro signore»: per le sue iniziative filantropiche, per la vivacità culturale un po' sopra le righe, e naturalmente anche per il suo manuale di cucina. Artusi è uno dei non molti «cuochi» presenti nel *DM7*, assieme ai più antichi Apicio e Vatel<sup>8</sup>; sono citati, pur senza costituire l'oggetto di parole-lemma, anche Bartolomeo Scappi,

<sup>4</sup> Sorprende che la voce *Artusi* non sia altrove attestata, né nei dizionari dell'uso, né in quelli storici, e nemmeno nel contemporaneo saggio di Bruno Migliorini, *Dal nome proprio al nome comune*, Firenze-Génève, Olschki, 1927.

<sup>5</sup> Era talmente comune dire "l'Artusi" che il *DM* non rammenta mai il titolo dell'opera, pur rimandando ad essa quattro volte con l'indicazione «Artusi, *op. cit.*». È però vero che i rimandi sommari erano un'abitudine del *DM*, che per es. parla diverse volte della «citata opera» dello Scappi, di cui ugualmente non indica mai il titolo.

<sup>6</sup> Artusi non fu mai titolare di una banca, bensì visse di rendita dopo aver accumulato una fortuna coi commerci, cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. xli.

<sup>7</sup> Come gli altri personaggi citati, Artusi è «cuoco» non in quanto diretto manipolatore di «cazzaruole» e vivande, «uno di quegli uomini panciuti e sorridenti con una mitria bianca in testa» (da Alfredo Panzini, *La valigetta misteriosa*, Milano, Mondadori, 1944, p. 18), bensì come sovrintendente, sperimentatore e giudice: «in cucina, accanto ad un cuoco e ad una serva, Artusi si diletta con carta e penna» (cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. xliii).

<sup>8</sup> Le voci *Apicio* e *Vatel* contengono ciascuna un richiamo all'altra. Al celebre suicidio del «maggior-domo» del Grand Condé allude la fine della *Prefazione* a *DM2*: «non è il caso di fare come il coscienzioso Vatel se qui non sono allestite tutte le parole richieste» (*DM2*, p. xv).

«cuoco benemerito dello stomaco di Sua Santità Pio V»<sup>9</sup>, e il «cuoco di nome Close», inventore del *foie gras*<sup>10</sup>. Artusi è il «cuoco» nominato più spesso nel *DM*: in 8 voci di *DM7* (*Artusi, Béchamel, Brodetto, Entremets, Glassare, Pasta matta, Quenelle, Tagliatelle verdi*) e due volte in *DM1-DM5* (voce *Menu* in *DM3-5* e voce *Risotto* in *DM1-2*).

Oltre alla “romagnolità” e all’amore per la buona tavola, Panzini e Artusi avevano altri tratti in comune, e così pure le loro opere più celebri.

Come *La scienza in cucina*, il *DM* è stato un’opera longeva e di grande successo commerciale, arrivando a dieci edizioni. A differenza del predecessore, il volume panziniano dopo sei decenni ha esaurito la sua stagione e non è diventato un classico della tradizione nazionale, ma in compenso a suo tempo aveva goduto di immediata fortuna (Panzini ha dovuto fare anticamera con gli editori, ma non ha mai pagato per pubblicare, cfr. *Prefazione* a *DM2*, p. x) e di una storia editoriale lineare, senza edizioni non autorizzate.

Ancora, è stato autorevolmente dimostrato che *La scienza* è un’«opera evolutiva e collettiva», fatta anche di «compartecipazione e quasi di co-autorialità» da parte dei lettori e soprattutto delle lettrici, di un pubblico che «attivamente partecipa, suggerisce, critica, accompagna il libro con la pratica e con l’affetto»<sup>11</sup>; anche il *DM* è stato un’opera corale, amichevolmente seguita dal pubblico, che spontaneamente offriva suggerimenti e integrazioni; ce lo testimonia l’autore fin dalla seconda edizione:

il pubblico acquistava il libro ed aveva la cortesia di informarmi che lo aveva letto «da cima a fondo», «con vero piacere», che lo considerava «come un nuovo amico»; e dopo ciò seguivano proposte di aggiunte, spesso in forma

<sup>9</sup> La perifrasi proviene dalla voce *Coque (Uova à la)*, dallo Scappi dette «uova da bere» (Artusi dice «uova a bere», ricetta n. 139). L’«illustre cuoco del ’500» è citato in *DM1-6* in sei voci, sempre per traduzioni di termini stranieri, come «brodo ristretto o brodo consumato» (voce *Consumé*, da cui proviene la citazione precedente), «servizio di credenza» (voce *Dessert*), «fiadoncelli» (voce *Flan*), «mezzo capretto di dietro» (voce *Gigot*), «servizio di cucina» (voce *Menu*), «brodetto» (voce *Potage*).

<sup>10</sup> Del cuoco alsaziano, più spesso ricordato con la grafia «Clause», il *DM* parla nella voce *Foie gras d’oie*. Artusi invece non usa la locuzione francese – come non usa *pâté* – e parla solo di «fegato d’oca», ricordando l’eccellenza dei «pasticcini di Strasburgo di fegato d’oca» (ricette 274 e 548); anche la voce *Pâté* nel *DM* ricorda che sono «celebri quelli di Strasburgo». È un cuoco anche *Chichibio*, il «gaglioffo cuoco veneziano della novella del Boccaccio». Non era cuoco, ma è citato per quattro volte come *auctoritas* culinaria (s.v. *Bavaresa, Minestrone, Risotto, Piccato*) Francesco Cherubini, autore del *Vocabolario milanese-italiano*.

<sup>11</sup> Giovanna Frosini, *La Scienza degli italiani. Storie di un libro fortunato*, introduzione alla ristampa anastatica della *princeps* della *Scienza in cucina* (Firenze, Giunti, 2011); citazioni da p. 12. Cfr. anche A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., pp. 836-39.

di elenchi; e spesso persone tecniche correggevano le mie spiegazioni con fraterna benevolenza.

Questo pubblico che si complimentava e «domandava ancora parole, spiegazione delle parole, valore delle parole»<sup>12</sup>, non viene mai meno: Panzini conclude l'ultima prefazione da lui curata ringraziando – oltre a diversi amici, che lo assistono da anni in questa fatica – «quelli ignoti che per lettera mi mandavano o suggerimenti o rimproveri, o [...] nuova merce [...] da registrare» (DM7, *Dichiarazioni*, p. XIV).

Come nella *Scienza in cucina* (cfr. per es. gli *incipit* delle ricette 54 e 652) gli anonimi lettori lasciano talora traccia all'interno del libro, come la ditta che offre lo spunto per la voce di DM7:

*Ciocolata*: una Ditta di Torino mi scrive: «*ciocolato? ciocolato? ciocolatto? ciocolatte? ciocolatta?* insomma, una vera Babilonia nella qualifica del prodotto». Allora fra le cinque scritte, si consiglia la sesta: *ciocolata*;

o il lettore che rimprovera Panzini di dimenticare che «il Piemonte [...] è produttore di riso e consumatore di risotto. Non solo! ma anche di tartufi che con il risotto vanno tanto d'accordo!» (voce *Risotto*, aggiunta da DM6)<sup>13</sup>.

