

2022 · BAND 138 · HEFT 4

# ZEITSCHRIFT FÜR ROMANISCHE PHILOGIE

**BEGRÜNDET VON**

*Gustav Gröber*

**HERAUSGEBER**

*Éva Buchi*

*Claudia Polzin-Haumann*

*Elton Prifti*

*Wolfgang Schweickard*

**REDAKTION**

*Clara Comas Valls*

*Charlotte Siemeling*

**DE GRUYTER**



# Inhalt

## Thematischer Teil

**Atti del Seminario Internazionale di Studi «Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso» (Università Cattolica del Sacro Cuore (Milano), 9 novembre 2021).**

A cura di Simone Pignoloto

Giovanna Frosini

**Prefazione. Il *Progetto AtLiTeG* — 1015**

Simone Pignoloto

**Aspetti testuali e problemi linguistici (di datazione e localizzazione) dell'antica lingua del cibo. Esempi dal Trecento volgare — 1018**

Francesca Cupelloni

**I ricettari federiciani: appunti di lavoro — 1055**

Veronica Ricotta

**Aggiornamenti sulla lingua dei *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo — 1081**

Giovanni Urraci

**Il ricettario della Santissima Annunziata di Firenze. Prime osservazioni su un inedito manoscritto di fine Seicento — 1097**

Salvatore Iacolare

***Il cuoco reale e cittadino (1724): un ricettario tradotto e integrato. Con alcune retrodatazioni di prime attestazioni di francesismi nel lessico gastronomico italiano — 1119***

Andrea Maggi

**Ricettari regionali e lessico gastronomico napoletano d'età borbonica — 1137**

Monica Alba

**La cucina delle parole. Esperienze lessicografiche sulla lingua del cibo — 1154**

## Aufsätze

Claudia Jacobi

**Zur Subversion des höfischen Liebesdiskurses: Christine de Pizans *Cent Ballades d'amant et de dame* (1409–1410) zwischen Erotik, Misogynie und marienhafter Selbstinszenierung — 1167**

Laura-Mai Dourdy

**Variantes d'éditeurs et évolution syntaxique au XVI<sup>e</sup> siècle — 1189**

Andrea Valentini

**De la V1 à la V2 de la *Cité des dames* de Christine de Pizan : étude de quelques révisions linguistiques — 1214**

Josep E. Ribera

**The Latin adverb *inde* and the syntactic functions of the pronoun *en* from Archaic Catalan to Modern Valencian: Grammaticalisation and linguistic change — 1239**

## Miszellen

Jean-Paul Chaveau

**Fr. *pochard* adj./s.m. 'ivrogne' : étymologie et histoire — 1274**

Federico Guariglia

**« Mon cors stracoruzza » : une note lexicale franco-italienne — 1283**

Wolfgang Schweickard

**It. *mosciame* 'filetto di tonno essiccato e salato' — 1299**

## Besprechungen

**Eugenio Coseriu, *Geschichte der romanischen Sprachwissenschaft*, vol. 3: *Das 17. und 18. Jahrhundert*, Teil 1: *Italien – Spanien – Portugal – Katalonien – Frankreich*, bearbeitet und herausgegeben von Wolf Dietrich (Maria Lieber/ Christoph Oliver Mayer) — 1310**

**Sabine Lange-Mauriège**, *Die Pilgerfahrt des träumenden Mönchs. Entstehungsgeschichte und kulturhistorische Verortung der Kölner Übersetzung des « Pèlerinage de vie humaine »* (Matthias Rein) — **1314**

**Claude Buridant**, *Grammaire du français médiéval (XI<sup>e</sup>–XIV<sup>e</sup> siècles)* (Takeshi Matsumura) — **1321**

**Thibaut Radomme**, *Le Privilège des Livres. Bilinguisme et concurrence culturelle dans le « Roman de Fauvel » remanié et dans les gloses au premier livre de l'« Ovide moralisé »* (Margherita Lecco) — **1324**

**Vincent Balnat**, *L'appellativisation du prénom. Étude contrastive allemand-français* (Jan Reinhardt) — **1328**

**Antje Lobin/Eva-Tabea Meinke** (edd.), *Handbuch Italienisch. Sprache – Literatur – Kultur. Für Studium und Praxis* (Luca Melchior) — **1331**

**Elisa De Roberto/Raymund Wilhelm**, con la collaborazione di Lisa Struckl (edd.), *Nuove prospettive sul lombardo antico. Atti del convegno internazionale, Roma, 14–15 novembre 2019* (Fabio Marri) — **1339**

## Kurzbesprechungen

**Eugenio Coseriu**, *Geschichte der romanischen Sprachwissenschaft*, vol. 4: *Das 17. und 18. Jahrhundert*, Teil 2: «Provenzalisch» – Rumänisch – Rätoromanisch – England – Deutschland – historisch-vergleichende Romanistik – Raynouard – Schlegel, bearbeitet und herausgegeben von Wolf Dietrich (Wolfgang Schweickard) — **1345**

**Peter Haidu**, *The “Philomena” of Chrétien the Jew. The semiotics of evil*, edited by Matilda Tomaryn Bruckner (Sebastian H. Dows-Miller) — **1347**

**Francisco Pedro Pla Colomer/Santiago Vicente Llavata**, *La materia de Troya en la Edad Media hispánica. Historia textual y codificación fraseológica* (Stefan Ruhstaller) — **1349**

*L'«Inferno» di Claudio Sacchi* (Rosario Coluccia) — **1351**

«*Nel lago del cor*». *Lecture dantesche all'Università della Svizzera italiana (2012–2016)*, a cura di **Stefano Prandi** (Rosario Coluccia) — **1353**

**Karlheinz Stierle**, *Dante-Studien* (Matthias Bürger) — **1355**

**Matteo Maria Boiardo**, *Asino d'oro (da Apuleio)*, a cura di **Matteo Favaretto** (Giulia Zava) — **1358**

**Tiziana Plebani** (ed.), *Il testamento di Marco Polo. Il documento, la storia, il contesto* (Wolfgang Schweickard) — **1361**

## **Nachruf**

Wolfgang Schweickard

**Christian Schmitt** (27. März 1944–4. September 2022) — **1363**

Francesca Cupelloni

# I ricettari federiciani: appunti di lavoro

<https://doi.org/10.1515/zrp-2022-0054>

**Abstract:** This paper presents recent research findings on the so-called «Frederician cookbooks» – better known as the *Liber de coquina* –, with specific reference to some new etymological hypotheses about medieval Italian food names. Moreover, through a palaeographic and linguistic analysis, this article discusses the geographical localization and dating of the major manuscripts within this textual tradition, in a new attempt to cast light on a very complex documentation. Specifically, by interacting with Anna Martellotti’s work (*I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki, 2005), the results presented here hope to bring a new perspective to the lively debate on the southern origin of this medieval tradition, which is probably the oldest Italian recipe collection.

**Keywords:** *Liber de coquina*, Frederick II, recipe books, philology, linguistics, lexicography

**Parole chiave:** *Liber de coquina*, Federico II, ricettari, filologia, linguistica, lessicografia

## 0 Premessa

Nelle pagine che seguono ci si appresta a tracciare un bilancio, necessariamente parziale e circoscritto, dei lavori in corso sulla tradizione testuale del *Liber de coquina* – nota anche come «federiciana» –, testimonianza preziosissima di una realtà culturale e linguistica estremamente sfrangiata e difficilmente riconducibile a unità ben definita e nitida nei suoi contorni. L’inevitabile dialettica latino/volgare che ne è alla base, se è vero che complica ulteriormente il problema dell’origine della tradizione, rende tuttavia la questione ancora più suggestiva: quali sono i rapporti intercorrenti fra le tre copie latine e le due redazioni volgari? Si

---

**Indirizzo di corrispondenza:** Dr. Francesca Cupelloni, Università degli Studi di Salerno, Via Giovanni Paolo II 132, I-84084 Fisciano (SA), E-Mail: [fcupelloni@unisa.it](mailto:fcupelloni@unisa.it)

può ribaltare la direzione degli influssi finora sostenuta (dal latino al volgare), e ammettere che il testo mediolatino del *Liber* sia successivo alle versioni volgari?<sup>1</sup>

Sono soltanto alcuni dei fondamentali quesiti di ricerca posti dallo studio della tradizione testuale del *Liber de coquina* (titolo forse esemplato sull'arabo *Kitāb al-Ṭabīḥ*), ricostruibile unicamente attraverso ipotesi che poggiano la loro plausibilità sul raffronto estrinseco con le altre maggiori tradizioni culinarie d'Europa e d'Oriente, nella consapevolezza che «il dato linguistico debba essere costantemente supportato dal concreto culinario» (Martellotti 2001, 69).<sup>2</sup>

La necessità di un confronto costante col repertorio complessivo dei ricettari medievali, specie con quelli del mondo arabo-persiano,<sup>3</sup> ha dunque guidato la prima fase dei lavori compiuti da chi scrive, inaugurati da una indispensabile ricognizione filologica. Proprio da un sintetico quadro d'insieme della tradizione – la più antica tra quelle italiane d'ambito gastronomico – prende le mosse il presente contributo, ripercorrendo le tappe principali del percorso di ricerca svolto; seguono alcune nuove ipotesi di localizzazione geolinguistica nel tentativo di collocare diatopicamente con maggiore accuratezza i testimoni in gioco. Nella parte successiva, più antologica, l'esame delle fonti si traduce nello sforzo di decrittare l'origine di alcuni termini di interesse gastronomico offrendo alcune schede lessicali che aggiungono, auspicabilmente, qualche nuovo elemento alla ricostruzione della storia di singoli lemmi, non sempre perspicui. Si analizzeranno così, più da vicino, le interessanti dinamiche linguistiche rilevabili nei ricettari che orbitano attorno al *Liber*, con l'intento primario di ridiscutere il quadro composito e articolato offerto dal testimoniale del «primo libro di gastronomia europea» (Martellotti 2005, 96).

---

**1** Fautore del processo traduttorio più canonico è Bruno Laurioux (1996); di parere opposto Anna Martellotti (2005): cf. infra, §3.

**2** Analoghe considerazioni in Carnevale Schianca (2005, 5): «se si vogliono conseguire risultati attendibili, bisogna sempre tenere sotto osservazione ogni singola ricetta nel suo complesso [...]. Ciò significa che non basta stabilire concordanze linguistiche, se poi le preparazioni poste a confronto si rivelano strutturalmente discordanti».

**3** «che gli apporti allogeni e quindi le interferenze / i contatti siano costitutivi delle pratiche culinarie lo dimostra un bel lavoro del 2001 della Martellotti, quello sul *Liber de ferculis* di Giambonino da Cremona (ricostruito attraverso una traduzione tedesca del '400, il *Püch von den chosten*) in cui si dimostra egregiamente come le caratteristiche principali della grande gastronomia occidentale dipendano dalle forti influenze della tradizione arabo-persiana» (Lubello 2015, 844).

