

Piatti nomi ricette tradizioni

Simone Dalla Chiesa

doi: <http://dx.doi.org/10.7359/818-2017-dall>

Parole chiave: Artusi, file mentale, gastronomo, onomasiologia, ricetta, ricettario.

Keywords: Artusi, cookbook, gastronym, mental file, onomasiology, recipee.

*Non sapendo come chiamare quest'umido semplice e sano,
gli ho dato il titolo di scannello annegato.*

(Artusi [1891] 1909, 227)

1. CIBI E PIATTI

Mobile, adattabile, poco specializzato, l'essere umano ha colonizzato quasi ogni ecosistema terrestre. Ci si aspetterebbe che fosse anche l'animale più onnivoro del pianeta; invece, i tessuti viventi di cui la nostra specie si ciba sono assai meno di quelli disponibili in natura e potenzialmente consumabili. Le culture infatti classificano convenzionalmente il vivente in specie 'pure' e 'impure', e lo dividono in 'cibo' (e quindi 'corpo') e 'non-cibo'. Poi, regolano l'intero processo circolare che conduce "dal miele alle ceneri"¹, cioè dal prelievo di un tessuto vivente alla sua restituzione alla natura come rifiuto post-alimentare (Douglas [1970a] 1975, 242-243), prescrivendo i metodi di caccia, raccolta, uccisione e taglio, le tecniche di 'cottura', le modalità di servizio e consumo dei 'piatti' così preparati, di trattamento degli avanzi, di lavaggio delle stoviglie (Lévi-Strauss [1966] 1982, 203). Il tutto con specifiche istruzioni sui tempi, luoghi, attori e strumenti dell'azione.

Le ragioni di un tale controllo sono classificabili lungo un *continuum* ai cui estremi si trovano, da un lato, i fattori economici individuati dal 'materialismo culturale' iperadattazionista di Harris ([1985] 1990) e, dall'al-

¹ Nel dominio del vegetale, Lévi-Strauss oppone il miele come cibo già pronto al consumo, che non richiede cottura, alle ceneri come segno e simbolo del completamento della 'cottura' per antonomasia, la combustione del tabacco (Strauss [1966] 1982, 61-62, 193).

tro, quelli simbolici, convenzionali e spesso arbitrari evocati da Douglas ([1970a] 1975). Al centro si possono collocare le ‘motivazioni’ (estendendo la nozione linguistica) implicate dall’antropologia strutturalista di Lévi-Strauss (qui uso le prime tre *Mythologiques* [1964] 1966; [1966] 1982; [1968] 1985), derivanti dalle costrizioni che la struttura generale del sistema simbolico impone a forma e funzione delle sue singole parti.

Lungo un *continuum* possono essere disposti anche il livello di normatività (la granularità delle prescrizioni) e il grado di tolleranza delle infrazioni e di violenza del sistema sanzionatorio espressi da ciascuna società (Douglas ([1970b] 1979). In effetti, le società in generale e le varie tradizioni in particolare sono assai diverse nel grado di costrizione dei comportamenti dei loro membri; nella cucina, poi, intuitivamente, la creatività individuale ha generalmente una valenza positiva, e ne consegue che un approccio rigidamente costruzionista è fuori luogo nel discorso alimentare.

Tuttavia un certo costruzionismo sociale è inevitabile trattando dei nomi formali dei ‘piatti’ intesi come espressione di segmenti di sapere tradizionale. Infatti, se i membri della classe ‘cibi’ sono caratterizzati soltanto dal fatto di essere stati prodotti nel rispetto delle prescrizioni alimentari più generali, i ‘piatti’ sono ‘cibi’ fatti seguendo istruzioni precise, focalizzate sul segmento finale del trattamento dei tessuti viventi, la loro ‘cottura’ (nozione che include ogni trasformazione controllata, taglio compreso: Lévi-Strauss [1968] 1985, 428-429), e talvolta le modalità di servizio. Tali istruzioni formano e definiscono la ‘ricetta’, così che i nomi dei piatti non sono altro che i titoli delle rispettive ricette. In altre parole, i ‘piatti’ sono cibi particolari chiamati per nome. Il ‘ricettario’ di una tradizione ne costituisce il repertorio alimentare esplicito, identitario, un’enciclopedia culinaria le cui voci sono intestate dai nomi dei piatti. È evidente perciò che le tradizioni debbano controllare la proprie nomenclature culinarie.