Tornando agli elogi per la *Scienza in cucina*, essi si leggono fin da DM1, nella voce *Entremets*:

Il signor P. Artusi, romagnolo e toscano, il quale per suo diletto pubblicò un pregevolissimo ed accurato manuale di scienza culinaria tanto poco noto quanto meritevolissimo di essere noto (Firenze, S. Landi, 1891) traduce la voce francese con *tramesso*, cioè posto in mezzo alle vivande del pranzo<sup>14</sup>

e nella voce

*Glassare*: Pellegrino Artusi, nel citato manuale di culinaria, scritto con grazia

<sup>12</sup> Tutto da DM2, *Prefazione*, p. xi. Il primo passo è significativamente simile alle parole di Leonardo Mordini, lettore-corrispondente di Artusi, al quale scrive di aver «già letto due o tre volte da capo a fondo il suo libro, e, noti bene, non come un trattato tecnico [...], ma come si potrebbe leggere un romanzo» (cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 837).

<sup>13</sup> Un'altra abitudine che Panzini ha in comune con Artusi è la tendenza alle digressioni narrative, anche se di estensione molto minore rispetto a quelle, per esempio, delle ricette 7, 235, 548); cfr. le voci *Lasagne* e *Pois* e M. Franchi, «*Linguaggio di cucina*», cit., p. 38 e note.

<sup>14</sup> Il passo verrà poi progressivamente ridotto, secondo la generale tendenza del DM a ridurre l'estensione delle voci.

nostrana e purezza di lingua da far arrossire molti testi scolastici, propone in tal senso le voci *crosta* e *crostare*<sup>15</sup>.

Dunque, il «pregevolissimo [...] manuale di scienza culinaria», nel 1905 ancora «poco noto», va apprezzato sia per la materia, trattata con «accuratezza» e autorevolezza (la voce *Béchamel* ribadisce da DM4 che «l'Artusi [...] fa testo in fatto di culinaria»), sia per lo stile e la «purezza di lingua», che ne fanno un modello di «grazia nostrana», risultato forse anche della doppia cittadinanza di Artusi, «romagnolo e toscano»<sup>16</sup>.

Infatti il DM ricorre ad Artusi (oltre che a Scappi) quando cerca equivalenti italiani per espressioni culinarie straniere che non vede di buon occhio in quanto segno di snobismo e di sudditanza nei confronti dell'«imperialismo culinario francese» (voce *Chef*)<sup>17</sup>.

Anche nella critica all'esterofilia verbale Panzini si pone sulle orme di Artusi, che in diversi punti del suo ricettario manifesta un certo fastidio per lo «spirito di *stranieromania*»<sup>18</sup> fine a sé stesso e le designazioni forestiere come *Salsa alla maître d'hôtel* («sentite che nome ampolloso per una briccola da nulla! Ma pure i Francesi si sono arrogati il diritto in questo e in altre cose di dettar legge; l'uso ha prevalso, ed è giocoforza subirlo», ricetta n. 123) o *Rossi d'uovo al canapè* («come mi ripugna di dare alle pie-

<sup>15</sup> E si tratta proprio di una proposta, avanzata con modestia: «mi fo lecito di tradurre così i due francesismi comunemente usati di *glassa*, *glassare*, lasciando ad altri la cura d'indicare termini italiani più speciali e più propri» (n. 789, *Crosta e modo di crostare*).

<sup>16</sup> Panzini intuisce la duplice base della lingua artusiana: nella *Scienza* vale «la fondamentale opzione per il fiorentino contemporaneo – affrontato con l'umiltà dello 'straniero' che aveva relegato il dialetto originario a un episodico e limitato uso domestico, e studiato anche attraverso repertori di pronto uso» (Giovanna Frosini, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della «Scienza in cucina» di Pellegrino Artusi*, in Cecilia Robustelli - Ead. (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI, Modena (20-22 settembre 2007), Firenze, Cesati, 2009, pp. 311-30, a p. 326).

<sup>17</sup> In realtà, più che «la accuratissima cucina di Francia», la voce *Chef* ne critica la «sapiente ed eclettica derivazione», anche e soprattutto verbale, imperante «in gergo mondano e degli alberghi di lusso» (voce *Broche*), fra «gente che crede nobilitare il parlare con vocaboli stranieri» (voce *Corsettière*). Cfr. anche in DM1 nella voce *Menu* le riserve a proposito di quei «termini culinari, appartenenti ad un linguaggio che non è più di alcuna nazione, ma che pompeggiano sicuramente anche in banchetti solenni ed ufficiali», cfr. M. Franchi, «*Linguaggio di cucina*», cit., pp. 39-42.

<sup>18</sup> L'espressione proviene dall'introduzione alla ricetta dei *Krapfen* (n. 182), scetticamente definiti «piatto che porta questo nome di *tedescheria*». Qui Artusi, che non ha preclusioni nazionalistiche per quanto riguarda la ricerca dei sapori, invita a non entusiasmarsi acriticamente per ciò che è forestiero solo perché nuovo e diverso: «andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di *stranieromania*».

tanze questi titoli stupidi e spesso ridicoli! Ma è giuocoforza seguire l'uso comune per farsi intendere», ricetta n. 142)<sup>19</sup>.

L'«uso comune», da Artusi seguito «per farsi intendere», sarà punto di riferimento anche per Panzini fin da *DM1*, per ogni tipo di vocaboli, non solo per quelli culinari: egli dichiara di avere osservato nella sua prassi lessicografica l'«autorità dell'uso», in chiave – almeno inizialmente – antipuristica:

giacché più delle ragioni di analogia, di logica, di provenienza, hanno forza e valore le radici che le parole hanno messe<sup>20</sup>.

Per quanto riguarda i termini culinari, il *DM*, nella voce

*Confiture*: voce francese invece di *conserva di frutta* o *marmellata*. Se in un albergo di lusso non dite *confiture*, il cameriere vi considererà per provinciali

testimonia ironicamente una diversa motivazione nel conformarsi all'«uso comune»; non più per «farsi intendere» bensì per “farsi apprezzare” come uomini di mondo.

La necessità di seguire l'«uso comune» non impedisce ad Artusi di proporre equivalenti italiani per certe designazioni straniere; Panzini nel *DM* approva che Artusi traduca il gallicismo *Glassare* con «*crosta* e *crostare*», la voce *Entremets* «con *tramesso*, cioè posto in mezzo alle vivande del pranzo», la voce *Béchamel* con «*balsamella*» (che da *DM2* è anche voce autonoma). Ne dichiara invece la sconfitta – nonostante tutto il «buon volere» impiegato per servirsi di termini italiani – per la voce

*Quenelle*: [...] Specie di *polpettina* di fine preparazione. [...] L'Artusi [...],

<sup>19</sup> Più accondiscendente il commento al *Gâteau à la noisette* (n. 564): «a questo dolce diamogli un titolo pomposo alla francese, che non sarà del tutto demeritato». In altri casi, Artusi pare quasi voler svelare la realtà semplice che si nasconde dietro i «nomi amplosi», come per le ricette 223 e 190: «a me queste ciambelline furono insegnate col nome di *beignets*; ma la loro forma mi suggerisce quello più proprio di *ciambelline*, e per tali ve le offro». Anche Panzini adotterà un atteggiamento analogo, con i termini gastronomici (come la voce *Rostbraten*, «non è a credere che sia un piatto speciale e raro: vuol dire *braciucola* e nulla più»), e non solo, cfr. ad es. *Lapin*: «in francese vuol dire *coniglio*, ma è certo che il pellicciaio elegante vi dirà che il tale manicotto, la tal collarina è di *lapin* e non di coniglio».

