

ELISA RICCI PETITONI

IL LESSICO DI GUERRINI AL POSTO CHE GLI COMPETE
[Forlimpopoli 2016]

Bisogna essere lieti che il centenario della morte di Olindo Guerrini stia suscitando una serie di studi che sembravano piuttosto stagnanti, perlomeno a livello nazionale; ed è un fatto molto positivo che ci si occupi anche della sua ultima opera, finora piuttosto trascurata (anche perché schiacciata dal confronto con l'opera di Artusi) dalla critica e dai linguisti (esclusi alcuni interventi che hanno origine, come anche oggi, soprattutto dalla sua e nostra Romagna).

Siccome la mia tesi è in Linguistica e filologia, stiamo cercando di chiarire alcuni problemi sulla nascita editoriale, appunto, de *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, che le tante ristampe recenti non chiariscono.

Dall'*Esordio* si capisce come l'opera fu pensata e in parte scritta durante l'esilio genovese di Guerrini. Ciò spiega anche perché l'editore fu il Formiggini, modenese e ben a contatto con l'ambiente bolognese (già dal 1908 quando patrocinò e pubblicò un volume sulla *Secchia Rapita*), ma allora a Genova (poi si trasferì a Roma, e ciò spiega perché l'edizione 1918 reca la data di Roma). Zanichelli voleva stamparlo, ma Formiggini rivendicò i suoi diritti risultanti da una promessa di Guerrini già del dicembre 1912. Il testo fu spedito da Guerrini, tornato a Bologna, a Formiggini il 6 ottobre 1916, dunque pochi giorni prima di morire.

L'Esordio come lo leggiamo adesso è il risultato di una censura rispetto alla forma originale preparata da Guerrini, molto risentito con alcuni docenti dell'università di Bologna per dissapori avuti quando era stato direttore della Biblioteca universitaria di Bologna. Timori di querela o dissapori vari indussero l'editore, e la

figlia Lina Guerrini rimasta curatrice del libro dopo la morte di Olindo, a emendare il testo rispetto alla prima stesura: «Ero in quel tempo bibliotecario dell'Università di Bologna, quando fui posto in guardia contro le losche manovre di alcuni ridicoli batraci nell'arte di fare del male. Mi ripugnò di accapigliarmi con persone che non stimavo e sdegnai di scendere alle loro porcheriole di stivali ritinti o di viziosi solitari che volevano essere padroni dove io avevo la responsabilità»¹.

Chi erano questi docenti?

Dall'*Epistolario* curato ed edito da Elio Melli ne «I quaderni del Cardello»², alcune lettere scambiate tra Guerrini e Ferdinando Martini lasciano capire che fossero docenti di legge che non si adattavano alla disciplina sull'utilizzo della biblioteca (prestiti) come stabilito dal ministro della Pubblica Istruzione, appunto il Martini, che Guerrini doveva far rispettare.

Inoltre sembra che alcuni professori, cosiddetti filogermanici (allora l'università tedesca dettava i modelli per la nuova scienza neopositivista) fossero particolarmente ostili a Guerrini, che invece era dichiaratamente antigermanico, come appare da un altro passaggio dell'introduzione censurata: «Hanno imparato un po' di tedesco e rimpinzano le lezioni di nomi brandeburghesi e le Memorie Accademiche delle teorie e dei rifiuti pescati nella Sprea»³.

L'introduzione finale fu modificata da Martini, come risulta da questa lettera della figlia Lina a Formiggini: «Ho ricevuto la risposta di Martini e le trascrivo l'accomodamento del periodo incriminato».⁴

Le bozze furono corrette da un altro del giro bolognese-carducciano-romagnolo, il faentino Alberto Bacchi della Lega, quasi coetaneo di Guerrini e suo collaboratore, con Corrado Ricci, all'interno della biblioteca universitaria e della Commissione per i testi di lingua di cui Guerrini fu presidente dopo la morte di Carducci e di Zambrini.

Quella de *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* fu una genesi di sicuro inusuale, come d'altronde tutta la produzione letteraria di Guerrini. Nasce dal desiderio di completare in qualche modo, almeno idealmente, l'opera di Artusi, in quanto

¹ Archivio della Casa Editrice A. F. Formiggini (1909-1945), Biblioteca estense di Modena.

² Elio Melli, *L'epistolario di Olindo Guerrini*, «I Quaderni del Cardello», vol. XV, Cesena, Il Ponte Vecchio, 2006, p. 337.

³ Archivio della Casa Editrice A. F. Formiggini (1909-1945), Biblioteca estense di Modena.