## 1 Questioni preliminari

I testimoni del *Liber de coquina* formano una tradizione testuale compatta e notevolmente concorde ma, al tempo stesso, non sempre razionalizzabile, costituzionalmente sottoposta all'intervento manipolatorio e fortemente legata alla tradizione sotterranea dell'oralità; tratti, questi, che hanno imposto scelte bédieriane nella concreta prassi ecdotica, con il rischio di cadere in una prospettiva atomistica.<sup>4</sup> Da qui l'opportunità di ricorrere a criteri più specifici e mirati che permettano di soddisfare, se non tutte, almeno alcune esigenze di certezza e definitività: «Lungi dal pretendere di ricostruire un testo originario, la cura filologica di testi di cucina potrà, di volta in volta e desultoriamente, utilizzare singoli criteri (*lectio difficilior*, filologia delle sequenze, etc.) che risultino funzionali a quel tipo di tradizione, contentandosi di trarne inferenze parziali e limitate, ma certe» (Bertolini 1998, 740). Ciò consente di non rinunciare del tutto al metodo del Lachmann a patto di calarlo in una prospettiva non più restitutiva *stricto sensu* (finalizzata cioè alla concreta *restitutio textus*), bensì prettamente conoscitiva, così da individuare una sorta di «lachmannismo di supporto»: l'impossibilità di costruire uno stemma, «non esistendo in questo tipo di tradizione i termini necessari per la ricostruzione genealogica della storia del testo» (Bertolini 1998, 740), non esclude infatti che il serrato confronto tra i testimoni possa comunque rivelare alcuni nuovi elementi per far luce sulla tradizione stessa, possa cioè consentire di trarre anche interessanti inferenze storico-culturali da tali materiali; ed è da queste premesse metodologiche che muovono le riflessioni dei paragrafi seguenti.

## 2 Il *Liber de coquina*: genesi e diffusione

Inquadrare la genesi del *Liber de coquina* a partire dal sistema di referenti storico-culturali delle sue varie redazioni risulta operazione assai complessa. Sulla scorta di una preparazione a base di cavoli verdi in apertura dei tre codici latini, *De caulibus viridis*,<sup>5</sup> si è ritenuto di poter riconoscere sorprendentemente nella corte itinerante di Federico II il luogo d'origine dell'ambizioso progetto gastronomico:

«Ad caulles virides *secundum usum imperatoris*, accipe cimulas caullium sanas et in caldaria bulliente cum carnibus pone et fac bene bullire. Et inde extractis, pone in aqua frigida. Ac-

<sup>4</sup> Proposte di rilievo per porre rimedio ai limiti di una prospettiva bédieriana *tout court* sono state avanzate da Lucia Bertolini durante la prima sessione del Seminario Internazionale di Studi di cui qui si pubblicano gli Atti.

<sup>5</sup> Questo il titolo più completo che si legge nel ms. 9328: cf. infra, §3.

cepto alio brodio in quodam alio vase, addas albedinem feniculi et fac eam bullire. Et cum fuerit hora comestionis, pone predictos caulles cum brodio in vase predicto et facias totum parum bullire» (Mulon 1968, 396).

Ora, proprio quel *secundum*, e non il più frequente *ad usum* – ambiguo «perché potrebbe indicare anche ‘adatto a’» (Lubello 2011, 195) – sembra suggerire che la preparazione sia proprio un’invenzione dell’imperatore o di un suo cuoco scelto, il che depone senz’altro a favore dell’ipotesi federiciana. Osterebbe, sì, la possibilità di leggere la denominazione in senso più piano (‘degno di un imperatore’), in linea con quella caratterizzazione iperbolica tipica di molte ricette medievali (si pensi, a titolo emblematico, alle *fritelle da Imperadore magnifici* dell’Anonimo Veneziano o ai *küniges hünre* ‘polli da re’ del *Buoch* tedesco);<sup>6</sup> tuttavia, le generiche prerogative «imperiali» apparentemente mal si addicono a una preparazione così poco sontuosa come quella descritta (ce lo aspetteremmo di più per piatti come la portentosa torta parmigiana o lo scenografico pastello di uccelli vivi).<sup>7</sup> Ben si attaglia invece al profilo di Federico tracciato dagli storici l’attenzione alle prescrizioni della dietetica – la nuova «dietetica del potere» (Montanari 1995, 337), di probabile ascendenza araba –<sup>8</sup> che emerge dalla ricetta: l’accostamento ai finocchi – *albedinem feniculi* – per ridurre la ventosità causata dai cavoli, la cottura con la carne – *cum carnibus* – per toglierne il nocumento, etc. Proprio da questo punto di vista la storia dei nostri «cavoli dell’imperatore» potrebbe essere suggestivamente affine a quella di polveri, rimedi e unguenti che «per lungo tempo girarono per l’Italia sotto il nome di Federico» (Kantorowicz 1976, 319) ma la cui paternità spettava probabilmente a membri della sua corte, come Adamo da Cremona, autore del *De regimine et via itineris et fine peregrinantium*, espressione degli interessi federiciani per la *cura corporis* (cf. almeno Paravicini Bagliani 1995; Esposito 2010).

Ancor più suggestiva l’ipotesi secondo cui la genesi del progetto culinario patrocinato da Federico – forse assemblato su ispirazione non soltanto di raccolte arabe ma anche di compilazioni redatte alla corte normanna di Sicilia (cf. infra, §5) – sarebbe da collegare proprio alla fioritura della poesia siciliana (1230–1250),

<sup>6</sup> Si tratta della principale obiezione mossa da Bertolini durante la discussione della proposta. Per le ricette citate cf. rispettivamente Faccioli (1966, 71); Durante/Martellotti (1991, 105).

<sup>7</sup> In effetti al figlio Manfredi di Svevia sarà attribuita proprio l’invenzione di due torte: la *torta di Re Manfredo de fava fresca* e la *torta manfreda bona e vantagiata* (Fрати 1899, 56–57).

<sup>8</sup> «la diététique du bas moyen âge est une science toute arabe, c’est-à-dire qu’elle est fondée sur des traductions d’ouvrages arabes eux-mêmes basés sur la tradition grecque. On sait que Frédéric II protègea l’Université de Salerne, où on étudiait la diététique d’après les manuels traduits de l’arabe» (Rodinson 1950, 445).

due espressioni culturali legate al concreto momento conviviale destinate a mutare profondamente il panorama ideale e la vita materiale della Penisola: «Mentre la poesia siciliana diventa toscana e la letteratura toscana diventa italiana, la cucina sveva conquista tutta l'Italia, dimostrando ancora una volta come le mode alimentari si accompagnino da vicino alle più importanti manifestazioni nell'ambito delle scienze e delle lettere» (Martellotti 2005, 171). Analogo a quello della lirica siciliana è in effetti il processo di toscanizzazione documentato nella tradizione del *Liber* (cf. infra, §7) e analoga l'assenza, pressoché totale, di manoscritti meridionali; ma l'ipotesi della nobile origine, se altre mai intricata e dibattuta, resta da verificare.

Altrettanto complessa la ricostruzione dei percorsi geografici e cronologici delle copie. Dalla collazione dei cinque testimoni superstiti – le poche copie sopravvissute di una tradizione probabilmente ben più ricca e antica (cf. infra, §3) – è emersa in filigrana la presenza di due linee di trasmissione ben distinte: una maggiore, che ha riguardato probabilmente gli ambienti più colti e raffinati d'Italia e d'Europa, elevando di conseguenza pietanze spesso di umili origini a cibo «di corte» destinato a duraturo interesse, anche accademico (il codice più tardo, come si vedrà, riporta a un professore di Medicina dell'Università di Heidelberg); l'altra minore, rivolta forse alla categoria dei cuochi professionisti o, comunque, degli intenditori della materia e degli intendenti di famiglia, che sembrerebbe condurci in una direzione estremamente concreta del contesto d'uso. Questa seconda destinazione lascia tracce sensibili nella redazione nota come «Anonimo Toscano» attraverso due annotazioni rivolte al «discreto cuoco» significativamente assenti nel resto della tradizione: l'una in una preparazione a base di spinaci («e diversificare secondo pare ala discrezione di buono cuoco»: Möhren 2016, 136), l'altra nella ricetta del *savore per malardi e anatre* («Per queste cose che ditte sono, il discreto cuoco porrà in tutte cose essere docto, secondo la diversità dei regni. E porrà i mangiari variare e colorare, secondo che a lui parrà»: ib., 187). Alla luce di questo quadro, la stessa rubrica che apre il ricettario («Rubrica del cocinaro»: ib., 131) potrebbe essere intesa, in linea con la definizione del GDLI s.v. *cucinaio* ('cuoco'), come 'rubrica del cuoco' piuttosto che, come glossato finora, 'rubrica del ricettario'.<sup>9</sup>

<sup>9</sup> Questa l'interpretazione dell'ultimo editore del testo (Möhren 2016, 215); anche il TLIO s.v. *cucinaio* (voce con attestazione unica nel Corpus OVI) reca la definizione di 'libro di cucina'. Quanto invece al LEI s.v. *coquīnārius/cocīnārius* 'relativo alla cucina' (articolo letto in anteprima grazie a Thomas Hohnerlein, che ringrazio), pur non comparando l'esempio del «Toscano», le forme corradicali appaiono tutte raggruppate proprio sotto il significato di 'chi per mestiere cucina o svolge lavori in cucina; cuoco'; dalla documentazione raccolta si ricava inoltre che la circolazione della voce, mediolatina e romanza, è esclusivamente centro-settentrionale: cf. p. es. lat.mediev.emil. *coquinarius* 'cuoco' (1288–1289, Salimbene, SellaEmil 558).

### 3 Uno sguardo ai manoscritti

Segnaliamo a questo punto alcuni dati fondamentali relativi alla tradizione manoscritta, che, se valida l'ipotesi federiciana, sarebbe da ritenere ben seriore rispetto alla composizione del testo (cf. supra, §2). I codici presentano infatti datazioni scalate tra l'inizio del Trecento e il secondo terzo del Quattrocento; se ne fornisce di seguito un elenco indicando tra parentesi tonde gli estremi cronologici (frutto, in alcuni casi, di una nuova perizia paleografica) e tra quadre le edizioni di riferimento:<sup>10</sup>

#### CODICI LATINI

- Paris, Bibl. Nationale de France, Lat. 7131, cc. 96v°–99v° (1308–1314) [Mulon 1968, 396–420; Martellotti 2005, 199–280 (testo collazionato)];
- Paris, Bibl. Nationale de France, Lat. 9328, cc. 133v°–139v° (XIV sec., secondo terzo) [Sada/Valente 1995, 110–171; Martellotti 2005, 199–280];
- Città del Vaticano, Bibl. Apostolica Vaticana, Palatino latino 1768, cc. 160r°–189v° (1461–1465) [Martellotti 2005, 199–280].

#### CODICI VOLGARI

- Bologna, Bibl. Universitaria, 158, cc. 93r°–103r° (XIV sec., secondo terzo; noto come «Anonimo Toscano») [Faccioli 1966, vol. 1, 17–57; Martellotti 2005, 199–280; Bergonzoni 2006, 63–108; Möhren 2016, 131–197];
- *olim* Sorengo, Bibl. Internationale de Gastronomie, Inv. 1339, ms. 3, cc. 1r°–15v°, disperso (fine XIV–inizi XV; noto come «Anonimo Meridionale») [Boström 1985, 1–31; Martellotti 2005, 199–280].<sup>11</sup>

Il codice più antico (Lat. 7131) conduce alla Francia di Filippo IV il Bello (1285–1314): redatto per Henri de Mondeville, chirurgo del re, si apre con la *Pratica chirurgie* auto-

<sup>10</sup> Si segnala che per tutti i codici elencati sono state allestite nuove edizioni critiche digitali a cura di chi scrive, consultabili all'indirizzo <<https://www.atliteg.org>>. Sui manoscritti e i testi che contengono si rinvia alle rispettive edizioni di riferimento; si precisa che l'indicazione «testo collazionato» per l'ed. Martellotti – che compare soltanto per il primo codice dell'elenco – resta *naturaliter* valida per i seguenti (l'ed. presenta una numerazione continua soltanto per i due codici parigini, su cui si fonda). Ringrazio infine Dario Panno-Pecoraro per il prezioso consulto paleografico.