<sup>20</sup> *DM1*, *Prefazione*, p. xv. Sul purismo panziniano, cfr. Luca Serianni, *Panzini lessicografo tra parole e cose*, in Giovanni Adamo - Valeria Della Valle (a cura di), *Che fine fanno i neologismi, a cento anni dalla pubblicazione del Dizionario moderno di Alfredo Panzini*, Firenze, Olschki, 2006, pp. 55-78, alle pp. 59-63.

che pure è pieno di buon volere, *non vi trova termine nostro corrispondente* e dice tali polpette *inventate da un cuoco il cui padrone non avea denti*<sup>21</sup>,

e implicitamente anche quando commenta l'uso persistente della voce *Menu*, nonostante che l'italiano disponga di *lista*, che è «parola che vi risponde precisamente, ed ha esempi antichi in tale senso». Panzini stranamente non rammenta le artusiane *Note di pranzi* o «distinte di pranzi»<sup>22</sup> (solo nella voce *Rostbraten* parla dei nomi di piatti letti «su le note») ma si lascia sfuggire, alla fine della voce in *DM3*, l'esclamazione un po' avvilita (poi cassata) «e sì che abbiamo l'ottimo libro dell'Artusi!»<sup>23</sup>.

Si riferiscono più specificamente al contenuto delle ricette artusiane i richiami – anche letterali – delle voci *Béchamel* («l'Artusi [...] avverte che una buona balsamella e un sugo di carne tirato a dovere, sono la base e il segreto della cucina fine», con ripresa non dichiarata dalle ultime righe della ricetta n. 137) e *Pasta matta* («sfoglia [...] usata "a far la parte di stival che manca" (Artusi, *op. cit.*) in diverse vivande»; la ripresa dalla ricetta n. 153 è evidenziata fra virgolette alte doppie)<sup>24</sup>.

La lunga voce *Brodetto* inizia riportando il proemio alla ricetta del *Cacciucco I* (n. 455), poi in un certo senso dà una dimostrazione pratica dell'affermazione artusiana «la confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele», ricordando che la «specie di umido di pesci», detto in Romagna *brodetto*, «ha qualche parentela», oltre che col *cacciucco*, «col *bouille abaisse* marsigliese, con la *zuppa alla marinara* a Roma». E di questa «seconda Babele» gastronomica, fra dialettismi e forestierismi, il *DM* ci offre un vasto panorama, senza limitazioni volte a preservare la «purezza di lingua»: rispetto ad Artusi, il *DM* amplia i riferimenti alla cucina internazionale, specie francese, e anche alle cucine regionali, che Panzini (come Artusi mezzo secolo prima) ha occasione di conoscere anche grazie a lun-

<sup>21</sup> I passi in corsivo sono ripresi pressoché alla lettera dal prologo della ricetta delle *Quenelles* (n. 317).

<sup>22</sup> A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., pp. 817-27.

<sup>23</sup> Sull'evoluzione e frequenza d'uso dei sinonimi *menu*, *menù*, *minuta*, *lista*, *distinta*, cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 814 e Chiara Colli Tibaldi, *Un menu a misura d'ospite: evoluzione della terminologia gastronomica tra Unità d'Italia e periodo fascista*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua*, cit., pp. 259-67, alle pp. 259-60.

<sup>24</sup> Invece, la voce *Tagliatelle verdi* è conclusa da un semplice rimando a «Artusi, *op. cit.*». Generica anche la citazione artusiana nella voce *Risotto* in *DM1-2*: «la varietà è così grande [...] che ad es. Parma ammannisce e condisce diversamente da Bologna, Bologna da Ravenna. V. a questo oggetto il bel libro citato dell'Artusi».



ghe permanenze in diverse parti d'Italia: romagnolo d'origine, Panzini fu liceale convittore a Venezia, studente universitario a Bologna, professore ginnasiale di prima nomina a Castellammare di Stabia, poi a lungo docente a Milano, e infine a Roma, dal 1918. Tutte queste esperienze si riflettono, tra le altre cose, in voci del *DM*, che – pur non essendo un testo dedicato alla cucina – presenta un campionario di termini culinari forestieri, dialettali e regionali addirittura più ricco di quello artusiano, che aveva scelto di privilegiare i termini toscani ma nel contempo di rifuggire dai toscanismi più marcati<sup>25</sup>. Il *DM* diventa lo specchio, anche nella gastronomia, di una società italiana che conosce una prima piccola “globalizzazione”, prima di tutto interna, e poi internazionale<sup>26</sup>.

Lo spazio a nostra disposizione ci costringe a trattare solo cursoriamente le restanti tracce artusiane nel *DM*. In pochi casi, gli accenni alla preparazione dei cibi sembrano parafrasare le ricette artusiane, come nelle voci *Fiorentina* e *Tòtano*. Sono più interessanti certe consonanze a livello di classificazioni generali: a parte termini troppo diffusi per essere significativi (come umido, lessò, bollito, brodo, dolce, gnocchi, salsa, baccalà, carciofi, patate, ecc.), Panzini approva l'artusiano «tramesso» come equivalente di *entremets* e usa «rifreddo» sia come aggettivo («un piatto ri-

<sup>25</sup> Cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., pp. xvii-xxi e gli studi di Giovanna Frosini, di cui troviamo una sintesi (con bibliografia) in G. Frosini, *La Scienza degli italiani*, cit., in particolare alle pp. 26-28. Non meraviglia che un'opera nata come una «raccolta di [...] mostri e mostricini», una «collezione di anomalie e di brutture, germinate sul bellissimo idioma in cui Dante scolpì la sua Commedia» (*Prefazione* a *DM2*, pp. ix e xi) si differenzi da un trattato che si sforza di mettere a punto uno «strumento espressivo [...] all'insegna dell'equilibrio e del buon gusto», con specifica attenzione a «un terreno particolarmente sensibile, quello del trattamento dei forestierismi e dei neologismi» (G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., pp. 320-21). Sull'atteggiamento panziniano nei confronti dei toscanismi, simile a quello di Artusi, cfr. L. Seriani, *Panzini lessicografo*, cit., p. 61.