⁴ Archivio della Casa Editrice A. F. Formiggini (1909-1945), Biblioteca estense di Modena.

non esistevano all'epoca ricettari o opere di cucina che si preoccupassero di fornire consigli sugli avanzi di cucina. Guerrini è un erudito, un attento lettore di manuali e ricettari moderni e antichi, ma nonostante le sue approfondite conoscenze, non si prende la libertà di completare le ricette inserendo tempi e dosi, che restano una pesante lacuna dell'opera. Uomo di grande onestà intellettuale, ammette di non potere sopperire a questa mancanza e rimanda ad autori più competenti di lui, tra cui in primis Artusi (i cui rapporti con Guerrini sono stati ben indagati, anche in questa giornata e nell'intervento che seguirà il mio).

Di questa onestà intellettuale sono testimoni le numerose ricette che riportano la fonte e l'autore da cui provengono. Il libro quindi «non è originale, ma una raccolta, una antologia, un sillabo di ricette spigolate qua e là nei libri italiani e talora stranieri, o nei giornali di cucina dove sono sparpagliate»⁵.

L'opera di Guerrini è frutto della sua costante attenzione alla cultura popolare e contadina, del suo sentirsi parte di un popolo, quello romagnolo, anche a partire dalle scelte culinarie. A questo si aggiungono i numerosi viaggi da lui intrapresi in sella alla sua inseparabile bicicletta, con cui ha potuto ampliare i propri orizzonti gastronomici. Infine decisiva è l'amicizia e la stima che lo legano a Pellegrino Artusi. Per questo, nel momento in cui comincia a riordinare le numerose ricette raccolte nei suoi viaggi e nelle sue ricerche, si inserisce nel solco tracciato da Artusi e allo stesso tempo se ne allontana adottando scelte stilistiche e linguistiche proprie, o meglio più funzionali alla sua opera. Non c'è dubbio che nella letteratura e nella cultura gastronomica italiana ci sia un prima e un dopo Artusi. Il letterato di Forlimpopoli, come molti prima di me hanno detto, ha contribuito a fare gli italiani, a creare un'identità italiana che passasse sia per la cucina che per la lingua. Per questo motivo le sue scelte linguistiche e lessicali sono state ampiamente studiate: Artusi si è preoccupato di chiarire i termini da lui utilizzati, e in questo modo ha aiutato la lingua italiana nel suo processo di normalizzazione, accettando e rendendo quotidiani toscanismi che erano ancora relegati all'uso locale e allo stesso tempo depurando l'italiano dai troppo francesismi culinari ereditati dai secoli precedenti.

Alla luce di ciò, Guerrini è figlio delle scelte lessicali e linguistiche di Artusi, alle quali non può sottrarsi. Ma è proprio nell'essere debitore de *La scienza in cucina* che Guerrini si prende la libertà di costruirsi un proprio lessico, di riflettere sul linguaggio dei ricettari e di fare scelte inusuali ma sempre dichiarate e giustificate.

⁵ Olindo Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formiggini, 1918, pag. 6.

Nell'*Arte di utilizzare gli avanzi* Guerrini lascia traccia delle sue riflessioni spesso relegandole a brevi battute e semplici commenti, ma restituendoci un quadro ben più approfondito e meditato delle apparenze.

Dichiarazioni di intenti e di scelte fatte le troviamo già a partire dall'*Introduzione* dell'opera, quando Guerrini decide di motivare la scelta del verbo di origine francese *utilizzare* nel titolo. L'autore dichiara che, nonostante le smorfie di alcuni bigotti, questo termine sia il più adatto a interpretare e rappresentare il corpus delle ricette proposte. Non c'è quindi un'esclusione a priori di ciò che proviene dalle altre lingue, ma un continuo interrogarsi sulla reale necessità di fare uso di termini stranieri più o meno italianizzati (e su questo credo impareremo molto di più dall'intervento successivo).

Venendo più in generale al lessico della nostra opera, possiamo dire che è rappresentato e quasi simboleggiato dal suffisso RI-: *ricucinare, rinvenire, riscaldare, rifare, rimarinare*. È il linguaggio di chi riusa ciò che rimane (volendo usare altri due verbi onnipresenti). Guerrini non si distanzia dal toscano reso quotidiano da Artusi, si muove a suo agio nel mare delle parole e dei tecnicismi culinari: *pillottare, condire, digrassare, sobbollire, mondare, imbiondire*. Sono tutti termini maneggiati con scioltezza dall'autore.