<sup>11</sup> Non si considerano nell'elenco le due copie imparentate al «Meridionale», che potrebbero tuttavia rivelare alcuni interessanti elementi storico-culturali (cf. infra, §7): il *Liber coquinaris*, trådito dal ms. XI 100 della Stiftsbibliothek di St. Florian (cc. 216r°–219r°), databile tra la fine del Trecento e l'inizio del Quattrocento (cf. Martellotti 2005, 11), e il *Liber coquinarum bonarum*, trascritto nel 1481 a Bergamo nel codice di Châlons-sur-Marne 319, attribuito a un anonimo medico assiate in data 1430 (cf. Benporat 1997).

grafa dedicata al sovrano.<sup>12</sup> Ma ciò che più conta ai fini del nostro interesse è che nel cuore del codice si incastona un trittico testuale bilingue, latino e volgare, introdotto dal *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria* – l'altro caposaldo della trattatistica gastronomica tardomedievale in lingua latina –, seguito dal *Liber* (168 ricette) e concluso dal ricettario francese degli *Enseingnemenz*, copiato da mano diversa, così da configurare significativamente «les maillons d'une chaîne, qui relie l'Orient arabe à la cuisine théorique des rois de France» (Rodinson 1950, 446).

Lo stesso dittico *Tractatus-Liber* si ripropone nel manoscritto successivo dell'elenco (Lat. 9328). Acquistata dal duca di Berry Jean de Valois – come testimonia la postilla sull'ultima carta –, si tratta della copia tarda di un codice probabilmente allestito alla corte di Napoli durante il regno di Carlo II (1285–1309) o del suo successore Roberto (1309–1343). Entrambi i codici rinviano dunque allo stesso ambiente di circolazione – la Francia trecentesca – e, forse, anche di copia: la corte angioina di Napoli, che ha avuto verosimilmente la funzione di tramite di un lavoro già compiuto altrove (nella curia federiciana?). Lo dimostrano i risultati della nuova collazione dei due testimoni, che ha spinto a ipotizzare, sulla base di significativi errori comuni, la loro comune ascrizione a un'unica matrice.<sup>13</sup>

Qualche nota, infine, dal rispetto paleografico: alla scrittura serrata e densa di abbreviature del ms. 7131 fa da contrappunto l'elegante *littera textualis* di alto livello tecnico del codice segnato 9328, dotata di un sistema di legature avanzato e di un apparato decorativo che è canonico a partire dal secondo quarto del XIV secolo. D'aspetto ben più attardato, invece, la *textualis* del terzo codice latino noto (Pal. 1768; 167 ricette), il che è probabilmente dovuto all'ambiente di produzione periferico: il manoscritto è stato infatti redatto a Heidelberg per Erhard Knab, professore di Medicina dell'Università eponima. Già additato da Spadaro di Passitanello (1989) come testimone chiave di uno stadio di tradizione precedente a quello osservabile nei codici parigini,<sup>14</sup> il codice rappresenta l'unico caso di sconfinamento diatopico della tradizione rispetto al baricentro italiano: una testimonianza preziosa della circolazione europea di cui il *Liber* è stato senz'altro protagonista grazie alla scelta del latino (cf. infra, §4).<sup>15</sup>

<sup>12</sup> Secondo Maxime Rodinson (1950, 446) il manoscritto è stato allestito in Francia verso il 1300; l'ipotesi resta tuttavia da verificare.

<sup>13</sup> Si rinvia all'edizione cartacea in preparazione per l'elenco degli errori comuni ai due testimoni, probabilmente monogenetici.

<sup>14</sup> Da qui la scelta, per la nuova edizione digitale approntata per l'*AtLiTeG*, di apporre la marca «O» (= *origine*) accanto al titolo del testimone, così da distinguerlo dalle versioni A e B dei codici parigini. Ringrazio Anna Martellotti per il confronto sulla nuova sigla da adottare.

<sup>15</sup> «Solo il latino poteva consentire una circolazione europea più ampia, ciò che permise p. es. la diffusione del *Liber de coquina*» (Lubello 2019, 76).

Slegato da interessi medici ma frammisto a testi morali, devozionali e catechetici è invece il ms. 158 della Biblioteca Universitaria bolognese, elemento cruciale della tradizione volgare. Il codice trasmette infatti il *Libro de la cocina*, l'importante volgarizzamento del *Liber* noto anche come «Anonimo Toscano» (198 ricette); la presenza esclusiva della voce deonomastica delle *frittelle ubaldine* può essere letta come una firma per il patrocinio dell'impresa da parte di Ubaldino della Pila, noto capo ghibellino, fratello di quell'Ottaviano degli Ubaldini che compare nelle parole di Farinata proprio insieme a Federico II (*Inf.* X, vv. 116–120: «qua dentro è 'l secondo Federico / e 'l Cardinale; e de li altri mi taccio»). Il testo è vergato da due mani diverse in una *littera rotunda* che, a questa altezza cronologica e a questo livello grafico, non conforta alcuna localizzazione puntuale. Non aiuta neppure la storia esterna del codice quattrocentesco latore del ricettario finora denominato (forse impropriamente) «Anonimo Meridionale» (146 ricette), ora in mani private dopo la dismissione dell'intera Bibliothèque Internationale de Gastronomie di Sorengo, di cui si dirà fra poco. Per i due esemplari in volgare viene invece in soccorso una lettura in termini di stratigrafia linguistica, come si tenterà di mostrare, seppure in forma sintetica, più avanti (cf. infra, §7).

L'effetto dell'evoluzione del ricettario nel tempo e nello spazio attraverso i cinque codici non si manifesta, curiosamente, sul dettato delle ricette, bensì sull'organizzazione interna del materiale, in significativa controtendenza rispetto al resto della letteratura culinaria tardomedievale d'Europa – dal *Viandier* francese al *Buoch von guoter spise* tedesco –, con testi costantemente in movimento ma struttura «singolarmente costante» (Martellotti 2005, 16). Viceversa, una visione diacronica dei testimoni della tradizione federiciana sembra suggerire una significativa costruzione per aggiunte progressive, forse a partire proprio dalla versione caotica e avventizia del «Meridionale». È proprio in quest'ultima stesura volgare che, sulla scorta di un efficace tentativo di filologia delle sequenze analogo a quello esperito per i «XII commensali», è stato riconosciuto il nucleo originario di 81 ricette, volgare e federiciano, di questa tradizione primigenia; da qui la formula di «ricettari federiciani» (Martellotti 2005) scelta per indicare il testimoniale in esame, secondo un percorso che procederebbe, nel senso strutturale del testo, dalla semplicità del «Meridionale» – con la sua architettura testuale lene e disorganica (ma già improntata nella sua prima parte a rigorosi criteri scientifici) – alla versione complessa e compiuta del *Liber* conservata dai due codici parigini, dove le ricette appaiono ordinate e suddivise sistematicamente in cinque capitoli, secondo la classificazione scientifica degli alimenti (verdure, carni, superfluità degli animali, pesci, cibi composti), e dove la scelta del latino si pone come scelta non neutra ma consapevole e programmatica che ambisce a inserire la gastronomia nella sfera delle scienze. A metà strada sembrerebbe collocarsi il «Toscano» – probabile traduzione di una versione latina del *Liber* a noi ignota, denominata

*Liber amissus* –,<sup>16</sup> ricettario ancora privo della rigorosa impostazione dietetica del *Liber* (lo dimostra, fra l'altro, una sezione posticcia di cibo per malati aggiunta dal menante) e contrassegnato da un passo meno «scientifico» (pochi gli interventi glossatori, contenuti i sinonimi e i doppioni, evitate le denominazioni straniere), acquistando così le prerogative di un ricettario di natura più pratica che teorica. Proprio una struttura così difforme sembrerebbe autorizzare la sua collocazione tra le «raccolte di ricette», laddove il *Liber* nella sua versione parigina potrà essere più opportunamente definito un vero e proprio «libro di ricette», implicante l'identità di un autore-compilatore con un progetto ben individuato.<sup>17</sup>

Più incerta la posizione del Pal. lat. 1768. Il manoscritto mostra significativamente in alcuni *loci critici* una maggiore vicinanza al *Libro* che al *Liber* (cf. Möhren 2016, 96), avvalorando l'ipotesi del suo posizionamento a valle di una prima versione latina ricavata dal «Meridionale» (dunque, dal volgare al latino) da cui sarebbe derivato il volgarizzamento toscano (viceversa, dal latino al volgare). Il verso della rielaborazione, tuttavia, resta dubbio.

## 4 Dal latino al volgare o dal volgare al latino?

Particolarmente interessante, tra i vari aspetti degni di nota della tradizione del *Liber*, proprio la situazione di bilinguismo, o meglio di diglossia latino-volgare, che la contraddistingue.<sup>18</sup> E ciò a dispetto di un testo che, tra un testimone e l'altro, si mantiene pressoché identico: cambia, spesso radicalmente, l'ordinamento e la strutturazione della raccolta (cf. infra, §3), cambia la lingua (tre i codici latini, due i volgari), ma colpisce in generale l'estrema conservatività nel dettato delle ricette.<sup>19</sup> I diversi strati linguistici, piuttosto che tenersi ben distinti, si compenetrano, s'intersecano, s'aggravigliano: da un lato, un latino profondamente infarcito di volgarismi che garantisce la larga accessibilità di un contenuto, come si vedrà, talora fortemente geoconnotato; dall'altro, un volgare (o meglio due antiche varietà) che lascia spesso spazio nel testo – senza soluzione di continuità – a

<sup>16</sup> Per l'etichetta impiegata, cf. Martellotti (2005, *passim*).

<sup>17</sup> Si tenta qui di mettere a frutto le utili riflessioni di Bertolini sulla testualità degli antichi ricettari, espresse nella sede già dichiarata.

<sup>18</sup> Proprio per recuperare l'immagine dell'originario contesto bilingue, editori come Möhren (2016) hanno scelto di riportare sotto il testo volgare i passi corrispondenti delle ricette in latino, favorendone una lettura comparata.

<sup>19</sup> «Il testo delle ricette si mantiene fortemente stabile, non è soggetto a un processo di riscrittura, ma anzi conserva le stesse parole, lo stesso giro di frase, anche nel passaggio da una lingua all'altra, favorito da un latino che è già decisamente orientato verso il volgare» (Lubello 2011, 192).

veri e propri inserti latini, specie nel ricettario noto come «Meridionale». In tale ottica, se il «Meridionale» sembra costituire l'avvio di un vero e proprio italiano culinario, il *Liber* segna senz'altro la nascita di un latino medievale di cucina, un «utilissimo latinaccio pronto a caricarsi di nuovi vocaboli e di inusitate locuzioni avvicinandosi sempre più al parlato».<sup>20</sup> La storia potrebbe essere significativamente affine a quella del *De arte venandi*, il celebre trattato di falconeria di Federico, caratterizzato da una *facies* linguistica che, pur recuperando per quanto possibile la nomenclatura classica, accoglie necessariamente neologismi e termini volgari per sopperire ai vuoti di un lessico tecnico ancora in parte da definire (urgenza, questa, tipica dei linguaggi specialistici dell'epoca, dalla falconeria alla gastronomia).<sup>21</sup>

Ma ciò che più interessa qui sottolineare è che questo curioso *Küchenlatein* sembra risentire fortemente dell'influenza del francese di terraferma o, forse, della francofonia normanna insulare: proprio questa seconda interpretazione suffragherebbe notevolmente l'ipotesi dell'origine siciliana della raccolta, recuperando per altra via quel sostrato meridionale apparentemente mancante sul versante linguistico nella tradizione manoscritta (cf. infra, §6).<sup>22</sup> È stata infatti osservata, sebbene soltanto per cenni,<sup>23</sup> la presenza nel *Liber* di notevoli grafie francesizzanti che meritano di essere maggiormente valorizzate, non foss'altro perché potrebbero nascondere, sotto la maschera del latino, una sostanza linguistica tutta locale.<sup>24</sup>

---

**20** Cito qui dal lavoro in preparazione sui ricettari normanni a firma di Anna Martellotti (d'ora in poi indicato come Martellotti in preparazione), che ringrazio per avermi consentito di prendere visione di alcuni capitoli. Qualche dato è tuttavia già anticipato in *Ricostruiamo la cucina dei normanni di Sicilia* (Martellotti 2012, 86–94).