<sup>26</sup> Per i forestierismi gastronomici del *DM* (con lemmi da *Crème renversée* a *Gulasb*, da *Ochsenmaulsalad* a *Zakuski*), in grandissima parte assenti in Artusi, cfr. Marianna Franchi, «Arte culinaria» e *forestierismi* nel *Dizionario Moderno di Panzini*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua*, cit., pp. 331-48. Per i dialettismi più o meno adattati basti citare lemmi come *Barbajada*, *Codino* (*Arrosto di*), *Cervellata*, (Lombardia), *Bagna càuda*, *Grissini*, *Giandùia*, *Gianduiotto* (Piemonte), *Fondi di carciofi*, *Risi e bisi* (Veneto), *Brazadèl*, *Casatello o casadello*, *Spongata*, *Polpetta di mare* (Emilia-Romagna), *Cantucci*, *Nèccio*, *Panzanella*, *Pinzimonio* (Toscana), *Maccheroni alla chitarra*, *Matriciana* (*Spaghetti alla*), *Rigatoni*, *Carciofi alla giudia* (Roma e Italia centrale), *Calzone*, *Mozzarella in carrozzella*, *Mesticanza*, *Pastiera*, *Struffoli* (Campania), *Arancina*, *Cassata* (Sicilia), tutti termini che Artusi non cita. Anche la Sardegna, grande assente nella *Scienza in cucina*, è ricordata nel *DM* per i vini *Campidano*, *Ogliastra*, *Vernaccia* e alle voci *Pecorino* e *Yoghurt* (per la locale variante «*gioddù*»), nonché – in un appunto manoscritto ad un esemplare della settima edizione conservato nell'archivio panziniano di Bellaria – per un'aggiunta alla voce *Galani*, che integra il panorama dei nomi regionali: «meraviglie (Sardegna)».



freddo», voce *Insalata alla russa*; «noto piatto rinfreddo», voce *Galantina* che come sostantivo (voce *Buffet* in DM1-6: «tavola pronta con rinfreddi e ristori»). Mentre, senz'altro per evitare ambiguità, preferisce a «principio» la parola «antipasto», peraltro non ignota ad Artusi (cfr. il preambolo ai *Principii*, p. 163, e la voce *Hors-d'oeuvre*). Quanto alle *Colazioni alla forchetta*, p. 829, il DM lemmatizza l'espressione

*Forchetta*: la frase: colazione *alla forchetta*, e talora *à la fourchette* (cioè piatti freddi senza minestra), è tolta dal francese ed oramai è comune, da assai tempo.

Panzini riprende da Artusi altre categorizzazioni, come «di famiglia», che nella *Scienza* indica un piatto semplice, da tutti i giorni, opposto al «piatto fine» (cfr. ricetta n. 322, o ricette 475, 525, ecc., con gli equivalenti «da famiglia», ricetta n. 572, o «per famiglia», ricetta n. 321), mentre in Panzini ha una connotazione piuttosto negativa, che sta fra la frugalità e fregatura, cfr. la voce

*Famiglia (Tipo)*: attenti a questa scritta nei negozi! Indica merce, commestibili scadenti. *Cioccolata di famiglia*, non mangiabile. La famiglia è la gran Cirenea!

e cfr. le considerazioni del protagonista di una sua novella:

è piena di interesse la concezione che l'industria si deve essere formata della famiglia. Certi prodotti alimentari di qualità inferiore, sono chiamati «di famiglia»; il vino artificiale è vino «di famiglia», il marsala di fichi secchi è «marsala per famiglia»; la cioccolata con la fecola è «cioccolata di famiglia»<sup>27</sup>.

Il DM riprende da Artusi anche la definizione di «vino da bottiglia», cioè pregiato (cfr. ricette 210 e 570 e voci *Barbèra*, *Sangiovese*, *Sassella*), e vi oppone quella di «vino da pasto» (voci *Bardolino*, *Bordeaux*, ecc.), di conio non artusiano (forse Artusi avrebbe detto «da famiglia»).

Molti riscontri riguardano le *Spiegazioni di voci* premesse da Artusi al

<sup>27</sup> *Le avventure di un 'paterfamilias'*, in *Le fiabe della virtù* (pubblicate in volume nel 1918); si cita da Alfredo Panzini, *Opere scelte*, a cura di Goffredo Bellonci, Milano, Mondadori, 1970, p. 789. Un po' peggio degli articoli «di famiglia» dovevano essere quelli scherzosamente detti «di guerra»: «nel 1917-18, difettando un po' tutto, si convenne con familiare stoicismo di chiamare di guerra tutto ciò che era un po' micagnoso (direbbe un romano): *pane di guerra*, *pranzo di guerra*, *libro di guerra*, ecc.» (voce *Guerra*, dall'Appendice di DM3).

ricettario<sup>28</sup>. A distanza di decenni, Panzini considera parecchi dei 40 termini o locuzioni elencati (tranne quattro, tutti presenti fin dall'edizione 1891) ancora meritevoli di essere spiegati e analizzati. Sono infatti voci del *DM Carnesecca* (con i sinonimi «rigatino, pancetta, ventresca»; solo il secondo è presente nella *Scienza*), *Cotoletta* (in *DM1* «coteletta»), *Frattaglie*, *Fumetto*, *Mestolo*<sup>29</sup>, *Sauté*<sup>30</sup>, *Scaloppine*, *Tritacarne* (da *DM3*, «specie di macinino che supplisce alla mezzaluna e al mortaio nell'arte culinaria») *Vitella*<sup>31</sup>.

Compaiono invece negli *interpretamenta* di altre voci del *DM* i termini, evidentemente ormai ben noti, *bietola* (s.v. *Cappelletti*), *cipolla* (s.v. *Maghetto*, «il ventriglio dei polli, [...] in Toscana *buzzo* o *cipolla*»), *costoletta* (s.v. *Costata*, *Cotoletta* e *Entrecôte*), *filetto* (s.v. *Beef-steak* e *Tournedos*), *lardone* (s.v. *Quagliette*), *lunetta* (s.v. *Malfattini*), *matterello* (s.v. *Cannella* e *Lasagnòlo*), *mezzaluna* (s.v. *Pestata*), *odori* (s.v. *Erbetta*), *scaloppe* (s.v. *Escalope*), *staccio* (come termine generico ad esempio s.v. *Semola*), *zucchero a velo* (s.v. *Biuta* o *biuda* e *Galani*). Viceversa, *mistrà*<sup>32</sup> e *rognone*<sup>33</sup>, che compaiono all'interno delle *Spiegazioni*, diventano nel *DM* voci autonome.

<sup>28</sup> Sulla «rivoluzione copernicana» insita nell'apertura con un glossario toscano-italiano anziché francese-italiano, cfr. G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., p. 321. Capatti osserva che il *DM*, che tanto «contribuì dal 1905 alla fama di Artusi», sarà per le «cuoche-lettertrici» «guida erudita [...] fra un francese scorretto e dei gallicismi strampalati» che permangono in diverse ricette artusiane (Alberto Capatti, *Pellegrino Artusi editore casalingo*, in C. Robustelli - G. Frosini (a cura di), *Storia della lingua*, cit., pp. 19-28, citazioni da p. 25).