2. BATTESIMI E TRADIZIONI

I nomi dei ‘piatti’ non sono nomi comuni di sostanze edibili d’uso alimentare (cioè ‘nomi di cibi’), benché talvolta i criteri compositivi siano simili (Giani 2009). Non è interessante qui indagare la relazione di iponimia che unisce ad esempio ‘cibo’ ⊃ ‘verdura’ ⊃ ‘insalata’ ⊃ ‘rucola’ (più varianti regionali), perché nessuno di questi nomi designa il risultato di un processo di preparazione culinaria (benché ‘insalata’ sia definibile funzionalmente come “verdura mangiabile cruda e condita”).

D'altra parte, i nomi dei piatti non sono nemmeno tipici nomi propri, perché hanno denotazione² e sono spesso descrizioni essi stessi ('cervello fritto'), come discuterò più in dettaglio in seguito. Tuttavia, proprio la necessità di definirli descrittivamente fa dei nomi dei piatti espressioni dotate di una rigidità convenzionalmente aumentabile alla bisogna, così che non esiste alcun ibrido tra la 'pizza margherita' e la 'pizza napoletana' che non sia elaborabile, descrivibile ed etichettabile, ad esempio come *'pizza vesuviana'. Ciò è comprovato anche dal fatto che taluni piatti sono trattati come specie artifattuali e registrati come *brand names* (vini D.O.C., formaggi D.O.P., la 'verace pizza napoletana' (Associazione Verace Pizza Napoletana s.d.). Questa ambiguità fa sì che i nomi dei piatti possano essere trattati anche come nomi propri o gastronomici (Munteanu Siserman 2013, 341), oggetto di una onomastica specifica (la gastronomistica, Lavric 2009).

In base a questo approccio, il battesimo (Kripke 1980, 91; LaPorte 2006, 7; Cumming 2013, 8) di un 'piatto' consiste nella formazione e assegnazione di un nome all'oggetto finale di un processo di 'cottura' prescritto. Questo battesimo può avvenire contestualmente alla creazione del piatto, cioè alla selezione di ingredienti e lavorazione, oppure per archiviare sotto un'intestazione una 'ricetta' preesistente. La sua onomasiologia – quando avvenga e con quali principi (forma, sintassi, semantica), 'chi' lo celebri – dipende delle specifiche tradizioni e 'comunità culinarie'.

L'ambito minimo è la tradizione individuale. Rispettando, spesso inconsapevolmente, i condizionamenti più generali imposti dal sistema simbolico della sua cultura, oppure talvolta discostandosene entro certi limiti, un individuo può sviluppare processi culinari originali e, per archivarli mentalmente, distinguerli per nome, come 'piatti'. Il loro insieme forma il ricettario personale di quell'individuo. Un'analisi di questo battesimo non interessa qui, perché qui ci si occupa invece di piatti e ricettari condivisi. È però importante riconoscere questo livello individuale del sapere culinario perché le comunità culinarie si formano con la diffusione e la condivisione di ricettari individuali.

² Qui non uso i termini 'riferimento' (talvolta 'designazione') e 'denotazione' nel loro senso filosofico, ma, rispettivamente, come l'isolamento (dipendente dal contesto) dal *background* (luogo fisico, gruppo di individui, ambiente del discorso) dell'oggetto su cui il parlante afferma qualcosa (Lyons 1977, 23, 180, 210), e come la relazione (indipendente dal contesto) tra un lessema e persone, cose, luoghi proprietà, processi e attività esterni al sistema linguistico (*ibid.*, 23).