**21** Ferma restando l'ipotesi che, a differenza del *De arte venandi*, nel *Liber* il latino potrebbe non essere originario ma frutto di traduzione dal volgare. In entrambi i casi, tuttavia, la lingua impiegata pare riconducibile a quella che, nel solco di Avalle, potremmo denominare «latino circa romançum», una varietà «né latina nel senso pieno della parola né volgare, ma piuttosto un latino che imita il volgare» (Avalle 1970, 10), con volgarismi probabilmente tutti sincronici «presi di peso dalla lingua viva dell'ambiente circostante» (Larson 2011, 89), mostrando la totale permeabilità della lingua documentaria dell'epoca.

**22** Sulla meridionalità e, in modo particolare, sulla pugliesità del *Liber*, cf. Sada/Valente (1995).

**23** «Grafie come [...] *faisanum* 'fagiano' [...] sono indicative di una consuetudine scrittoria francese» (Möhren 2016, 24). Sulla forma, cf. infra, §5.

**24** Vale la pena, in questo senso, di riportare le considerazioni metodologiche di Formentin (2008, 25) – benché applicate a un testo letterario come la *Cronica* d'Anonimo Romano – sulla fondamentale esigenza di guardare sotto il «tenue velo latino» per reperire riscontri a una serie di lemmi spesso vernacolari non documentati negli antichi volgari: «Scrivendo queste pagine ho poi avuto modo di trovare ulteriori verifiche di un capitale assunto metodologico: non si può fare storia degli antichi volgari d'Italia senza un'adeguata considerazione del ricco e variegato materiale documen-

## 5 La tradizione latina: francesismi o normannismi?

È ben noto che all'epoca della dominazione normanna si verifica nel siciliano una consistente acquisizione di nuove voci, anche gastronomiche;<sup>25</sup> ancora inedito, invece, il reperimento di alcune di queste – impressionanti le coincidenze – negli antichi ricettari normanni (1169–1189 ca.),<sup>26</sup> forse la «prima documentazione di una cucina europea che si diffonderà dal meridione d'Italia fino all'Inghilterra» (Martellotti in preparazione), il che sembrerebbe spiegare le antichissime parentele culinarie tra i due estremi d'Europa. E tuttavia la patente di «normannismo» per alcuni gastronomi non è sempre di sicura attribuzione: potrebbe infatti trattarsi più in generale di francesismi arrivati lungo altri itinerari nella lingua del cibo italiana.

Se guardiamo in particolare ai dati forniti dalla tradizione manoscritta del *Liber* e alle risultanze linguistiche, non vi è dubbio che le forme indiziate di parentela con il francese o con il superstrato normanno insulare non costituiscono elementi d'accatto sovrapposti al testo, ma sono piuttosto parte integrante della lingua e della cultura espressa dal testo; ne proponiamo di seguito un campionario minimo indicando con A e B le voci documentate dai due codici parigini e con O quelle attestate nel ms. Pal. Lat. 1768:<sup>27</sup>

---

tato nel coevo latino, in particolare negli strati meno elevati rappresentati dai testi notarili e statuari [...]; da essi il filologo e lo storico della lingua possono ricavare non solo significative testimonianze (com'è ovvio) sotto il rispetto lessicale ma anche, operando con le dovute cautele, utili informazioni di natura fonetica e morfologica».

**25** Sui normannismi nel siciliano, insuperato resta il contributo di Alberto Vàrvaro, secondo il quale «l'influsso del normanno nel siciliano è stato ricco e profondo; i normannismi nel nostro dialetto sono almeno un paio di centinaia, hanno avuto per lo più una grande vitalità e si trovano nei più diversi campi semantici. Ciò significa che in Sicilia giunsero e si stabilirono in buon numero persone di tutti i livelli sociali, le quali parlavano ancora il dialetto normanno» (Vàrvaro 1974, 13). Già Bruno Migliorini (1960, 170), del resto, osservava che «la penetrazione dei francesismi fino agli strati più popolari è dovuta nell'Italia meridionale e in Sicilia al contatto con i dominatori normanni». Sul tema, cf. anche i più recenti studi, già fondamentali, di Valenti (2009, 2011).

**26** Si accolgono qui gli estremi cronologici del regno di Guglielmo II di Sicilia; tuttavia, come segnalato da Martellotti (in preparazione; cf. anche Hieatt-Jones 1997) a segnare il destino della cucina anglo-normanna è in particolare il matrimonio del sovrano con Giovanna, figlia di Enrico II d'Inghilterra (1177).

**27** Più nel dettaglio, con A si indicherà il ms. Lat. 7131, con B il 9328; entrambi si citeranno dalle edizioni digitali a cura di chi scrive, realizzate nell'ambito del *Progetto AtLiTeG*. Il riferimento a FEW e TLFi è da intendersi sempre *sub voce* (si esplicita la voce solo se difforme da quelle in esame; si scelgono voci la cui data di prima attestazione è anteriore o pressoché coeva al *Liber*). Per le edizioni dei testi in volgare che saranno citati nel commento si rinvia implicitamente al Corpus OVI.

- *croseti*: cf. m.fr. *crousets* ‘maccheroni’ (FEW 2, 1363b; attestato da A e B; in O manca la ricetta);<sup>28</sup>
- *cutellum*: cf. a.fr. *coutel* ‘coltello’ (FEW 2, 1498b; documentato da A e B; O alterna *cutello* e *cultello*);
- *demembrare*: cf. a.fr. *desmembrer* ‘smembrare, fare a pezzi’ (FEW 6, 692b; TLFi s.v. *démembrer*; in tutti i mss.; O sostituisce talvolta *demembrare* con *defrustare*);
- *deplumare*: cf. a.fr. *désplumer* ‘spennare’ (FEW 9, 87b; TLFi s.v. *déplumer*; in tutti i mss.);
- *faisanum*: cf. a.prov. *faisan*, a.fr. *faisant* ‘fagiano’ (FEW 8, 374b; TLFi s.v. *faisan*; soltanto in A; B: *fasanum*; O: *faxianum*);
- *faysoli*: cf. a.prov. *faizol*, a.fr. *faisole* ‘fagiolo’ (FEW 8, 373a; soltanto in B; A e O leggono *fasseolos*);
- (*faseolos*) *descacatos*: cf. m.fr. *descacher* ‘togliere ciò che copre’ (FEW 2, 808a s.v. \**coacticare*; attestato in A e O; B legge *desicatos*);
- *fusticellos*, *fusticellas*: cf. a.fr. *feustel* ‘scotano, sommacco’ (FEW 2, 808a s.v. \**fustuq*; TLFi s.v. *fustet*; cf. anche lig. *fistello*; in tutti i mss.);
- *gala(n)tina*: cf. a.fr. *galatine*, m.fr. *galantine* ‘gelatina’ (FEW 4, 88b; TLFi s.v. *galantine*; documentato in A e O; B legge *gelatina*);
- *indolia*, *indulgea*, *indulgia*: cf. a.fr. *andouille*, *endoille* ‘salsiccia’ (FEW 4, 652b; TLFi s.v. *andouille*; in tutti i mss.);
- *langusta*: cf. a.fr. *languste* ‘aragosta’ (FEW 5, 397a; TLFi s.v. *langouste*; in tutti i mss.);
- *pulverizare*: cf. a.fr. *empulverizé* ‘cospargere di spezie in polvere una pietanza’, m.fr. *polverisé* (FEW 9, 569b; TLFi s.v. *pulvériser*; in tutti i mss.);
- *riveria*: cf. a.fr. *rivière* ‘riviera per uccelli acquatici’ (FEW 10, 415a; TLFi s.v. *rivière*; soltanto in B; A: *riparia*; O: *riperia*).

La lista raccoglie un manipolo di scrizioni dovute probabilmente a influssi e spinte locali: è il caso di *cutellum*, con evanescenza della laterale nella forma latina che è presupposto dell’evoluzione fonetica francese (documentata anche nel siciliano antico);<sup>29</sup> lo stesso può dirsi, quanto al vocalismo, per le due forme con dittongamento in sede protonica *faisanum* e *faysoli*, non attestate però negli antichi volgari italiani. Proprio ai *faisoli* (o *faseoli*) si affianca nel *Liber* (A, O)

<sup>28</sup> Il FEW sottolinea il significato incerto della forma.

<sup>29</sup> Cf., fra gli altri, Giovanni Campulu, *Libru de lu dialagu de sanctu Gregoriu*, vol. 4, cap. 23, p. 146: «Standu kistu abbatj jn killu locu, unu Longubardu trassi unu cutellu et auchisillu»; *Thesaurus pauperum in volgare siciliano*, cap. 12, p. 21: «Fa’ cochiri unu ovu beni et spartilu cun lu cutellu per menzu».

l'attributo *descacatos* 'sbucciati?' – ma non si possono escludere le letture alternative *\*(de)scocatos* e *\*(de)scucatos*, parasintetici ben documentati nei dialetti italiani –,<sup>30</sup> una evidente *lectio difficilior* rispetto alla variante *desicatos* 'essiccati' del ms. B. Certamente galloromanza è poi la forma *gala(n)tina*, priva di riscontri nell'Italoromania.<sup>31</sup>

Passando alle forme verbali, i due prefissati *demembrare* e *deplumare* contano invece un esiguo drappello di attestazioni in italiano antico: *demembrare*, p. es., ricorre per tre volte nel volgarizzamento napoletano trecentesco del *Libro de la destructione de Troya*,<sup>32</sup> mentre *de(s)plumare* è *hapax* nel Corpus OVI (*Esopo veneto*).<sup>33</sup> Interessante è anche il suffissato *polverizare*, la cui prima attestazione in francese riporta proprio a quella *Pratica chirurgie* di Henri de Mondeville (1314) che apre il codice più antico del *Liber*, il ms. Lat. 7131 (cf. supra, §3). Pressoché coeva (primo quarto del Trecento, secondo la nuova datazione) la prima testimonianza del significato gastronomico in italiano ('cospargere q[ualco]sa di una sostanza che è simile alla polvere': TLIO s.v. *polverizzare* §2), offerta dal Riccardiano 1071 («quando sono tratti fuori, polverecagli di spetie dolci»: Pregnolato 2019, 257).