<sup>29</sup> Il lemma *Mestolo*, a differenza della *spiegazione*, non dà una definizione ed è costituito unicamente dal modo di dire «*avere il mestolo in mano*, familiarmente vale *far da padrone*», che registra uno sviluppo metaforico dell'espressione da Artusi usata letteralmente nel celebre «basta che si sappia tenere un mestolo in mano», unico requisito richiesto per «annaspar qualche cosa» in cucina (pp. 10 e 14).

<sup>30</sup> Solo nella redazione di *DM2* la voce contempla anche l'accezione di «teglia» (in Artusi «cazzaruola larga, [...] bassa, con manico lungo, che serve per friggere»; cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 43, s.v. *Sauté*); nelle altre edizioni indica solamente «quella viva cottura che si fa della carne [...] con burro od olio».

<sup>31</sup> Oltre alle *Spiegazioni*, cfr. l'accento nella ricetta n. 556; ancora nel 1935 (come del resto adesso) questo femminile creava stupore nel nord Italia: «perchè da Firenze in giù il *vitello* macellato diventa *vitella*? C'è chi dice che queste povere bestiole (tacchina, agnella, pollastrina, vitellina) sono più saporite se femmine».

<sup>32</sup> Ricordato nelle *Spiegazioni* come sinonimo di *Fumetto*, «liquore con estratto di anaci chiamato *mistrà* in alcune province d'Italia». In entrambe le voci *Fumetto* e *Mistrà*, presenti fin da *DM1*, si mette in rilievo che il primo, «dall'aspetto di fumo che dà all'acqua in cui si versa», è termine toscano.

<sup>33</sup> Nelle *Spiegazioni* il toscano *pietra* è chiosato «rognone, arnione»; la voce *Rognone*, da *DM2*, informa che «per somiglianza di suono con altro vocabolo significante altra glandola, propria del sesso maschile, è preferita la parola *arnione*. *Avere gli arnioni sani* vale esser forte, sicuro di sè, pronto. Cfr. *Avere il fegato sano*».

Quanto alle 790 ricette, non pochi dei titoli si ritrovano nel *DM*, *in toto* o più spesso in parte, o con qualche variazione. Queste massicce sovrapposizioni sono ancora una volta indicative dell'interesse (linguistico, storico, o semplicemente... culinario) con cui Panzini guarda a queste voci, ai loro *designata* e al testo che ne fu probabile fonte. Quest'interesse risulta ancora maggiore se consideriamo – ricordandolo per l'ultima volta – che il *DM* non è né vuole essere un libro di gastronomia<sup>34</sup>.

Sono titoli artusiani totalmente o parzialmente lemmatizzati le voci *Agrodolce* (con significato sia letterale, «detto di salsa», sia metaforico, «riferito a discorso»; cfr. ricetta n. 408), *Àrista* (curiosamente il *DM* non riporta l'aneddoto storico-etimologico della ricetta n. 369, senz'altro congeniale a Panzini), *Arsella* (cfr. ricette 498-99; il *DM* cita sinonimi «adriatici» in Artusi assenti: «peòcio, dâtolo de mar, capa, calcinello»), *Babà*, *Baccalà*, *Balsamella*, *Bavaresa* (limitatamente all'aggiunta di *DM7*, «specie di dolce in ghiaccio»; cfr. la *Bavarese lombarda*, ricetta n. 674, da tenere «per tre ore almeno nel ghiaccio» prima di servirla), *Beignet* e *Bignè* (cfr. ricette 190 e 631), *Biscuit* (limitatamente all'aggiunta di *DM5*, «nome di gelato»), *Bistecca*, *Blanc-manger* (cfr. ricetta n. 681 e la voce *Bianco-mangiare*)<sup>35</sup>, *Bomba* (come le ricette 183-85; anche il *DM* le registra come preparazioni dolci – in *DM7* – o salate, in *DM5-6*), *Brigidini*, *Brioche*, *Bròccoli di rape* (cfr. ricetta n. 434), *Budino* (voce che rimanda a *Bodino*, variante preferita da Panzini, per indicare – come in Artusi – sia il dolce sia il sanguinaccio), *Cacciatora (Alla)* («dicesi di vivande preparate alla lesta, in padella, [...] quasi alla maniera che usano i cacciatori», cfr. ricetta n. 287), *Cacciucco*, *Cacimpero*<sup>36</sup>, *Canapé* (come «crostini» solo in *DM8*; cfr. ricetta n. 142), *Castagnole* (voce *Castagnette* o *castagnole*, cfr. ricette 212-13), *Cavallucci*<sup>37</sup>, *Ceca* (cfr. *infra*), *Cenci fritti* (con una serie di nomi non toscani, di nuovo assenti in Artusi: «galani, sfrappole, fiocchi, fiocchetti, nastrini, frappe»), *Chifel*, *Cotognata*, *Cuscussù*, *Fave dei morti* (cfr. ricetta n. 622), *Fricandò* e *Fricandeau* (cfr. ricetta n. 255), *Galantina* (cfr. ricetta n. 366), *Gâteau*,

<sup>34</sup> Infatti, da *DM3* in poi, la culinaria non compare nel telegrafico sommario presente nel frontespizio; le «parole [...] della cucina» sono presenti solo in *DM1* e la «cucina» compare fra gli ambiti contemplati solo fino a *DM2*.

<sup>35</sup> Panzini lo definisce «piatto dolce da credenza»; in Artusi non è attestata la categoria dei «dolci da credenza», che però sicuramente gli era nota, poiché per il *Salame inglese* parla di «piatto d'alta credenza» (n. 618); viceversa, il *DM* non cita i «dolci al cucchiaio», presenti nell'*Indice delle materie della Scienza*.

<sup>36</sup> Il *DM* lemmatizza la forma *Cacimpero*, «specie di *manicaretto* o *frittata* di uova e formaggio fresco (Romagna)»; la variante usata da Artusi è citata s.v. *Fondù*.

<sup>37</sup> Nella ricetta n. 619 Artusi non cita i «berricuòcoli» di cui parla il *DM*, bensì altri «dolci speciali a Siena [...]»; il panforte, i ricciarelli [...] e le cupate»: solo dei secondi darà la ricetta (n. 620).

*Gialletti* (con gli originali veneti «zaleti, zaletini», ovviamente assenti nelle ricette 592-93), *Insalata alla russa* (cfr. ricetta n. 454), *Krapfen*, *Kugelhupf* o *Kugelhupf*, *Languè de chat*<sup>38</sup>, *Latte «brûlé»*<sup>39</sup>, *Lugànica* (cfr. ricetta n. 42, *risi e luganighe*), *Maccherone* (cfr. anche le voci *Maccheroni alla chitarra* e *Maccheroni con lo sbruffo*, espressioni ignote ad Artusi)<sup>40</sup>, *Macedònia*<sup>41</sup>, *Maionese* o *maionesa* e *Mayonnaise*, *Malfattini*<sup>42</sup>, *Margherita (Pasta)*<sup>43</sup>, *Minestrone*, *Nasello*, *Ossobuco* (in DM1-2 la forma era *Osso-buco*, come nell'indice artusiano), *Panettone*<sup>44</sup>, *Pappardelle*, *Pasta frolla*<sup>45</sup>, *Pasta matta*, *Pudding*, *Quagliette*, *Quenelle*, *Raviòlo*, *Ricciarello*, *Risotto*, *Roast-beef*<sup>46</sup>, *Salama* (dedicata alla celebre «*salama dal sugo*» ferrarese, cfr. i *salami dal*

<sup>38</sup> Sebbene la ricetta n. 635 chiami le «pastine pel the, tolte da una ricetta venuta da Parigi» *lingue di gatto*, il DM curiosamente lemmatizza il nome francese.