La più formalizzata di queste comunità è la minitradizione del ristorante. Il ricettario distingue e identifica il singolo ristorante; le sue ricette, attribuite al genio di un individuo specifico e supposte uniche ed esclusive (indipendentemente dalla loro possibile derivazione da altre tradizioni), costituiscono un sapere esoterico, internamente noto in dettaglio decrescente solo a chef, cuochi, camerieri. I prodotti di questo ricettario sono offerti all'acquisto (tutti o in parte) per tramite del menù. È all'atto della sua iscrizione sul menù che una ricetta riceve un nome e il suo prodotto diventa 'piatto'. Tale atto battesimale non è pubblico o necessariamente ritualizzato, ma è spaziotemporalmente circoscritto, è officiato dallo chef e/o dal management ed è ispirato da principi semiotici che influiscono direttamente sulla vendibilità del prodotto (Lavric 2009; Chau 2014). Solo alcuni dei criteri di formazione di questi gastronomi interessano qui. Per invogliare al consumo e fondare una 'coscienza del piatto' più ampia possibile, questi nomi vanno dotati sia di una forma ricercata sia di una certa, ma non eccessiva, trasparenza (Delorme 2013; Chau 2014, 149). Propone tali gastronomi, il ristorante si afferma come detentore di un linguaggio professionale di prestigio, e ingaggia i clienti in un gioco di potere (Chau 2014, 150-155) tra riferimento e denotazione da cui essi devono trarre soddisfazione. Così, per controllarne l'opacità, questi gastronomi sono spesso costituiti o integrati da descrizioni, brevi segmenti di ricetta (Lavric 2009, 32-35) che ne comunicano ingredienti e preparazione. E si noti che il menù non è il ricettario; in genere il cliente conosce della ricetta solo le informazioni fornite da o con il gastronomo. È indifferente che tali segmenti siano espressi nella lingua dei clienti o in lingua straniera: la descrizione metalinguistica che li accompagna ha la stessa, necessaria funzione delle glosse di carattere enciclopedico di un dizionario monolingue o bilingue (Munteanu Siserman 2013, 349, 351). Il meccanismo di comunicazione intralinguistica che coinvolge questi gastronomi è dunque 'traduttivo' (Allan 2006b, 149; Hanks 2014, 18, 21).

Al polo opposto delle esplicite convenzioni del ristorante si colloca l'onomasiologia della grande tradizione regionale e di quella, minore, familiare. Alla prima considero associabile la cucina tribale di altre società (ometto per semplicità di esaminare la cucina delle tradizioni religiose). A questo livello non è chiaro se si possa parlare di 'piatti' o non sia più opportuno parlare solo di 'cibi'. Tuttavia, questi cibi sono classificati in specie e sottospecie distinte da processi di preparazione diversi che, proprio perché tramandati culturalmente, è utile e necessario che la comunità indichi con nomi specifici, facendone dei 'piatti'. L'origine dei loro nomi può essere un evento formale, mitico o filologicamente rintracciabile,

ma conviene considerarla un processo acentrico, spontaneo e graduale. A differenza dei gastronomi artificiali del ristorante, non sembra che i nomi di questi piatti debbano essere trasparenti (il problema della lingua qui è irrilevante) o accompagnati da descrizioni. Diffusione, uso e familiarità ne fissano il riferimento in modo sicuro nella comunità d'origine (Reimer and Michaelson 2004, 10). Il loro senso però non è rigidamente determinato. È utile un esempio. Miei informatori appartenenti a una famiglia napoletana di antica tradizione designano col nome descrittivo 'pizza con la scarola' un piatto cotto in forno fatto di insalata scarola prebollita racchiusa tra due strati di pasta. Sono in grado di distinguere le sottospecie 'pizza con ...' e 'pizza a ...' (un disco di pasta coperto di condimento e cotto in forno)³ in base a un criterio morfosintattico probabilmente condiviso anche fuori della loro famiglia, ma non di circoscrivere estensionalmente la classe 'pizza con ...' ("Le pizze si possono fare con tutto") e nemmeno di denotare con precisione la 'pizza con la scarola' stessa ("Ci vanno anche le olive e le acciughe, qualcuno ci mette le uvette ma noi no").

Un irrigidimento della relazione di senso tra un nome di piatto e la descrizione che ne è la ricetta si sviluppa per quei piatti che assumono importanza come simbolo identitario e devono perciò essere preparati in modo uguale o molto simile in tutta la comunità, facendo di questo sapere una conoscenza esplicita e pubblica. Ciò si ottiene con una formalizzazione e una diffusione della ricetta ottenute con vari mezzi. Quello tipico è il 'libro di ricette', ma omologa funzione svolgono le riviste di cucina e le trasmissioni televisive, oggi principale vettore del "gastronazionalismo" (DeSoucey 2010, 433), l'imposizione della cultura culinaria come espressione più significativa dell'unicità di una nazione.

Quando questi mezzi di diffusione di massa presentano al pubblico un 'piatto', lo battezzano ufficialmente, oppure lo ribattezzano in modo formale se la sua ricetta esisteva già in un qualche repertorio tradizionale. Contemporaneamente, iscrivono o trascrivono l'intera scheda formata da nome e sua descrizione in un nuova cartella. Questa può essere semplicemente l'insieme rappresentato dal libro di ricette, ma può anche essere un contenitore dal titolo, accettato implicitamente o esplicitamente scritto, di 'cucina nazionale'. La cucina nazionale è una tradizione di dimensione o livello superiore a quella regionale, ma non viene in essere se non con la creazione del repertorio stesso. È, in questo senso, inventata.