Assente invece nel Riccardiano uno dei gastronomi più interessanti dell'elenco, la forma *croseti*, da confrontare con i *corzetti* genovesi e provenzali – non troppo diversi dai cavatelli e dalle orecchiette pugliesi («cum digito concavato») –,<sup>34</sup> che trovano conferma già nella forma *cressee* 'cavatelli' dei ricettari normanni, secondo la nuova cronologia proposta (cf. Martellotti in preparazione). Ad area ligure sembra rinviare inoltre la base *\*fustel* (*feustel*) della forma

**30** Uno sguardo ai nuovi materiali del LEI s.v. *\*κoκ(κ-)/\*κυκ(κ-)* 'oggetto o prodotto di forma rotonda, ovale o sferica' consente di vedere che, accanto al tosc.a. (*fasoli bulliti*) *descaccati* 'tolti dai baccelli' dell'«Anonimo Toscano» – calco sul latino *descacatos* del *Liber* – compaiono con il signif. di 'smallare, snocciolare': lig.occ. (Pigna) *deskikurâr*, lomb.or. (berg.) *descôcâ*, march.sett. (me-taur.) *skukolê*, etc. Il più vicino semanticamente alla nostra occorrenza è tuttavia l'abr.or.adriat. (castelsangr.) *scuccurâ* 'sbaccellare'. Base analoga per *descucunâ* 'sbozzolare' (Monaco), prestito dall'occit. *descoucounâ* (FEW 2, 825a), il che potrebbe confermare la pista galloromanza.

**31** Le sole forme attestate in italiano antico sono *gelatina*, *gelatine*, *gialatina*, *gialladine* (TLIO). Per i paralleli con il *maşuş* arabo, cf. Martellotti (2001, 372).

**32** Cf. p. es. *Libro de la destructione de Troya*, V, p. 85: «farriate tutto demembrare e straxinare da li cavalli per questa citate». Otto le attestazioni restituite dall'interrogazione del Corpus OVI: oltre alle tre napoletane, una in Guittone e quattro in testi settentrionali (la più antica nei *Proverbia que dicuntur super natura feminarum*).

**33** Cf. *Esopo veneto*, cap. 46, p. 44: «Ma li oxeli prexe lo barbastrelo e in luogo di vendeta e de pena si lo desplumò e despoiolo tuto dele soe pene».

**34** La voce si collega al lat. mediev. *crosum* 'cavus' (Du Cange); *crosum* 'vuoto' (Sella, Curia romana a. 1347; «l'aire du mot en gallo-roman dans les parlers de l'Italie septentrionale et en rhétorom. rend vraisemblable l'orig. celtique d'un lat. *\*crosum*»: TLFi).

*fusticellos* (prima dell'infisso *-ic-*), che corrisponde morfologicamente al ligure *fistello*, nel qual caso il ligure potrebbe forse essere di provenienza galloromanza; per questa forma il FEW rinvia all'arabo *\*fustuq* 'pistacchio'.<sup>35</sup> Quanto al latino medievale, il repertorio di Sella reca un'attestazione isolata ma notevole nei registri di entrate e uscite della Curia romana conservati nell'Archivio Vaticano (1346): *festugatum* 'dolce con pistacchio'.

Agli stessi registri rinvia anche la forma *langusta* 'aragosta' (1342), che ritroveremo più tardi nel *De arte coquinaria* di Maestro Martino («Per quocere languste», ricetta simile a quella del «lione di mare»: Benporat 2001, 85); eppure, la forma sembra non continuare in italiano antico nel significato ittico (cf. TLIO s.v. *locusta*). Continua invece l'interessante *indolia*, probabile corrispettivo della *'ndugghia*, il celebre insaccato calabrese di consistenza morbida e gusto piccante sul quale circolano tuttora varie ipotesi; la più accreditata rinvia all'a.fr. *ando(u)ille* 'salsiccia' (1178: cf. TLFi).<sup>36</sup> L'analisi della *varia lectio* dei testimoni latini del *Liber* rivela sia curiose forme di concrezione dell'articolo (*landolia*, *lantolia*), sia probabili tentativi grafici di rendere con *-lg-* il suono palatale della voce (*indulgea*, *indulgia*).

Chiude la breve rassegna proposta l'interessante *riveria* 'riviera per uccelli acquatici'. La prima attestazione del lessema in tale accezione rinvia al trattato di falconeria di Petrus de l'Astore, d'epoca federiciana (GDLI s.v. *riveria* §1), contraddistinto da «un miscuglio, curioso e occasionale, di elementi di volgari alto-italiani in un tessuto a base provenzale, con qualche francesismo, e pochi elementi – che ritengo siciliani –, che ci dicono di un copista o addirittura dell'ambiente federiciano di redazione del ricettario» (Lupis 1979, 99). Una storia linguistica tra Italo-romania e Galloromania che, come nel caso del *De arte venandi*, sembra presentare alcuni notevoli elementi di analogia con quella del *Liber*.

Tutti questi appunti, ancora sparsi e frammentari, meritano una sistemazione e collocazione definitiva; in attesa di uno studio complessivo, riportiamo intanto la casistica tracciata, che distingue tra:<sup>37</sup>

<sup>35</sup> Sul tema cf. almeno Martellotti (2001, 88, 361); Schweickard (2017, 131).

<sup>36</sup> «Fra i salumi, la calabrese *'nduja* (o *'ndugghia*) deriva chiaramente il suo nome dal francese *andouille*, che significa 'salsiccia', ma, di quest'ultima, ha solo l'aspetto; è infatti un particolare salume «povero», piccantissimo, che come il marchigiano *ciaùscolo*, può essere tranquillamente spalmato, ma che, a differenza di questo, si ottiene macinando ripetutamente parti di scarto del maiale (le *'nduje* di Spilinga, vicino a Vibo Valentia, hanno fama di essere le migliori)» (Avolio 1970). Il salume è pressoché identico, nella procedura e negli ingredienti, al sic. *nugghja* 'interiora di animali macellati' (cf. Martellotti in preparazione). Sada/Valente (1995, 184) rinviano anche alla voce popolare napoletana *'nmoghia* 'salsiccia'.

<sup>37</sup> Ringrazio Sergio Lubello per il prezioso supporto offerto per la messa a punto di questa griglia di lavoro e per le osservazioni che ne sono discese.

- (1) forme anche italoromanze ma con tratti grafo-fonetici che rimandano ad ambiente galloromanzo (*cutellum, faisandum*, etc.);
- (2) forme prive di corrispondenze italoromanze, che sembrerebbero precipue della latinità galloromanza o di *scripte* antico-francesi (*galantina, langusta*, etc.);
- (3) forme complesse, con trafile etimologiche di lunga gittata (*fusticello, indolia*, etc.).

Nonostante la stratificazione resti complessa da decrittare (a chi sono da attribuire i francesismi? indicano il luogo di allestimento, di copia o di circolazione del ricettario?), è probabile che un futuro regesto, completo e ordinato, consentirà di trarre alcune importanti conclusioni critiche: qualora prevalessero, p. es., fenomeni di tipo fono-morfologico (tipo 1), verrebbe senz'altro il dubbio del filtro dei copisti, ma se invece si radunasse una quota consistente di elementi lessicali della sola galloromanità e dunque senza continuatori italoromanzi (tipo 2), ecco che la traccia galloromanza diverrebbe forte e decisiva anche per delineare un ambiente di produzione e autorialità.

## 6 Dal cibo alla posateria: *anxia alexandrina* e *punctorium ligneum*. Nuove ipotesi etimologiche

In attesa di una nuova e auspicabile messa a fuoco del lessico gastronomico mediolatino che rafforzi (o smentisca) l'ipotesi della «filiera normanna»,<sup>38</sup> soffermiamoci intanto su alcuni gastronomi peculiari che sembrano riportare proprio alla cucina meridionale. Emblematico, anzitutto, il caso di *anxia alexandrina*, corrispondente ai vermicelli con latte, una specialità peraltro ancora sorprendentemente viva in Puglia (Martina Franca).<sup>39</sup> L'*anxia* (o *an-*

<sup>38</sup> «È ormai certo che la cucina sveva e, ancora prima, quella normanna di Sicilia, ben radicate nelle tradizioni mediterranee, hanno avuto un peso maggiore di quanto finora accertato nella storia linguistica del lessico culinario dell'intera Europa occidentale nel Tardomedioevo e fino alle soglie del Rinascimento» (Lubello 2011, 199).

<sup>39</sup> Cf. Liuzzi (2012; ringrazio Anna Martellotti per la segnalazione). La preparazione natalizia descritta coincide perfettamente con quella del *Liber*, se non fosse per la presenza di spezie dolci (cannella) in luogo di ingredienti salati (*lardo, assungia, pipere*): «quando questo latte [...] cominciava a bollire [...], si aggiungevano i «*vermicelli*» [*sic*], una pasta ridotta in «vermi» finissimi e piccolissimi [...]; [...] questi «vermicelli» dovevano stagionare un po' perché fossero buoni all'uso. [...] Quando tutto il latte era stato versato nelle coppe, allora si ricopriva, quasi per intero, la superficie di ogni coppa di cannella, pestata nel mortaio». Si ricorderà infine, con Martellotti (2001, 177), che

*cia*)<sup>40</sup> *alexandrina* figura nei tre codici latini della tradizione come ingrediente della *simula apula*, una preparazione a base di latte piuttosto simile a un bianco-mangiare sulla cui natura grava a sua volta più di un'incertezza. Si tratterebbe, secondo Enrico Carnevale Schianca (2011, 39–40), di un'interessante parola-fantasma frutto di interpolazione del copista, che avrebbe distrattamente attinto da un testo medico, storpiandole, le parole *aurea alexandrina* (questo, sì, sintagma ben attestato nella tradizione)<sup>41</sup> inserendole nella ricetta che stava trascrivendo, con la quale nulla in realtà avrebbero a che fare.<sup>42</sup> L'ipotesi concorrente, avanzata da Luigi Sada e Vincenzo Valente (1995, 176), spiega invece il curioso *anxia* come «latinizzazione del fr. *anche*, it. *ancia*, linguetta di strumento a fiato, ma in origine 'tubo', 'cannello' e quindi 'vermicello' per la forma tubolare e allungata». Tuttavia, un controllo nei principali repertori lessicografici del francese ha rivelato l'assenza di forme semanticamente riconducibili al significato di 'vermicello'.<sup>43</sup> Più economico allora pensare alla base latina *ANGUIS* 'serpente' che, grazie alla consultazione dei materiali del LEI (2, 1325), sappiamo avere continuatori ristretti all'Italia nordorientale e a parte dell'Emilia Romagna, tra i quali la forma di trafila popolare *anza* 'serpentello' (< \**ANGIA*)<sup>44</sup> che potrebbe celarsi proprio dietro alla lezione recata dai due codici parigini – *anxia*, con il grafema *x* tipico delle scritture settentrionali – andando a costituire un importante indizio geolinguistico. Se così fosse, il nostro «serpentello alessandrino» mostrerebbe, fra l'altro, uno dei tratti tipici della lingua del cibo come *Fachsprache*: la presenza di processi metaforici alla base di varie denominazioni di paste filiformi (*vermicelli*, *ciriole*, *anguillette*, *umbricelli*, *bigoli*, e così via).<sup>45</sup>

---

molte delle preparazioni più spettacolari della cucina regionale, spesso legate a particolari festività religiose, sono la continuazione di specialità medievali.

**40** Come si vedrà, la forma recata dal solo Pal. Lat. 1768 sarà *ancia*.

**41** Si tratta della costosa quanto prodigiosa preparazione farmaceutica dotata di straordinarie virtù terapeutiche a base di oro in foglia.

**42** «L'*A[nxia alexandrina]* [*rectius: aurea alexandrina*] sembra non avere nulla a che vedere con la *simula apula* [...], a cui potrebbe tutt'al più servire come 'rinforzo terapeutico'; ma non va sottovalutata la possibilità che l'amanuense abbia distrattamente ricopiato (storpiandole) le parole *A[nxia alexandrina]* da un altro testo (di medicina), inserendole in quello che stava trascrivendo» (Carnevale Schianca 2011, 40).