A questi termini tipici della pratica culinaria, Guerrini affianca parole della sfera tecnica e industriale: abbiamo i *cascami di pollame*⁶, dove la parola *cascame*, dai più grandi dizionari della nostra lingua, Grande Dizionario Utet e il Dizionario Etimologico della Zanichelli, è indicato come termine legato alla lavorazione industriale senza alcun riferimento all'ambito culinario. Allo stesso modo *intradere* sembra essere un tecnicismo prestato alla cucina: nel De Mauro e nel DELI il verbo descrive un procedimento in cui si riduce in poltiglia, si inzuppa in un liquido una sostanza solida, ma non c'è alcun riferimento ad autori o opere di stampo gastronomico precedenti a Guerrini. Infine è un esempio parlante di questo adattamento gastronomico del lessico l'uso del verbo *sudare*: nella ricetta «Lesso coll'odore di selvaggina»⁷ leggiamo: «questo miscuglio, sul fuoco, deve, come si dice, sudare, cioè mettere fuori il suo sugo senza attaccarsi alle pareti della casseruola». All'epoca di Guerrini ancora non era nell'uso scritto, ufficiale, questa sfumatura gastronomica del verbo *sudare*, perciò l'autore non rinuncia a fornire una sintetica spiegazione ai lettori.

⁶ *Idem*, pag. 20.

⁷ *Idem*, pag. 98.

L'altro aspetto su cui Guerrini si sofferma a dare spiegazioni ai lettori è quello delle parole straniere. In un'epoca in cui l'influenza della cucina francese o anche dei rinomati the inglesi è più che palpabile, chiunque voglia scrivere di cucina si trova di fronte al problema di come e quanto tradurre dalle lingue straniere.

Artusi sceglie di mantenere la forma nella lingua originale di quelle ricette che sono rappresentative di una nazione, dando qualche breve spiegazione sul significato, ad esempio per il *roast-beef*, ricetta num. 521, specifica che «questa voce inglese è penetrata in Italia col nome volgare di *rosbiffe*, che vuol dire bue arrosto», e così abbiamo lo *strudel*, i *soufflés*, i *krapfen* e i *sandwiches*.

La tendenza generale di Guerrini invece è di italianizzare il più possibile i termini culinari. Ma nei casi in cui non trovi un termine italiano adatto, dichiara esplicitamente la scelta di mantenere la parola straniera dandone motivazione al lettore. Una modalità di trattare i nomi stranieri delle ricette è quella di metterli tra parentesi a fianco del corrispondente italiano, per far sì che nei casi in cui fosse particolarmente famoso il nome straniero fosse allo stesso tempo chiaro al lettore il nome italiano. Questa modalità riguarda diverse lingue: abbiamo la «Salsa tartara (*remoulade*)»⁸, il «Pan perduto (*Armer ritter*)»⁹, «La finta zuppa di tartaruga (dall'inglese *Mockturtle soup*)»¹⁰.

E nel libro troviamo sparse brevi riflessioni linguistiche che lasciano molte questioni aperte. Nella ricetta della Charlotte di mele¹¹ leggiamo: «lascio il nome Charlotte perché, sebbene anch'io sia di parere che molti termini di cucina possano e debbano essere italianizzati, non arrivo dalla pedanteria di certi pedanti del tempo del Puoti e del Ranalli che avrebbero volentieri tradotto *Geffroy de Bouillon* in *Gottifredo del Brodo*. I nomi propri è un bel lasciarli stare». E infatti ne *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* tutte le ricette che riportano il nome dell'inventore, vero o presunto, mantengono il titolo originale. Quindi abbiamo le salse alla Sainte-Menehould, Périgaux, Chateaubriant e così via.

Altro caso è rappresentato dalla ricetta della *balsamella*. Noi oggi la conosciamo come *besciamella* e all'epoca dei nostri due gastronomi era una preparazione nuova e in voga, arrivata dalla Francia. Nell'edizione del 1905 del *Dizionario Moderno* di

⁸ *Idem*, pag. 15.

⁹ *Idem*, pag. 40.

¹⁰ *Idem*, pag. 159.

¹¹ *Idem*, pag. 266.

un altro romagnolo adottivo, e ciclista come Guerrini, Alfredo Panzini, troviamo la registrazione del termine *béchamel*, mentre nell'edizione del 1908 Panzini compare anche l'adattamento *balsamella*, influenzato da balsamo.

Come Artusi si limita a specificare che la balsamella equivale alle *béchamel* dei Francesi, se non che quella è più complicata, così allo stesso modo Guerrini riporta semplicemente che in Francia la salsa si chiama *Sauche Bechameil* o *Bechamelle*.