³ La 'pizza alla napoletana' dell'*Artusi* ([1891] 1909, 421) è una torta dolce ripiena.

3. PIATTI, RICETTE, 'FILES' MENTALI

Finora ho trattato come omologhe le relazioni che intercorrono tra il nome e la descrizione di un piatto, tra un gastronomo o nome di 'piatto' e la sua ricetta, e tra il titolo di una ricetta e il suo contenuto espresso in un ricettario; e ho messo in corrispondenza diretta tra loro i tre termini di ciascuna relazione. Per usare le nozioni così individuate in un esame specifico della terza relazione, che avrà come spunto un'analisi dei titoli delle ricette dell'*Artusi* ([1891] 1909), trovo necessario ora unificare le tre relazioni in una sola. Per farlo, ho deciso di reinterpretarle entro un'unica cornice teorica generale, il modello dei '*files mentali*', secondo cui le informazioni raccolte dal soggetto nei vari tipi di relazioni epistemiche instaurate con il mondo sono iscritte in corrispondenti tipi di 'schede mentali'. La conoscenza risulta così organizzata in un'architettura di schede, cartelle e sottocartelle, di vita e dimensioni diverse, che sono create, cancellate, fuse, divise, convertite e rinominate, nonché aperte, collegate, consultate e aggiornate secondo necessità in reazione al cambiare delle proprietà degli oggetti del mondo e delle relazioni tra essi e il soggetto.

La filosofia cognitiva ha fondato vari impianti teorici su questo modello⁴. Alcuni sono troppo complessi per essere utilizzabili qui. Ad esempio, non c'è motivo di inserire la relazione di piatti e ricette in uno schema epistemico completo; perciò ho deciso di non tener conto della funzione di vari *files* temporanei, destinati a conservare i dati immediati della percezione e la cui funzione serve di sostegno a una teoria del riferimento diretto (Recanati 1993 e 2012). Ho invece adottato una versione semplificata del modello, fondata sull'intuizione che il sapere collegato con la cucina sia conservato in *files* mentali di tipo enciclopedico, stabili e di grosse dimensioni, nei quali si accumulano in una 'pila' (Recanati 2012, 61, 68, 115) tutte le informazioni che il soggetto raccoglie su ciascun singolo oggetto di interesse. Operare con ricchi *files* di questo tipo non richiede continue modifiche all'architettura generale delle cartelle, ma solo aggiornamento e collegamento tra nuclei di dati⁵. Tale semplificazione mi ha portato a trattare anche le conoscenze linguistiche come parte delle conoscenze enciclopediche (Taylor 1996 e 2006; Allan 2006a, 573, 576). Il significato del

⁴ Rimando a Recanati (2012, 3) per una lista degli autori principali e per una discussione delle teorie più rilevanti per il suo specifico approccio.

⁵ Secondo Recanati (2012, 40), un approccio del genere ha una certa corrispondenza con quello degli iniziatori del modello dei *files* mentali, Lockwood (1971) e Strawson (1974). Cf. anche Papineau 2006, 113-114.

nome di un 'piatto' ha dunque un fondamento descrittivo o enciclopedico (Haiman 1980, 330-336, 347).

3.1. *I contenuti del 'file'*

La conoscenza enciclopedica di un 'piatto' è costituita da tutte le credenze che lo riguardano e che vi sono arbitrariamente associate, indipendentemente da come siano state ottenute (Recanati 1993; 2012, 61) – se pragmaticamente per esperienza diretta, attraverso la comunicazione con altri, ovvero per inferenza (è proprio a causa di tale loro omogeneità che non interessa qui la dinamica della loro acquisizione). Si può rappresentare questa conoscenza come raccolta in *clusters* tematici.