**43** Cf. FEW (15/1,21b) e TLFi, che rimandano a germ./franc. *ANKJA*.

**44** La base è esito di una rideterminazione morfologica tardoantica (*ANGUIS* > \**ANGUIA*/\**ANGIA*); forme come *anza* conservano l'antico genere femminile.

**45** Come ha sottolineato Massimo Montanari nell'intervento conclusivo della Giornata Internazionale di Studi, la nuova proposta avanzata da chi scrive sembra trovare conferma anche nello stesso contesto storico, contraddistinto dalla cultura della pasta lunga, archetipo dello spaghetti, fondamentale per andare a interpretare quell'*anxia* come esito di *ANGUIS*.

Un ulteriore dato interessante che si ricava dal confronto tra le varie versioni della ricetta riguarda la presenza, nel solo codice Pal. Lat. 1768 (O), della forma *tria* ('fettuccina secca di derivazione araba') accanto a *vermiculos* in quella che ha tutta l'aria di essere una glossa parentetica, tratto tipico del ricettario vaticano ogniquale si presenti una parola percepita come poco perspicua, indicandone il corrispettivo onomasiologico a lui meglio noto. Leggiamo dunque il passo della ricetta che presenta tale variazione:

Ad simulam apulam faciendam cum lacte ubi <i>vermiculi</i> sunt sive <i>anxia alexandrina</i> , accipe lac et fac eum bullire et, bullito lacte, elige <i>vermiculos</i>	Ad faciendum simulam apulam cum lacte ubi <i>vermiculi</i> sunt sive <i>ancia alexandrina</i> , accipe lac et fac eum bulliri et, bullito lacte, elige <i>tria (vermiculos)</i>
(A)	(O)

La presenza della forma *tria* nel Pal. Lat. 1768 (O) avvalorerebbe la nuova pista di ricerca qui tracciata: la pasta filiforme d'origine orientale (proprio questo potrebbe significare l'aggettivo *alexandrinus*)<sup>46</sup> era infatti prodotta in grande quantità nella Sicilia arabo-normanna,<sup>47</sup> che viene pertanto a profilarsi nuovamente come centro di irradiazione di alcune forme nascoste sotto spoglie latine (tardomedievali).

Se passiamo dalle vivande all'utensileria, un caso interessante è costituito dalla forma *punctorium ligneum* 'spiedino, bastoncino di legno'.<sup>48</sup> L'interessante perifrasi compare accanto al sinonimo *verum* in entrambi i codici parigini del *Liber* («comede cum uno *punctorio ligneo* accipiendo»: III 10); secondo Martellotti (in preparazione), potrebbe trattarsi dell'equivalente latino del siciliano *broccia*, *broccetta*:<sup>49</sup> l'uso del nuovo utensile si sarebbe dunque affermato già nella Sicilia normanna «legato alla difficoltà di prelevare e portare alla bocca le ampie falde viscide e bollenti» delle lasagne. A riprova, la forma corrispondente *brocche di legno*, che compare nell'«Anonimo Toscano» a designare proprio gli spiedini uti-

<sup>46</sup> Quanto ad *alexandrinus* (lett. 'della città di Alessandria', 'egiziano'), come mi suggerisce Martellotti, il corrispettivo arabo dell'aggettivo sarebbe *iskandari* che compare p. es. per un fritto di pollo (Rodinson 1950, 136; in Rodinson 1971, 482 si parla di cuccinieri egiziani in Terrasanta).

<sup>47</sup> « Au XIIe siècle [...] l'*itriyya* y'était connue, diffusée par les fabriques siciliennes. S'agissait-il des pâtes filiformes connues sous ce nom dans le monde musulman ? C'est probable, tant les influences culturelles arabes restèrent vivaces dans la Sicile normande » (Lauriou 1994, 213).

<sup>48</sup> Si propone qui in anteprima una delle schede lessicali sul siculo-normanno tratta dal volume in preparazione di Martellotti.

<sup>49</sup> Cf. a.fr. *broche* 'à faire rôtir la viande' (FEW 1, 543b), 'arme pointue' (1121, Godefroy), da cui il norm. *broche* che, forse, si conserva nel sic. *broccia*.

lizzati per fermare la rete di porco che avvolge il pavone ripieno (nella ricetta 106: «E involgi il dicto pavone in una rete di porco, e fermalo con brocche di legno»: Möhren 2016, 167); spiedini che si trasformeranno col tempo in un più adeguato strumento metallico con due rebbi che prenderà in italiano il nome di *forchetta* (diminutivo di *forca*). Se ne riporta di seguito una delle primissime attestazioni, dal *Trecentonovelle* di Sacchetti (124, 276):

«Noddo comincia a raguazzare i maccheroni, avviluppa, e caccia giù; e n'avea già mandati sei bocconi giù, che Giovanni avea ancora il primo boccone su la forchetta, e non ardiva, veggendolo molto fumaticare, appressarlosi alla bocca».

## 7 La tradizione volgare: due nuove ipotesi di localizzazione geolinguistica

A fronte del particolare interesse rivestito dai testimoni volgari («Anonimo Toscano» e «Anonimo Meridionale») per la ricostruzione della complessa storia del *Liber*, si impone una verifica *sub specie linguistica* – finora mancante – finalizzata all'accertamento, con vario grado di dettaglio, dell'area geolinguistica dei due testi. Andrà tenuto ben presente, oltre al problema della stratificazione linguistica, quello della stessa tipologia testuale del ricettario volgare, che certo non aiuta: basti dire che, fatta eccezione per le voci dell'imperativo, viene meno il settore della morfologia verbale, uno dei livelli in assoluto più rivelatori per la localizzazione del testo.<sup>50</sup> Ciò non esclude tuttavia l'opportunità di uno spoglio linguistico per reperire alcuni indizi geolinguistici significativi: si scopre così che il *Libro de la cocina* presenta, sì, un colorito linguistico toscano – da cui appunto il nome di «Anonimo Toscano» negli studi sul tema – ma fortemente screziato di esiti mediani, mostrando una *allure* piuttosto sud-orientale: il suffisso *-ieri* (*taglieri*, *barbieri*, *braghieri*); la forma antifiorentina *lucho/i*, che limitatamente alla Toscana «si affaccia solo nell'aretino» (Serianni 2007, 146); la larga tendenza alla conservazione di *e* in protonia; l'impiego sia di *sirà* 'sarà', forma «orientale» (Frosini 2010, 88), sia di *pò* 'può', corrispondente alle condizioni del dittongamento aretino (cf. Castellani 2000, 368; Frosini 2010, 67), etc.<sup>51</sup> Anche l'analisi del lessico sembra rinviare talvolta alla stessa area: per tornare all'esempio del paragrafo preceden-

<sup>50</sup> Ringrazio Marco Maggiore per la preziosa osservazione.

<sup>51</sup> Ci si limita ad annotare sparsamente alcuni fenomeni che saranno riuniti nello studio sistematico che chi scrive ha in preparazione.

te, *broccia/brocca* (cf. supra, §6), le più antiche attestazioni si rintracciano proprio in Sicilia e ad Arezzo (cf. LEI 7, 685; TLIO s.v. *broccia*).<sup>52</sup>

All'Italia mediana sembra invece riportare lo scandaglio linguistico dell'altro ricettario volgare della tradizione del *Liber*, l'«Anonimo Meridionale», testimone chiave nella ricostruzione federiciana. Analogamente a quanto fatto per il Toscana, si registrano di séguito soltanto alcuni fenomeni sparsi rintracciati nel testo, in attesa di uno studio sistematico: palatalizzazione (*basilico*, *moglica*, *scia*, *sci*, etc.); oscuramento di -o- in -u- (*brudo*, *capuni*, *maurana*, etc.); -gi- per [j] (*interegiore* 'interiora'; *descagia la grua* 'disossa la gru?'); trattamento di -nd- (*serando* 'saranno', *fando* 'fanno', etc.); uscita in -u negli articoli e nelle preposizioni articolate, con vari casi di «discrasia sintagmatica» (*nellu testo*, *lu dicto brodo*, *lu fecato*, etc.); assimilazione progressiva (*callo*, *rescallare*); tracce del neutro di materia (*lo vino*, *lo pane*, etc.). La totale assenza di forme con -u da -o latino, peculiari dell'area meridionale estrema, sembra dunque confutare l'etichetta di «Anonimo Meridionale», invalsa negli studi a far data dall'ed. Boström (1985).<sup>53</sup>

Se le nuove ipotesi di localizzazione fossero confermate, verrebbe così a delinarsi una compatta tradizione volgare tra Toscana e Italia mediana o, più precisamente, tra Toscana e Umbria che renderebbe ragione anche della presenza, seppure asistemica, di alcune preparazioni tipiche della zona, come si desume talvolta dalla stessa denominazione delle pietanze (*salicce d'Assisi*, *tortelli assisiati*, etc.),<sup>54</sup> talaltra dalla distribuzione geolinguistica delle forme (*pacca*, *petrosello*, *ventello*, etc.).<sup>55</sup> Non sarà, forse, un caso allora che l'unico autore esplicitamente richiamato nella tradizione del *Liber* – benché in una delle sue più tardive

52 Nel TLIO l'unico significato recato è quello di 'tipo di arma', sottolineando tuttavia – proprio a margine dell'es. aretino – che l'oggetto non è determinabile con certezza. A proposito di Arezzo e dei suoi legami con la Sicilia sveva, si segnala l'uscita dell'edizione critica del volgarizzamento aretino del *Liber de pomo* a cura di Maggiore (2021) che, oltre ad accrescere «la nostra conoscenza dell'aretino di fine Duecento» (Serianni 2021, 6), si iscrive in un orizzonte culturale particolarmente rilevante ai fini del nostro interesse: «alla base c'è un testo ebraico fatto tradurre in latino – o forse addirittura tradotto personalmente – da Manfredi di Svevia; quanto all'attribuzione ad Aristotele anche lo stesso Manfredi era consapevole che non avesse fondamento. A monte del testo ebraico c'è un'opera araba già circolante nel X secolo e tradotta in persiano e poi per l'appunto in ebraico» (Serianni 2021, 5).

53 Dialettologicamente, «meridionale» e «meridionale estremo» sono, come noto, due aree ben distinte nel più generale ambito centro-meridionale: restano dunque valide le ipotesi di un «Anonimo mediano» o «altomeridionale», ma non quella di un «Anonimo siciliano».

54 Come sottolinea Lubello (2008, 318), le *salicce d'Assisi*, testimoniate nelle aggiunte al Meridionale, potrebbero tuttavia essere «legate ad Assisi solo in quanto città natale del loro probabile inventore, il frate Elia da Cortona, nato ad Assisi e al fianco dell'imperatore [scil. Federico II] negli ultimi anni del suo regno».

55 Un commento alle singole forme nello studio che chi scrive ha in preparazione.

propaggini collaterali, il *Liber coquinarum bonarum* (cf. supra, §3) – sia proprio un medico di Assisi, di cui conosciamo soltanto l’iniziale («N. medicus de Assisio»).