<sup>39</sup> Virgolettando il termine francese (con un allontanamento dalla prassi del DM, che evidenzia i lemmi stranieri solo con l'asterisco), Panzini riproduce «l'attentissimo ricorso al corsivo» di Artusi per i termini dialettali o stranieri, particolarmente evidente nell'indice (cfr. G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., pp. 321 e segg., citazione da p. 321).

<sup>40</sup> Quanto ai tipi di *paste asciutte* (cfr. la ricetta n. 122), DM lemmatizza *Pastasciutta*, «grafia più dell'uso che *pasta asciutta*» e il sinonimo di uso fiorentino *Paste (Le)*, oltre ai maccheroni e agli spaghetti (cfr. voce *Spaghetto* fin da DM1); Artusi cita nella ricetta n. 87 gli «strozzapreti» (pure voce del DM), i «buconotti» (probabilmente coincidenti coi «buccolotti» della voce *Maccherone*) e i «denti di cavallo» (assenti nel DM); nella ricetta n. 104 i «vermicelli», nella ricetta n. 272 le «lasagne» (la voce *Lasagna* compare fin da DM1). Cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., pp. 62-63 e p. 117 (nota 92). Quanto al DM, nella sola voce *Maccherone* cita «spaghetti, vermicelli, *perciatelli* cioè bucati, maccheroncelli, maccheroni di zita, cioè da zitella, per nozze; lingue di passero, fettuccine, lasagne».

<sup>41</sup> La ricetta n. 772 descrive una preparazione più complessa di quella oggi nota, per cui preferirebbe il «nome paesano *Miscellanea di frutta in gelo*»; DM3 parla di «mescolanza di frutta conservate»; DM8 dà una descrizione corrispondente al *dessert* oggi comune.

<sup>42</sup> «Nome di minestra in brodo, fatta di pasta ben soda [...] minutamente tagliata con la lunetta (Romagna)», descrizione che forse deriva dalla ricetta n. 45: «tritatele [le fette di pasta] colla lunetta fino a ridurle in minuzzoli minuti quanto la metà di un chicco di riso»; sull'estrema varietà delle paste note come *malfattini*, cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 98 (nota 65).

<sup>43</sup> Il dolce della ricetta n. 576, *Pasta Margherita*, è compatibile solo con la spiegazione di DM8, «nome di un dolce soffice», non con quella di DM3-DM7, «specie di *marzapane*».

<sup>44</sup> Sotto questa voce, Panzini annota in DM4: «prima della Guerra, L. 3 al kg.!»; anche in altre voci si lamenta del prezzo dei generi alimentari, spesso con aggiornamenti da un'edizione all'altra. Cfr. le voci *Stoccafisso* («è il manzo dei poveri; nell'anno 1917, L. 8 al chilo»), *Caroviveri* (per cui si veda M. Franchi, «*Linguaggio di cucina*», cit., p. 56) e *Limitazione dei consumi*: «espressione della Guerra, cioè stringere un occhio alla cintura, cosa necessaria, data la scarsità dei viveri [...]. Dolci aboliti, patate L. 1,20 al chilo, prosciutto L. 2,50 all'etto, fagioli L. 3 al chilo, carne L. 10 al chilo; e trovare!». Anche Artusi, da bravo commerciante, fa osservazioni sul prezzo dei prodotti, cfr. alla ricetta n. 656 le prugne a «L. 1,50 il chilogrammo».

<sup>45</sup> Quanto alla *pasta sfoglia*, nel DM si parla sempre di «pasta sfogliata» (voce *Salatini*, *Vol-au-vent*, ecc.); invece, *sfogliata* in Artusi è un dolce (n. 566, *Sfogliata di marzapane*).

<sup>46</sup> L'*incipit* della ricetta n. 521 («voce inglese [...] penetrata in Italia col nome volgare di *rosbiffe* che vuol dire *bue arrosto*») viene ripreso dal DM con qualche osservazione sulla versione assimilata e sulle sue diverse accentazioni: «voce inglese e vuol dire *bue arrostito*, [...] si scrive

sugo della ricetta n. 283), *Saltimbocca*, *Sandwich*, *Sapa*, *Sauerkraut*<sup>47</sup>, *Sformato* («per indicare italianamente il bodino o pasticcio cotto entro forma o stampo; voce *Flan*»; *Flan* non compare nella *Scienza*), *Soufflé*<sup>48</sup>, *Spaghetto*, *Spumone* (nella accezione di «una specie di gelato fine, rigonfio, a sapori vari», cfr. ricetta n. 771), *Stoccafisso*, *Stricchetti*, *Strudel*, *Tagliatelle*, *Tagliatelle verdi*, *Taglierini*<sup>49</sup>, *Tè*<sup>50</sup>, *Tortellino*<sup>51</sup>, *Tortello*, *Vitella*, *Vol-au-vent*, *Zabaione*, *Zuppa inglese*, *Zuppa à la santé*.

Altre parole che fanno parte dei titoli delle ricette artusiane compaiono invece negli *interpretamenta*: *agnellotti* (in DM1 s.v. *Cappelletti* e in DM2 s.v. *Raviòlo*) *anatra arrosto* (s.v. *Morte*), *anguille arrosto* (s.v. *Vino di bosco*, cfr. ricetta n. 491 e *infra*), *animelle* (s.v. *Finanziera*), *anolini* (solo in DM1, s.v. *Cappelletti*), *arnioni* (s.v. *Rognone*, cfr. *supra*), *bracioline* (s.v. *Quagliette*), *braciola* (s.v. *Fricandeau*, *Rosticciana*, ecc.)<sup>52</sup>, *buccellato* (s.v. *Bossolà o bussolà*), *cialdoni* (traduzione dei termini dialettali *Cannoni* e *Storti*), *ciarlotta* (s.v. *Charlotte*), *cibreo* (s.v. *Brodetto*, *Civet* e *Olla podrida*), *coteghino* (nella variante *cotechino* s.v. *Bondiola*), *crocchetta* (s.v. *Croquette*), *crostini* (s.v. *Tartina* e *Mozzarella in carrozzella*, termini non usati da Artusi), *fagiuolini dall'occhio* (s.v. *Soja*, «affine al così detto fagiolo dall'occhio»), *folaghe* (s.v. *Sciàbica*), *fricassea* (s.v. *Fricandeau* e *Gibelotte*), *gallina di Faraone* (s.v. *Faraona*), *gelatina* (s.v. *Aspic*, *Gelée*, ecc.), *giulebbato* (s.v. *Chinotti* e *Pesca alla Melba*, cfr. ricetta n. 656), *granelli* (s.v. *Regàglie* e *Finanziera*), *latte alla portoghese* (s.v. *Brûlé* e *Latte alla «crème»*), *marasca* (s.v. *Maraschino* e *Kirsch-Wasser*), *migliaccio* (limitatamente al *migliaccio di*

in francese e in italiano *ròsbif*; in Toscana *rosbiffe*. [...] Il *rosbiffe*, e anche *ròsbife*, con codesto travestimento toscano è sfuggito alla severa caccia del Fanfani». Cfr. G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., p. 322.