Il *file* contiene anzitutto il *template* delle informazioni sensoriali che un oggetto deve fornire per potere essere associato a quel 'piatto', che siano acquisibili visivamente (forma, colore del tutto e delle sue parti, proporzioni), olfattivamente, tattilmente (calore), organoletticamente (sapore e aromi)⁶. Questa associazione, non linguistica, può effettivamente fondare una teoria del riferimento diretto come sistema di individuazione degli oggetti nell'ambiente (Gibson [1979] 1986, 134-135, 251). Nel caso specifico, ad esempio, di una 'pizza margherita', il *template* con cui deve coincidere l'*input* visivo potrebbe essere descritto con "oggetto circolare dal bordo esterno più chiaro, che circonda un'area di colore rossastro, nel quale sono distinguibili con nettezza ampie aree di colore bianco [la mozzarella] e aree minori verdi [il basilico]" (cf. la "Descrizione del prodotto" in Associazione Verace Pizza Napoletana s.d.). È il ruolo del bordo esterno del piatto che porta all'uso della sineddoche *piatto* (*dish*, *plat*) per riferirsi all'intera categoria delle vivande prodotte seguendo le prescrizioni sociali e dotate di un nome. Il bordo del piatto esprime il confine tra il 'cibo' e il 'non-cibo'. Il piatto permette di distinguere la vivanda dal *background* e dal rumore circostante, ne fa elemento centrale e di spicco rispetto alla tavola (proprio come questa lo è rispetto all'ambiente del pasto, la 'sala da pranzo'), e facilita così l'accertamento degli *affordances* (Gibson [1979] 1986, 127, 241). Il piatto isola la vivanda nello spazio fisico come la ricetta la isola in quello degli eventi.

Il *file* contiene poi la 'ricetta' in senso proprio, la serie delle istruzioni necessarie per produrre un oggetto che abbia le proprietà per-

⁶ Di fronte a un piatto, la stimolazione è certamente sinestesica, ma i dati organolettici sono secondari e possono solo confermare la percezione visiva: non si accerta che qualcosa sia 'cibo' direttamente mangiandola.

tive tipiche di cui sopra. Esse riguardano ingredienti (tipi, quantità, proporzioni), strumenti (utensili, medium di trasformazione), processi (sequenze di trattamento) e tempi (anche quelli delle azioni di pre- e post-produzione)⁷. L'indicazione degli ingredienti presuppone e riassume di fatto tutte le prescrizioni sociali a monte della cottura, a partire dalla selezione dei tessuti animali edibili. Sempre come parte delle norme sociali a controllo dell'alimentazione, insieme a queste istruzioni si trovano anche le prescrizioni sul consumo del piatto, sempre riferite a tempi, luoghi e azioni (tra cui le buone maniere a tavola), e quelle sul trattamento di avanzi (parti ancora visivamente riconducibili al piatto originale) e rifiuti (materiali indifferenziati). A ciò si accompagnano informazioni sulla devianza dalle norme (incluse le scorciatoie di preparazione): le forme accettabili, quelle no, le sanzioni.

Un'importante *cluster* raccoglie i miti su nascita e trasmissione delle pratiche di preparazione, che giustificano e fondano le prescrizioni. Sono i miti fondatori studiati da Lévi-Strauss nelle *Mythologiques*, ma anche racconti di famiglia, o ricordi di esperienze personali collegate al 'piatto'. Per estensione, questo *cluster* comprende anche le credenze del soggetto sul 'piatto' in questione. A questi si aggiungono altri contenuti, associati arbitrariamente, che possono essere accumulati nello stesso *file* o collegati da altri *files* (a seconda del modello epistemico generale adottato).

Tutte queste credenze sono distinguibili in funzione della loro condivisione. La condivisione è indipendente dal tipo di contenuti, ma è evidente che alcuni contenuti sono intrinsecamente più condivisibili di altri, anche in relazione all'entità che conserva il *file*, così che è possibile disporli lungo un *continuum* di condivisibilità. Intuitivamente, a un estremo si trovano i ricordi percettivi, i collegamenti con altri *files* e le credenze di un individuo, informazioni comunque in perenne cambiamento, dunque difficili da trasmettere in una versione aggiornata. Più condivisibili sono le informazioni ottenute nelle situazioni che un individuo ha vissuto insieme ad altri. All'estremo opposto si collocano le norme sociali fondamentali per preparazione, consumo e dunque definizione del 'piatto', necessariamente più stabili.

Queste considerazioni sono importanti perché una 'comunità culinaria' esiste solo come tradizione che condivide almeno una ricetta e gestisce

⁷ La ricetta fa metalinguisticamente riferimento a oggetti cui a loro volta sono intestati altri *files* ('aceto', 'casseruola', 'battuto'), e con essi è collegata intertestualmente. La conoscenza contenuta nei *files* collegati è necessaria per la comprensione della ricetta, come per le unità di misura dei dosaggi, metriche o anglosassoni (*tablespoon*, *cup*).