Ci si può chiedere tuttavia – con Lucia Bertolini – se tale significativa ricollocazione della tradizione volgare in area mediana e toscana sud-orientale incida (e in che misura) sui fondamenti stessi dell’ipotesi federiciana, la quale, come abbiamo visto, legge in un’ottica sveva, tra la Sicilia e Napoli, l’intera operazione che ruota attorno al *Liber*.<sup>56</sup> Potrebbe infatti esserci il rischio che, con il venir meno della denominazione di «Anonimo Meridionale», si perda anche quell’elemento di suggestione che ha fatto credere finora ancor più verosimile l’idea dei «ricettari di Federico». Né, d’altra parte, si può eludere l’appello al concreto culinario da cui siamo partiti (cf. supra, p. 1056), e lasciare che la linguistica faccia premio sulla cucina,<sup>57</sup> dando maggior risalto alle informazioni desunte dai pochi codici superstiti rispetto a quanto invece ci dicono le ricette stesse, le vere protagoniste di questi testi, con la loro straordinaria ricchezza di elementi meridionali di plausibile ascendenza arabo-normanno-sveva.<sup>58</sup> Bisognerà dunque tentare di contemplare osservazioni più generali su origini e apparentamenti gastronomici con questioni puntuali circa le piste linguistiche suggerite dalle forme dei manoscritti, che possono contraddire o confermare apparenti connessioni e corrispondenze tra le ricette.

## 8 Il lessico dell’«Anonimo Toscano»: alcuni *specimina*

A corroborare l’ipotesi di una trafilata toscano-mediana all’interno della tradizione del *Liber* intervengono varie lessie del «Toscano» particolarmente interessanti sotto il profilo geolinguistico.<sup>59</sup> Si consideri, p. es., il sintagma *brodo apolloccato*. Come ha osservato Möhren (2016, 205: ‘che è fornito di pollo’), la voce rivela assonanze – «non si sa quanto casuali» (Carnevale Schianca 2011, 88) – con il nome dell’ingre-

56 Accolgo qui l’interrogativo cruciale posto da Bertolini in occasione della discussione delle nuove ipotesi di geolocalizzazione.

57 Riprendo qui la fondamentale polarità che dà il nome al volume di Martellotti (2012), *Linguistica e cucina*.

58 Gli stessi cavoli dell’imperatore sopra menzionati (cf. supra, §2) richiamano accostamenti tipici della cucina siciliana, dove il broccolo o il cavolo e il finocchietto (anche quello selvatico) vanno spesso insieme in vari tipi di preparazione (polpettine, minestre, sformati, carne, etc.).

59 Si darà conto di seguito soltanto di alcune schede in lavorazione che costituiscono un primo fondo lessicale da destinare, auspicabilmente, al *Vocabolario Storico della Lingua Italiana della Gastronomia* (VoSLIG), tra i principali obiettivi del *Progetto AtLiTeG*.

diente principale della ricetta in cui compare; tuttavia, più che di polli, si tratta precisamente di un brodo di capponi: «De brodo dei caponi [...]. Togli caponi, e lessali; e quando siranno cotti con quelle spetie che tu vorrai, rompi in uno catino con ova e brodo loro; e gita farina con mescola forata sopra i detti caponi rotti; e tutto questo si gitti nel bruodo, e bolla un poco; e chiamasi ‘brodo apollocato’» (Möhren 2016, 156). Si potrebbe allora leggere alternativamente – con Sada/Valente (1995, 105) – *apollocato* come *appalloccato*, da *pallocca* per *pallotta*, con riferimento alla consistenza granellosa conferita alla preparazione dalle uova e dalla farina, da confrontare con le seguenti forme mediane: umbro *appalloccà* ‘appallottolare’, laz. merid. *appalloccà* ‘arrotolare qualcosa; avvolgere il filo o lo spago’, umbro merid.-or. *pallucca* ‘fiocco, pompon’ e abr. occ. *pallocca* ‘palla di terra impastata con le mani’, etc. (cf. LEI 4,736 s.v. \**bal(l)*). L’interpretazione è accolta, seppure con formula dubitativa, nelle note del TLIO, dove la voce figura come *hapax*.

Altro *hapax* in italiano antico è la forma *pacca* (*de l’ova*), che compare nel ricettario toscano come corrispondente dell’espressione latina *albedines ovorum* ‘bianco delle uova’:

Per singula octo ova distempera unum ovum crudum. Hoc facto, de isto sapore imple <i>albedines ovorum</i>	Per ciascuno otto ova, distempera uno ovo crudo; e, fatto questo, d’esso sapore empi le <i>pacche de l’ova</i>
---	--

(A)

Möhren (2016, 182)

La forma *pacche*, di circolazione centro-meridionale,<sup>60</sup> potrebbe essere significativamente ricondotta a quella schiera di voci d’ambito concreto e domestico come l’umbro *paccone* ‘grande porzione di lardo di maiale’ (cf. DEI; REW 6153; TLIO) – attestato nel solo Jacopone da Todi («Iace, iace en esta stia / como porco de grassia! / Lo Natal non trovaria / chi de me lieve *paccone*») – e l’inglese *bacon*, riconducibili rispettivamente alla base longobarda \**PAKKO* e a quella francone \**BAKO*

<sup>60</sup> Sulle varie attestazioni della voce, si rinvia a LEI-*Germanismi* 1,102–105 s.v. long. \**PAKKO* ‘guancia’; cf. anche ib., s.v. b.franc.a. \**BAKO* ‘pezzo di lardo’ – lat.mediev. *BACCO*, 1,105–106. La più antica attestazione della forma nel LEI è proprio quella del «Toscano», seguita cronologicamente da un esempio venez.a. nella stessa accezione (*pacche* ‘le due parti dell’uovo sodo diviso’) offerto dal *Libro di cucina del secolo XIV* edito da Alberto Consiglio (s.a.). Per il resto, la voce è presente esclusivamente nelle regioni centro-meridionali: sia la diffusione areale, limitata all’Italo-romania e in particolare ai territori della *Langobardia minor*, sia la stessa fonetica della forma (occlusiva sorda iniziale), spingono a propendere per un’etimologia longobarda. Anche la documentazione latina medievale mediana offerta da Sella (s.v. *pacca* ‘fardello, misura’) conferma questa tesi: «pacca una lardi» (*Chron. Farfense*, vol. 1, p. 152, Farfa, sec. XI).

(basi che, peraltro, interagiscono fra loro: cf. LEI-*Germanismi* 1,104 s.v. long. \*PAK-ko ‘guancia’):

«La voce è del basso francone antico e medio *bacon* ‘fetta di carne di maiale, lardo’ (attestato nel XIII secolo e da cui l’anglonormanno *bacoun*) e se ne hanno varie testimonianze nel latino medievale (siciliano del 1185, piemontese del 1295 e come soprannome nel genovese del XIII secolo *baconus* ‘lardone’ e infine come soprannome nel trevigiano del Cinquecento, *baccone* ‘porco’), eppure il germanismo tace nei volgari italiani antichi e nell’italiano fino alla testimonianza, molto tarda, primo novecentesca nella Piccola Enciclopedia Hoepli di Garollo del 1913, di *bacon* porco salato, che però si riaffaccia come prestito dall’inglese» (Lubello 2020, 63).<sup>61</sup>

Nell’ambito dunque di una storia complessa, ancora tutta da decifrare, i lessemi *pacca/pacone* potrebbero costituire una significativa riemersione del longobardismo nei volgari italiani antichi, con consistente retrodatazione rispetto alla testimonianza tarda della *Piccola Enciclopedia* Hoepli. Rimane però particolarmente oscura l’attinenza di *pacca* con *albedines* (*ovorum*).

Semanticamente complementare a *pacca* è la forma *ventello* ‘tuorlo dell’uovo’ (TLIO), dal lat. VITELLUM (Faré 9387); la forma nasalizzata sembra riportare nuovamente ad area umbra: oltre al nostro *Libro de la cocina* (ricetta della salsa di finocchio: «Togli fiori di finocchio, e pesta nel mortaio; ponli del zaffarano, noce moscada, garofani, cardamone, *ventello d’ovo*, e distempera con lo zaffarano»),<sup>62</sup> l’unica altra attestazione negli antichi volgari si rintraccia infatti nel *Glossario latino-eugubino* (100: «Hic vitellus, lj lo *ventello*»).

## 8 Conclusioni

Malgrado i nuovi percorsi critici qui raccolti, frutto dell’incrocio di attenzioni filologiche, paleografiche e linguistiche, rimangono certamente alcune questioni aperte su punti di grande rilievo per la conoscenza della più antica tradizione di ricettari d’area italiana: il vaglio della suggestiva ipotesi che vede il progetto culinario del *Liber* come costruzione parallela alla lingua letteraria, nello stesso *mi-*

<sup>61</sup> Si aggiunga che il lat.mediev.sic. *baconibus* ‘prosciutti’ «attesta la voce come normannismo per la Sicilia» (LEI-*Germanismi* 1,105 s.v. b.franc.a. \*BAKO ‘pezzo di lardo’). A sua volta, l’anglismo *bacon* nell’it. moderno «costituisce un neologismo entrato dall’anglonormanno (attestato nel lat.mediev.ingl. fin dal 1115 ca.)» (ib., 106).

<sup>62</sup> Lezione recuperata grazie al controllo autoptico del manoscritto; Möhren (2016, 138) legge infatti *victello* (*d’ovo*), pur sottolineando che si tratta di un caso problematico: «*üctello* (?) per \**victello*?» (Möhren 2016, 72).

*lieu* culturale della Sicilia federiciana; la verifica delle nuove proposte di localizzazione geolinguistica; l'accertamento dei rapporti tra i due codici parigini e delle più generali dinamiche di rielaborazione (dal volgare al latino); l'allestimento di un regesto esaustivo dei gallicismi o normannismi siciliani d'ambito alimentare e culinario, con indicazione delle eventuali retrodatazioni attraverso il latino medioevale;<sup>63</sup> il confronto, necessario, con la tradizione dei «XII commensali». Nel prosieguo delle indagini, si tenterà di riesaminare questi e altri nodi problematici accogliendo l'invito di Massimo Montanari a «uscire» dal testo per «entrare» nel contesto socioculturale che lo ha espresso, proiettando dunque le varie ipotesi stratigrafiche sul concreto dato extralinguistico.<sup>64</sup> La sfida della nostra ricerca sarà allora quella di saldare e ricomporre sul piano cronologico e geolinguistico un panorama così sfrangiato in un discorso unitario e complessivo.

## 9 Bibliografia

- Avalle, d'Arco Silvio, *Latino «circa romançum» e «rustica Romana lingua»*, Padova, Antenore, <sup>2</sup>1970.
- Avolio, Francesco, *Pizza e maccheroni: la cultura alimentare italiana vista attraverso le denominazioni dialettali*, Lingua Italiana, Portale Treccani.it, <[https://www.treccani.it/magazine/lingua\\_italiana/speciali/panevino/1.html](https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/speciali/panevino/1.html)> [data di pubblicazione: 01.01.1970; ultimo accesso: 01.07.2022].
- Benporat, Claudio (ed.), *Hic est liber coquinarum bonarum*, Appunti di Gastronomia 23 (1997), 25–66.
- Benporat, Claudio, *Cucina italiana del Quattrocento*, Olschki, Firenze, 1996 [rist. 2001].
- Bergonzoni, Elena, *Due testi medievali di cucina nel manoscritto 158 della Biblioteca Universitaria di Bologna*, Bologna, CLUEB, 2006.
- Bertolini, Lucia, *Fra pratica e scrittura: la cucina nell'Europa del tardo Medioevo*, Archivio Storico Italiano 156 (1998), 737–743.
- Boström, Ingemar (ed.), *«Anonimo Meridionale». Due libri di cucina*, Stockholm, Almqvist & Wiksell, s.a. [ma: 1985].
- Carnevale Schianca, Enrico, *Brodo bianco, amorosa, ambrosino: alcune osservazioni*, Appunti di Gastronomia 47 (2005), 5–26.
- Carnevale Schianca, Enrico, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki, 2011.
- Castellani, Arrigo, *Grammatica storica della lingua italiana*, vol. 1: *Introduzione*, Bologna, Il Mulino, 2000.
- Consiglio, Alberto (ed.), *Libro di cucina del secolo XIV*, Roma, Canesi, s.a.