<sup>47</sup> Il DM non riporta la grafia artusiana *Sauer-krout*; riporta però diversi adattamenti francesi e italiani, cfr. voce *Choucroute* e *Sarcrauti*.

<sup>48</sup> In Artusi erroneamente *Soufflet*, cfr. A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 290 (nota 12); Id., *Pellegrino Artusi editore*, cit., p. 25 e G. Frosini, *Lo studio e la cucina*, cit., p. 324.

<sup>49</sup> La voce tratta esclusivamente dell'uso metaforico dell'espressione «*taglierini fatti in casa o in famiglia*: [...] affari sbrigati prima e combinati fra i cointeressati, quindi fatti palesi al pubblico, come la cosa più naturale, equa e spontanea del mondo».

<sup>50</sup> Con la lunga trattazione sul *Tbe*, n. 777, la voce *Tè* del DM ha in comune solo l'informazione che il tè si ottiene «per infusione»; la grafia artusiana *the* compare in DM1-2; le altre edizioni registrano anche «*tbé* alla francese, ovvero *tea*, all'inglese».

<sup>51</sup> La voce di DM5 si limita a riportare un passo ritenuto del Tassoni (in realtà, dell'estroso Giuseppe Ceri) che dice i tortellini inventati «imitando di Venere il bellico» e rimanda alla voce *Cappelletti*, come pure per la voce *Tortello*, presente solo in DM1-4.

<sup>52</sup> Invece, la voce *Braciola* registra solo la «metafora popolare per indicar lo *sfregio*, e il fortuito *taglio* del rasoio nel radere la barba».

*Romagna*, ricetta n. 702, cfr. voci *Bodino* e *Buristo*), *minestra di semolino* (come «*minestra di semolina*» s.v. *Sèmola*), *pagnottelle ripiene* (ricetta n. 239; s.v. *Pizzeria* si citano «le pagnottelle imbottite con le alici»), *pallottole*<sup>53</sup>, *passatelli* (variante bolognese della voce *Passatini*), *passato* (s.v. *Purè* citato come equivalente «non [...] dell'uso, fuor di Toscana»), *pastella* (solo in DM8 s.v. *Pastetta*), *pasticcio* (s.v. *Pâté*), *pastine* (s.v. *Savouries*), *pesce marinato* (s.v. *Carpione (In)*), *petonciani* (in DM1 s.v. *Melanzana*), *pollo in porchetta*<sup>54</sup>, *polpettone* (s.v. *Carneplástico*), *risi e luganighe* («*riso e luganiga*», s.v. *Risotto*), *rosolio* (s.v. *Alchermes*, *Anisetta*, ecc.), *salmi* (ricetta n. 283, s.v. *Salmi* e *Salmis*), *salsa bianca* (s.v. *Gratin*), *sgonfiotto* (solo in DM8 s.v. *Krapfen*, per cui «fu proposto il nome di *sgonfiotti alla viennese*»), *sgliole in gratella* («*soles au gratin*», s.v. *Sole* in DM8), *stiacciata* (s.v. *Nèccio* e *Pizza*), *stufato* (s.v. *En daube* e *Ragoût*), *tonnato* (s.v. *Tonnato e tonnè* e *Thonné*), *trippa* (s.v. *Busecca*), *uova affogate* (s.v. *Poché*).

Il DM lemmatizza anche altri termini artusiani che compaiono all'interno delle ricette, come le voci *Aggraziare* («vale *dar sapore*. «Crema aggraziata con alchermes»») <sup>55</sup>, *Bondiola* (cfr. ricetta n. 238), *Codrione* («le *renti*») e la voce correlata *Stizza* («bolla che ha la gallina sul codrione, e che si toglie prima di cuocere. [...] vale come il *boccon del prete*»; cfr. ricette 258 e 270), *Duràcine* («detto di *frutte*, specialmente di *pesche* che hanno la polpa non spiccante dal nòcciolo») <sup>56</sup>, *Filoncino* («forma oblunga di pane alla francese») <sup>57</sup>, *Làbrador* («nome dato in commercio ad un'ottima qualità di baccalà [...], dalle coste del Labrador [...] presso cui si fa grande pesca», cfr. ricetta n. 506), *Liebig* («un noto *estratto di carne*, usato

<sup>53</sup> Artusi presenta *pallottole* dolci (ricette 171 e 687) o salate (n. 201), come pure il DM, rispettivamente nelle voci *Struffoli* e *Pasta reale* (cfr. anche la voce *Boulette*, «vale *pallottolina*, e nel linguaggio culinario, abusivamente, *polpetta*, *polpettina*»), ma sempre avvalendosi del diminutivo «*pallottoline*», senz'altro per evitare qualsiasi confusione coi proiettili.

<sup>54</sup> Cioè con «due ciocchettine di finocchio e qualche chicco di pepe», cfr. la ricetta n. 542, *Pollo in porchetta*, e la voce *Porchetta*: «si dice *cuocere in porchetta* di vivande ammannite col finocchio e con altre droghe come la porchetta». Artusi non riporta la ricetta della porchetta, «cibo avvertito come locale» e per varie ragioni poco appetibile per «i buoni borghesi» (A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 643, nota 8), ma la cita anche alla ricetta n. 641, *Torta di patate*, descrivendola come «un maiale di 50 a 60 chilogrammi, sparato, ripieno di aromi e cotto intero nel forno».

<sup>55</sup> In Artusi il verbo ha 22 occorrenze; ad esempio, nelle ricette 125, 436, 527. Anche nel DM il verbo compare altre volte, per esempio alla voce *Cannòli*.

<sup>56</sup> Il plurale femminile dell'aggettivo non è casuale: non solo è detto «specialmente di *pesche*» (il contrario delle «*pesche spicche*» della ricetta n. 697), ma è la stessa forma usata nella ricetta n. 721, che si basa su «mele rose o di altra qualità *duràcine*».

<sup>57</sup> Nella ricetta n. 32 «un filoncino di pane rafferma» è fra gli ingredienti della *Zuppa ripiena*.



specialmente in cucina per preparare un brodo lì per lì, per aromatizzare umidi, ecc.))<sup>58</sup>, *Macis* («arillo della noce moscata»; cfr. ricetta n. 790), *Regàglie* («frattaglie dei polli»; la variante *rigaglie* compare 38 volte nella *Scienza*, a partire dalla ricetta n. 10), *Sardine di Nantes* («nome [...] dato generalmente ad ogni specie di preparazione di pesce minuto, cotto nell'olio e conservato in scatole»; Artusi non ne dà la ricetta, ma le mette fra le opzioni per le *Colazioni alla forchetta*), *Table d'hôte* («la mensa dei grandi alberghi, servita ad ore e prezzo fisso [...]. *Tavola rotonda* sarebbe la voce nostra, ma non è molto dell'uso»)<sup>59</sup>.