collettivamente il suo *file*. Nella conversione da puramente mentale e individuale, o da orale e familiare, a pubblicato e pubblico, il *file* è oggetto di dinamiche e costrizioni diverse. Anzitutto, le modalità del suo uso (conservazione, accesso) cambiano. Basti dire che se l'aggiornamento di un *file* mentale è continuo, quello di una ricetta di un libro di cucina è limitato alla pubblicazione di nuove edizioni (dimensione pubblica) e alla scrittura di annotazioni a margine della pagina (dimensione individuale). Ma, soprattutto, ne cambiano struttura e dimensioni. Di principio, il *file* pubblicato si riduce alla sola 'ricetta'. Questa può non essere affatto presente in un *file* mentale individuale. Il possesso della 'ricetta' di un 'piatto' qualifica il possessore del corrispondente *file* mentale già come esperto; la ricetta extramentale di un libro si rivolge agli esperti di una comunità affinché siano anche attori, praticanti del suo sapere culinario. Così, tipo e quantità delle informazioni fornite nella ricetta variano in relazione a ciò che si presuppone sia già noto ai suoi utilizzatori (cf. ad es. Cotter 1997; Waxman 2004).

Attorno a tale nucleo regolativo, il testo di una ricetta costruisce poi una struttura di ampiezza variabile fatta di dati addizionali che non riguardano le istruzioni di preparazione. Gli studi sulle ricette come genere testuale esaminano queste aggiunte in relazione alla mereologia dell'intera ricetta, alla loro forma, al tipo di informazioni comunicate. A me interessa qui considerare brevemente solo quest'ultimo elemento, dal punto di vista del rapporto tra questa conoscenza addizionale e il contenuto dei *files* mentali. Prenderò spunto dal libro di ricette di Pellegrino Artusi ([1891] 1909), le cui 790 voci contengono talvolta paragrafi su:

- storia del piatto (25 voci), raccolta della ricetta (18), zoologia o botanica degli ingredienti (20), altri fatti non pertinenti associati al piatto (aneddoti, barzellette) (14);
- consumo del piatto (destinazione, digeribilità, effetti sulla salute) (23).

I paragrafi del primo tipo sono definiti 'orientativi' ("orientation clauses": Cotter 1997, 60) perché collocano la narrativa della preparazione del piatto in una situazione più ampia, con partecipanti di tipo diverso e in numero maggiore rispetto alla situazione nucleare prototipica, in cui il ricevente agisce su istruzione del parlante. L'ultimo tipo di paragrafo, riguardante la fase successiva alla preparazione del piatto, è la 'coda', che segnala la fine della narrativa e dà un "senso di completezza" (Cotter 1997, 63). Tutte queste considerazioni aggiuntive non sono che informazioni personali accumulate nel *file* mentale dell'autore che questi decide di condividere. Alcune riguardano la sua storia individuale, altre corrispondono di fatto alle annotazioni scritte a margine della sua ricetta mentale (*ibid.*, 61).

Con queste aggiunte, Artusi mostra che le sue ricette sono la stampa dei *files* mentali di un uomo ordinario, simili a quelli posseduti dai suoi lettori sia per contenuti sia per dinamicità (infatti li aggiornò in ben 15 edizioni).

Il modello dei *files* mentali può così descrivere tutta la comunicazione fra tradizioni culinarie come modello di diffusione della cultura alimentare. L'intera 'ricetta' può essere considerata un *metafile*, un pacchetto dai diversi stili di formattazione che permette, cambiando opportunamente di supporto, di trasferire informazioni selezionate da una tradizione familiare o regionale, in cui il *file* è conservato in più copie, di contenuto simile, distribuite nelle menti dei singoli utilizzatori, alla mente e allo schedario cartaceo di un compilatore, poi in un libro di cucina, e infine da qui di nuovo nella mente del lettore ricevente, dove riprende una vita dinamica individuale.

3.2. *Il nome del 'file'*

Tali operazioni avvengono manipolando i *files* tramite le loro etichette di identificazione. Queste possono essere arbitrarie ed avere la forma di numeri, assegnati casualmente (Allan 2006a, 149-150), in sequenza (Lyons 1977, 517), o con altre convenzioni. Ad esempio, nell'*Artusi* i 'piatti' sono elencati per specie in un ordine ispirato alla sequenza culturalmente prescritta di consumo durante un pasto e a considerazioni funzionali ("Brodi, Gelatine e Sughì", "Minestre", "Principii" cioè 'antipasti', "Salse", "Uova", ecc., con i dolci in fondo)⁸, sono numerati progressivamente, e i riferimenti numerici sono usati come collegamento tra ricette. Nel mondo chiuso dell'*Artusi*, questi identificativi sono nomi propri, perché si riferiscono a individui che non esistono altrove e non sono designabili in altro modo. Nonostante questi numeri siano sufficienti a fungere da indirizzi, però, l'*Artusi* li abbina a lessemi o espressioni ("482. Acciughe fritte", "750. Nocino") che denotano la classe cui appartengono i prodotti della ricetta, cioè le singole istanze di ciascun 'piatto'. L'intestazione della voce enciclopedica, il titolo della ricetta, il nome del piatto e quello del *file* coincidono. Con questo uso di lessemi già provvisti di significato o di espressioni dotate di senso, il ricettario 'si apre' e le sue ricette diventano potenzialmente collegabili con le conoscenze e le cartelle mentali dei suoi lettori, con le