<sup>63</sup> Valgono ancora in proposito le considerazioni di Vårvaro (1974, 360): «Il problema non può essere risolto che dalla collaborazione tra linguisti e storici».

<sup>64</sup> L'invito è stato manifestato da Montanari in conclusione della Giornata Internazionale di Studi.

- Corpus OVI = Larson, Pär/Artale, Elena/Dotto, Diego (edd.), *Corpus OVI dell'Italiano antico*, <<http://gattoweb.ovi.cnr.it/>> [ultimo accesso: 27.12.2021].
- DEI = Battisti, Carlo/Alessio, Giovanni (edd.), *Dizionario Etimologico Italiano*, 5 voll., Firenze, Barbera, 1950–1957.
- Durante, Elio/Martellotti, Anna (edd.), «*Libro di buone vivande*». *La cucina tedesca dell'età cortese*, Schena, Fasano di Puglia, 1991.
- Esposito, Laura, *Il «De regimine et via itineris et fine peregrinantium» di Adamo da Cremona e la pratica della flebotomia*, in: Cuozzo, Errico (ed.), *Studi in onore di Guglielmo de Giovanni-Centelles*, Roma, Società Italiana di Scienze Ausiliarie della Storia (SISAUS), 2010, 125–166.
- Faccioli, Emilio (ed.), *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIX al XIX secolo*, 2 voll., Milano, Il Polifilo, 1966.
- Faré = Faré, Paolo A., *Postille italiane al «Romanisches etymologisches Wörterbuch» di W. Meyer-Lübke, comprendenti le «Postille italiane e ladine» di Carlo Salvioni*, Milano, Istituto Lombardo di Scienze e Lettere, 1972.
- FEW = *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine darstellung des galloromanischen sprachschatzes*, fondato da Walther von Wartburg, 25 voll., Bonn et al., Klopp et al., 1922–2002.
- Formentin, Vittorio, *Schede lessicali e grammaticali per la «Cronica» d'Anonimo Romano*, La Lingua Italiana. Storia, Strutture, Testi 4 (2008), 25–43.
- Frati, Ludovico (ed.), *Libro di cucina del secolo XIV*, Livorno, Forni, 1899.
- Frosini, Giovanna, *Note linguistiche sul manoscritto Riccardiano 2533 di Guittone*, in: Leonardi, Lino (ed.), *Il Canzoniere Riccardiano di Guittone. Biblioteca Riccardiana, Ricc. 2533, con riproduzione fotografica e digitale*, Firenze, SISMEL/Edizioni del Galluzzo, 2010, 59–93.
- GDLI = *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, fondato da Salvatore Battaglia, 21 voll. + *Indice degli autori citati e 2 Supplementi*, Torino, UTET, 1961–2009.
- Godefroy, Frédéric, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle*, 10 voll. Nendeln, Kraus Reprint, 1969 [1880–1902].
- Hieatt-Jones, Constance B., *How Arabic traditions travelled to England*, in: Walker, Harlan (ed.), *Food on the move. Proceedings of the Oxford symposium on food and cookery 1996*, Totnes, Prospect Books, 1997, 120–126.
- Kantorowicz, Ernst, *Federico II imperatore*, tradotto da Gianni Pilone Colombo, Milano, Garzanti, 1976.
- Larson, Pär, *La componente volgare nel latino medievale d'Italia (interferenze tra latino e volgare nella Toscana medievale)*, in: Pérez González, Maurilio/Pérez Rodríguez, Estrella (edd.), *Influencias léxicas de otras lenguas en el latín medieval*, Valladolid-León, Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial-Universidad de León, Área de Publicaciones, 2011, 79–93.
- Lauriou, Bruno, *Des lasagnes romaines aux vermicelles arabes: quelques reflexions sur les pâtes alimentaires au Moyen Age*, in: *Campagnes médiévales: l'homme et son espace. Mélanges offerts à Robert Fossier*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1994, 199–215.
- Lauriou, Bruno, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, Archivio Storico Italiano 154 (1996), 33–58.
- LEI = Pfrift, Elton/Schweickard, Wolfgang (edd.), *Lessico Etimologico Italiano (LEI)*, fondato da Max Pfister, Wiesbaden, Reichert, 1979–.
- LEI-/*Germanismi*: «Pfister, Max/Schweickard, Wolfgang (edd.), *Lessico Etimologico Italiano (LEI). Germanismi*, a cura di Elda Morlicchio, Wiesbaden, Reichert, 2000–.

- Liuzzi, Dora, *Il mio Natale a Martina Franca*, [fondazioneterradottranto.it](http://fondazioneterradottranto.it) [12.12.2012; ultimo accesso: 01.07.2022].
- Lubello, Sergio, «Torta parmeseana» e «brodo martino»: deonomastici e nomi di ricette nell'italiano antico, *Quaderni Internazionali di Rlon* 3 (2008), 313–322.
- Lubello, Sergio, *La tradizione del «Liber de coquina»: dal volgare al latino al volgare?*, in: Lubello, Sergio, *Volgarizzare, tradurre, interpretare nei secc. XIII–XVI. Atti del Convegno internazionale di studio «Studio, Archivio e Lessico dei volgarizzamenti italiani» (Salerno, 24–25 novembre 2010)*, Strasbourg, Éditions de Linguistique et Philologie, 2011, 187–199.
- Lubello, Sergio, [Rec. a: Martellotti (2012)], *Zeitschrift für romanische Philologie* 131:3 (2015), 842–847.
- Lubello, Sergio, *Il «De arte coquinaria» di Maestro Martino: antecedenti e dintorni*, in: Chiabò, Myriam (ed.), *A tavola nella Roma dei Papi nel Rinascimento*, Roma, Roma nel Rinascimento, 2019, 75–85.
- Lubello, Sergio, *Germanismi*, Milano, RCS, MediaGroup Spa, 2020.
- Lupis, Antonio (ed.), Petrus de l'Astore, *Edizione critica del trattato di falconeria mistilingue con una traduzione in antico francese dal ms. B.N. 2004*, Bari, Adriatica, 1979.
- Maggiore, Marco (ed.), «Liber de pomo», o della morte di Aristotele. Edizione del volgarizzamento aretino (ms. Paris BNF It. 917), Pisa, ETS, 2021.
- Martellotti, Anna, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki, 2005.
- Martellotti, Anna, *Il «Liber de ferculis» di Giambonino da Cremona. La gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica*, Schena, Fasano di Puglia, 2001.
- Martellotti, Anna, *Linguistica e cucina*, Firenze, Olschki, 2012.
- Martellotti, Anna, *I doni del principe di Salerno ai guerrieri normanni. La scuola salernitana e le origini della confetteria nell'Italia meridionale dell'XI secolo*, in preparazione, [https://www.academia.edu/49080250/Anna\\_Martellotti\\_I\\_doni\\_del\\_principe\\_di\\_Salerno\\_ai\\_guerrieri\\_normanni](https://www.academia.edu/49080250/Anna_Martellotti_I_doni_del_principe_di_Salerno_ai_guerrieri_normanni) [ultimo accesso: 01.07.2022].
- Migliorini, Bruno, *Storia della lingua italiana*, Firenze, Sansoni, 1960.
- Möhren, Frankwalt (ed.), *Il «Libro de la cocina». Un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg, Heidelberg University Publishing, 2016.
- Montanari, Massimo, *Convivi e banchetti*, in: Musca, Sivo (ed.), *Strumenti, tempi e luoghi di comunicazione nel Mezzogiorno normanno-svevo. Atti delle undicesime giornate normanno-sveve (Bari, 26–29 ottobre 1993)*, Bari, Centro di Studi Normanno-Svevi, 1995, 323–344.
- Mulon, Marianne, *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*, Bulletin Philologique et Historique 1 (1968), 369–435.
- Paravicini Bagliani, *Federico II e la «cura corporis»*, in: Calò Mariani, Maria Stella/Cassano, Raffaella (edd.), *Federico II. Immagine e potere*, Venezia, Comitato Nazionale per le Celebrazioni dell'VIII centenario della nascita di Federico II, 1995, 149–159.
- Pregnotato, Simone, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e Indice lessicale*, StEFl. Studi di Erudizione e di Filologia Italiana 8 (2019), 219–323.
- REW = Meyer-Lübke, Wilhelm, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, Winter, 1930–1935 [1911–1920].
- Rodinson, Maxime, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*, Revue des Études Islamiques 17 (1950), 95–158.
- Rodinson, Maxime, *Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction : l'alimentation*, in:

- Convegno Internazionale (9–15 aprile 1969). Oriente e Occidente nel medioevo: filosofia e scienze*, Roma, Accademia Nazionale dei Lincei, 1971, 479–499.
- Ruffino, Giovanni, *Da «pertundere» a «piercing». Itinerari anglo-normanni e siculo-normanni*, in: Ruta, Maria Caterina (ed.), *Le parole e i giorni*, Palermo, Sellerio, 2005, 279–298.
- Sada, Luigi/Valente, Vincenzo (edd.), *Liber de coquina*, Bari, Puglia Grafica Sud, 1995.
- Schweickard, Wolfgang, *Italian and Arabic*, *Lexicographica* 33 (2017), 121–184.
- Sella = Sella, Pietro, *Glossario latino-italiano (Stato della Chiesa, Veneto, Abruzzi)*, Roma, Città del Vaticano, 1944.
- SellaEmil = Sella, Pietro, *Glossario latino-emiliano*, Prefazione di Giulio Bertoni, Roma, Città del Vaticano, 1937.
- Serianni, Luca, *Sul colorito linguistico della «Commedia»*, *Letteratura Italiana Antica* 8 (2007), 141–150.
- Serianni, Luca, *Premessa*, in: Maggiore, Marco (ed.), *«Liber de pomo», o della morte di Aristotele. Edizione del volgarizzamento aretino (ms. Paris BNF It. 917)*, Pisa, ETS, 2021, V–VI.
- Spadaro di Passitanello, Carmelo, *La fonte vaticana dei primi libri di cucina italiana*, *Appunti di Gastronomia* 5 (1989), 5–13.
- TLFi = *Trésor de la Langue Française informatisé*, <<http://atilf.atilf.fr/>> [ultimo accesso: 17.01.2022].
- TLIO = *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, fondato da Pietro G. Beltrami, diretto da Paolo Squillaciotti, <<http://tlio.ovi.cnr.it/TLIO>> [ultimo accesso: 21.01.2022].
- Valenti, Iride, *L'elemento galloromanzo nel siciliano. Rassegna degli studi*, in: Trovato, Salvatore C., *Studi linguistici in memoria di Giovanni Tropea*, vol. 1, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2009, 569–611.
- Valenti, Iride, *Gallicismi nella cultura alimentare della Sicilia*, vol. 1, Palermo, Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2011, 1–179.
- Vàrvaro, Alberto, *Problematica dei normannismi del Siciliano*, in: *Atti del Congresso Internazionale di studi sulla Sicilia Normanna (Palermo 4–8 dicembre 1972)*, Palermo, Istituto di Storia Medievale dell'Università, 1974, 360–372.