Infine, del trattattello sulle anguille della ricetta n. 490, nel *DM* ritroviamo le voci, marcate come dialettali e presenti fin da *DM1*, *Capitone* («vocabolo usatissimo in Napoli ed esteso alle altre regioni, specie dell'Italia centrale, per indicare una specie di anguille assai grosse e vistose: vittime della vigilia di Natale»), *Bisatto*, «nome dato dai pescatori dell'Adriatico (litorale veneto e romagnolo) alle piccole anguille» e – solo da *DM6*, senza marcature – *Ceca*, «voce toscana, *piccola anguilla*»; cfr. le *cieche* delle ricette 514-16<sup>60</sup>.

Diversi riscontri esulano dalla gastronomia. A parte uno dei motti nel frontespizio (*prima digestio fit in ore*), e l'altra *sententia* della scuola salernitana (*post prandium stabis et post coenam ambulabis*)<sup>61</sup>, che sono voci del *DM*, e il proverbio francese in rima ugualmente ricordato nelle *Norme d'igiene*<sup>62</sup> (presente nella voce *Desinare* fin da *DM2*), sono notevoli di una cultura condivisa le citazioni dei poeti Stecchetti-Guerrini e Pananti, nel

<sup>58</sup> Cfr. la ricetta n. 255: «l'estratto di carne Liebig [...] lì per lì, sciolto nell'acqua, può sostituire [il brodo]»; oltre all'espressione «lì per lì», il *DM* forse trae da Artusi anche l'uso «per aromatizzare umidi», essendo *Fricandò* la terza ricetta presentata sotto questa categoria.

<sup>59</sup> Per le *Colazioni alla forchetta* Artusi cita le «colazioni [...] delle locande o delle tavole rotonde» (A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. 829). Non è lemmatizzato, ma il *DM* ha in comune con la *Scienza* anche il termine «marmorizzato, detto di carni suine», cfr. voce *Marbré* e la ricetta n. 310: la lombata del maiale è «marmorizzata di magro e grasso».

<sup>60</sup> Nella trattazione artusiana non troviamo invece gli elementi che nel *DM* rimandano alla geografia umana delle valli di Comacchio (voci *Fiocinino*, *Lavorièri*, *Marotta*, *Paradello*, *Valle*) e nemmeno la menzione del famoso *Vino di bosco*; per accompagnare l'anguilla, Artusi consiglia più genericamente «vino rosso ed asciutto» (ricetta n. 491).

A Comacchio è dedicato il cap. XVI della *Lanterna di Diogene*; della pesca alle anguille si parla alle pp. 139-42 delle citate *Opere scelte*. Capatti mette in rilievo il ruolo che la narrativa panziniana ebbe per il «riscatto» della Romagna, dopo i tempi difficili del Passatore, e come abbia contribuito ad attrarre schiere di lettori-turisti che, grazie alle pagine panziniane, tendevano a rileggere anche le digressioni narrative artusiane come «una testimonianza nostalgica» (A. Capatti (a cura di), *La scienza*, cit., p. XIII).

<sup>61</sup> Ivi, p. 29.

<sup>62</sup> Ivi, p. 31.



DM citati rispettivamente 10 e 4 volte<sup>63</sup>, l'uso del termine carducciano *monumentomania*<sup>64</sup> e di modi di dire, come l'uso familiare di

*Morte*: detto specialmente di pesci, uccellagione, ecc., significa volgarmente in alcune regioni nostre *il vero e proprio modo di cucinare, speciale ed adatto*. L'anguilla su lo spiedo, i calamaretti fritti, l'anitra arrosto, ecc., è *la loro morte*

(cfr. la ricetta n. 354: «vogliono dire che la miglior morte dei piccioni sia in umido coi piselli») o altre locuzioni usate «per celia» come nella ricetta n. 54:

avendo messo in prova la detta minestra è riuscita di tale mia soddisfazione da poter rendermi grato *al pubblico e all'inclita guarnigione*,

nella ricetta n. 656:

non vorrei passare per il sior Todero brontolon se anche qui tocco il tasto dell'industria nazionale nel vedere che questo frutto si paga L. 1,50 il chilogrammo;

o nel prologo ironico dei *Biscotti della salute*, ricetta n. 573:

State allegri [...] ché con questi biscotti non morirete mai o camperete gli anni di Mathusalem;

cfr. rispettivamente le due voci, risalenti a DM1:

*Colto e l'inclita (Il)*: modo abbreviato che vuole indicare *il colto pubblico e l'inclita guarnigione* ed era locuzione dei vecchi comici. Dicesi spesso per celia,

<sup>63</sup> Guerrini è citato, spesso assieme ad alcuni suoi versi, s.v. *Argia Sbolenfi, Caval di ferro, Christofle, Dalli al tronco!, Elzevir, Humour, Pòstumo, Santa bottega, Stravacato, Cantone, Turista e turismo* (solo in DM1). È possibile che il sintagma «lavoratori di cervello» (nella lettera riportata nell'*Autore a chi legge*, p. 19) abbia ispirato i panziniani «lavoratore della mensa» e «lavoratore di farmachi» della *Lanterna di Diogene* (in A. Panzini, *Opere scelte*, cit., p. 143). Facile immaginare che Panzini avrebbe sottoscritto le lodi alla «santa bicicletta» della medesima lettera. Pananti, *auctoritas* della *Frustata* (e della ricetta n. 597) nel DM è presente, anche con i suoi versi, s.v. *Andare a fagiuolo, Sardinia, Zappata, Undici mila vergini* (solo in DM1).

<sup>64</sup> Era così intitolata una lettera aperta pubblicata sul «Resto del Carlino» l'11 gennaio 1887 (in Giosue Carducci, *Opere*, vol. XXVIII, *Ceneri e faville, serie terza*, Bologna, Zanichelli, 1938, p. 295); il termine ricompare nella ricetta n. 525 («in questo secolo di *monumentomania*» Artusi vorrebbe «erigere un monumento a *sue spese*» a «chi inventò il forno») e s.v. *Monumentabile*.

*Sior Tòdero brontolon*: titolo di una fra le più geniali commedie del Goldoni, divenuto antonomastico per indicare persona malcontenta, bisbetica, brontolona. Si dice comunemente per celia,

e la voce (da *DM2*):

*Matusalemme (L'età di)*: termine di vita lunghissima. Questo patriarca [...] secondo la Bibbia [...] visse 969 anni.

È un'artusiana strizzatina d'occhio al lettore anche la conclusione di *DM2* («nessun uomo, a detta del sacro testo, visse di più, del che non è da aver dubbio»), a conferma dell'affinità fra questi due «cari signori», che parte dall'origine romagnola, si fonda sull'amore per la cucina e per la parola, e si estende ad una comunanza di riferimenti culturali.

MARIANNA FRANCHI