⁸ Un sistema apparentemente simile si osserva anche in alcuni ristoranti economici (come quelli cinesi), ma qui la sequenzialità numerica è irrilevante, e gli indici potrebbero essere lessemi immotivati quali 'Guido', 'Julius' ecc.

ricette delle comunità familiari e locali, e con quelle di altri libri, alla sola condizione che tutte siano scritte nella sua stessa lingua. Basta che capisca il senso di “bue alla brace” e chiunque potrà ricercare ‘piatti’ simili in qualsivoglia altra enciclopedia.

4. I NOMI DEI PIATTI NELL’“ARTUSI”

Per analizzare le relazioni di senso espresse dai nomi dei piatti dell’*Artusi* ho classificato le loro componenti lessicali in alcune aree concettuali, individuate con un primo *parsing* sommario. Gli elementi che costituiscono i nomi dei piatti possono designare:

- Basi (l’ingrediente principale) (intero: *pollo*, parte: *fegato*, semilavorato: *pasta*).
- Processi (*fritto*, *umido*, *stufato*, *arrosto*).
- Forme (aspetto, consistenza: *crostini*, *sugo*, *budino*; sapore: *dolce-forte*; colore).
- Condimenti (ingredienti secondari, contorni, ripieni).
- Destinazione (*puerperale*, *di contorno*).
- Luoghi (*di Romagna*, *milanese*, *all’aretina*, *all’orientale*).
- Narrative (riferimenti a persone o tradizioni che avrebbero elaborato o influenzato la ricetta originaria) (*alla Bartola*, *alla contadina*).

Nella loro forma più semplice i titoli delle ricette sono monoespressione. Nell’*Artusi* ve ne sono solo 82 (di cui 12 stranieri) su 768 nomi diversi. Utilizzano lessemi che designano basi (*arigusta*, *àrista*), molto raramente processi (*fricassea*), forme (*polpette*), la cui denotazione si fonda su conoscenze enciclopediche di zoologia, botanica, anatomia animale eccetera. Alcuni sono considerati trasparenti dall’autore, e forniti senza definizioni (*babà*, *cinciperio*, *Kugelhupf*); altri con un’introduzione sommaria (*cuscusù*), una definizione (*sapa*: “un siroppo d’uva”), considerazioni linguistiche (“crescente”). Di alcuni un certo senso è ottenibile morfemicamente: per *malfattini* è “piccoli oggetti fatti a mano di forma irregolare” – induttivamente, un tipo di pasta. Per cogliere il significato di tali nomi è richiesta una ricca enciclopedia culinaria mentale dai contenuti condivisi tra tutti i membri della comunità, autore e lettori. I titoli monoespressione sono in numero alquanto esiguo, il che suggerisce che tale richiesta sia troppo gravosa. Per favorire l’accesso a un ricettario occorre un’altra strategia.

Infatti, il 90% dei nomi dei piatti dell’*Artusi* è invece multiespressione, formato da due o più elementi sintatticamente distinti appartenenti

alle sette aree elencate sopra. Ho stabilito intuitivamente che gli elementi che designano gli ingredienti siano i più salienti, seguiti da quelli che descrivono processi di cottura e forme risultanti. Così ho diviso i nomi in due macroclassi: quelli con un riferimento a una 'base' e, tra tutti gli altri, quelli con un riferimento a 'processi' o 'forme' (equivalenti perché la forma finale di un piatto permette di inferirne il processo di preparazione). Questo criterio ha ignorato la morfosintassi: *mele fritte* e *fritto di mele* esprimono entrambi una 'base', e appartengono alla prima classe, indipendentemente dalla relazione sintattica (testa nominale, modificatore avverbiale) in cui è realizzato il lessema che designa tale base (*mela*); le *frittate alla ...* sono una 'forma' lavorata (implicante in realtà l'uso della 'base' uova, ma di ciò non ho tenuto conto) più un 'condimento'. Quindi ho diviso le due macroclassi in sottoclassi, in base all'area semantica degli altri elementi espressi nel nome. I pochi nomi di tre o più elementi (circa 30) sono rientrati in più sottoclassi: *cappone arrosto tartufato* conta sia come 'base' + 'condimento' sia come 'base' + 'processo'. Un piatto come *triglie al prosciutto* ha come 'base' le triglie, non il prosciutto, ma distributivamente la differenza è irrilevante: la sottoclasse è comunque 'base' + 'condimento'.