Diverso è invece l'atteggiamento dei due autori nei confronti dei *soufflé*. Artusi mantiene la forma francese *soufflet*, mentre Guerrini riporta la forma italianizzata sgonfiotto, aggiungendo: «le pietanze di questo genere, il cui fondamento è la chiara d'ovo sbattuta sino a neve densa, sono *soufflé* francesi che alcuni tradussero malamente in soffiati e l'Artusi meglio in *sgonfiotti*, benché la parola sia aulica»¹². Artusi è quindi, come si vede, modello di lingua e non solo di cucina. A completare questa spiegazione, con un tono di rassegnazione alla voce «Soffiati»¹³ leggiamo: «noi in Italia traduciamo spesso così i *soufflés*, ma, se dovessi dire, né la parola francese, né la traduzione italiana mi finiscono, perché risvegliano in me, benché a torto, l'idea poco appetitosa di un soffiamento uscito dalla bocca, con umidità relativa. Ma è sciocchezza il pretendere di cambiare nomi entrati nell'uso da anni ed anni, e vada per soffiati»

La «Garbura d'erbe»¹⁴ è invece una ricetta che presenta problemi di traduzione per Guerrini: «*Garbure* in francese significa una zuppa soda e densa di erbe, pan di segale e lardo. Non trovo un vocabolo italiano che significhi la cosa con una parola sola e quindi adotto questa di garbura» Di fronte quindi alla mancanza di corrispondenti italiani e alla difficoltà di comprensione creata da una parola straniera poco conosciuta, Guerrini si limita al calco morfologico (il cui estremo aveva deriso col celebre «Grillò abbagliato» di cui sentiremo presto).

Sicuramente la pesante presenza della cultura francese anche nelle cucine italiane non è vista di buon occhio dall'autore, che non si fa problemi a commentare: «i cuochi che vanno per la maggiore e per ogni piatto anche il più comune hanno un nome francese, chiamano questa salsa *rémolade*»¹⁵.

Se comunque in qualche modo i francesismi sono tollerati da Guerrini, altret-

¹² *Idem*, pag. 292.

¹³ *Idem*, pag. 325.

¹⁴ *Idem*, pag. 273.

¹⁵ *Idem*, pag. 65.

tanto non si può dire per i germanismi e per la cucina tedesca in generale. «Diceva il saggio che i gusti non si discutono ed io non mi permetto di esprimere il mio parere sopra certi piatti tedeschi che ad alcuni, come a me, sembrano, scusate il termine giusto, vere troiate»¹⁶. Senza mezzi termini Guerrini esprime in poche parole la sua opinione nei confronti della cucina tedesca. Nei Cascami di pollame, dove specifica già nel titolo che si tratta di una ricetta tedesca, leggiamo: «non ci troverete un gran sapore, come in genere in tutta la cucina tedesca sbrodolona, ma potete aiutarvi con estratto di carne od altre aggiunte a vostro gusto (...) e poi si mangia se si ha coraggio. Deutschland über alles!»¹⁷ (motto riportato nel dizionario del Panzini, che lo dice «rivolto nel senso imperialista»).

O ancora, la “Tedescheria” (altra parola registrata da Panzini, che segnala «l'intenzione ironica») è un «paese dove non si mangia, si divora»¹⁸; oppure lo strudel ha una «forma poco simpatica, ma ogni nazione ha le forme di cucina che merita»¹⁹. Il dizionario di Panzini cita la cosa senza esprimere giudizi, ma ne sottolinea la «forma di budello».

L'opinione di Guerrini sembra più legata a semplici pregiudizi (e oltre alle già accennate ostilità coi docenti bolognesi germanizzati, si pensi alla Grande Guerra in corso) che comunque non precludono l'inclusione di molte ricette tedesche nell'opera.

Guerrini è quindi attento a restituire l'italiano agli italiani nella forma migliore, di arricchirlo sì di prestiti e calchi stranieri ma senza che questi lo sminuiscano o lo impoveriscano. La passione per la letteratura e la gastronomia lo porta a cercare una lingua che dia dignità e corpo alla materia culinaria, che la innalzi allo status di arte, come ribadisce nella lettera che Artusi pubblica nell'introduzione a *La scienza*: «non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico; e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte»²⁰. Purtroppo l'opera di Guerrini ha vissuto all'ombra della *Scienza in cucina*, per questo non era ancora stata oggetto di una ricerca linguistica approfondita e degna dei tanti spunti che offre.

¹⁶ *Idem*, pag. 38.

¹⁷ *Idem*, pag. 202.

¹⁸ *Idem*, pag. 296.

¹⁹ *Idem*, pag. 302.

²⁰ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Torino, Giulio Einaudi Editore, 1970, pag. 12.

Da parte di chi vi parla, questi erano solo alcuni dei temi della ricerca appena iniziata, ricerca in cui sicuramente Guerrini saprà ancora sorprendermi.