Il risultato, intuitivamente atteso, è stato però quantitativamente sorprendente:

a. Base più

processo (125),

forma (98),

condimento (108),

destinazione (18),

luogo (55)

narrativa (26).

(Non associato o associato a un'espressione opaca: 39)

Totale: **469** nomi.

b. Forma o processo più

processo (7),

forma (*pizza a libretti*) (30),

condimento (123),

destinazione (5),

luogo (44)

narrativa (23).

(Non associato o associato a un'espressione opaca: 43)

Totale **275** nomi.

Le due strategie combinate che fanno capo alle due macroclassi sono usate 744 volte su 768 nomi diversi, e i nomi multiespressione realizzati diversamente (*bocca di dama*, *bavarese lombarda*) sono in numero insignificante. In ben 461 nomi è espresso un processo o la forma che ne risulta: l'espressione diretta o indiretta della 'cottura' risulta dunque la strategia onomasiologica dominante. I riferimenti a luoghi (99 in tutto) e narrative (49), per quanto suggestivi, sono pochi, e ciò suggerisce che la loro opacità intrinseca limiti l'efficacia comunicativa dei nomi che compongono.

5. CONCLUSIONI. NOMI, PIATTI, RICETTE

Come i gastronomi di un ristorante, anche i nomi di piatti dell'*Artusi* sono descrizioni estratte dai dati contenuti nella loro 'ricetta' o *file*. Tali descrizioni provengono soprattutto dalla sezione normativa o 'ricetta' in senso proprio, in forma di riferimento a ingredienti o processi. Ma talvolta è anche parte della conoscenza accessoria e superflua all'esecuzione del piatto a trovare posto nel nome, con riferimenti geografici o a una narrativa. Il nome di un piatto apre insomma una finestra sul contenuto della sua ricetta, e in relazione a quanta e quale parte di tale conoscenza essi riproducano questi nomi possono essere classificati su un *continuum* che va dalla totale opacità (*zorama*), a trasparenze parziali (*passatelli*, *budino gabinetto*, *pizza gravida*, *pollo vestito*), fino alla massima trasparenza ottenibile descrittivamente da sintagmi brevi e maneggiabili quali devono essere (*crostini di fegatini di pollo colla salvia*). In questi ultimi casi diventa difficile distinguere tra 'nome' in senso proprio, definizione, e descrizione esplicativa.

Così strutturati, tali nomi sono 'descrittivi' perché nella forma riproducono un frammento della conoscenza enciclopedica contenuta nel *file* che intestano; questo frammento è costituito da una descrizione sintetica delle proprietà il cui possesso è condizione da assolvere necessariamente perché un oggetto sia classificato sotto tale nome. Queste proprietà essenziali sono soprattutto le forme del piatto, a conferma dell'importanza della percezione visiva. È in questo senso che anche la conoscenza semantica è enciclopedica: l'espressione descrittiva *cavolo ripieno* significa esattamente quanto è espresso dal senso dei suoi due elementi componenti, cioè 'cavolo ripieno'; questi elementi a loro volta denotano un oggetto distinto dalle proprietà di essere un cavolo e di essere riempito con qualcosa.

Il caso dell'*Artusi* illustra come il nome di un 'piatto' abbia un ruolo importante nella diffusione della sua ricetta. *Artusi* estrae singoli 'piatti'

da tradizioni tendenzialmente poco o nulla condivise (la famiglia, l'individuo) o non esplicite (la regione), ne fissa la ricetta in un italiano toscaneggiante, lingua comune considerata accessibile alla popolazione di riferimento cui appartengono i suoi lettori, chiarendone i regionalismi in un'apposita sezione (Artusi [1891] 1909, 29-32); per riunirli infine in un ricettario pubblicato a diffusione nazionale. In questa operazione Artusi deve usare nomi significanti, non semplici identificativi metalinguistici, non solo per non costringere i lettori a una gara di potere come fanno i gastronomi dei ristoranti quanto, e soprattutto, per astrarli dal loro ambiente originale regionale e dialettale. Molti dei nomi che usa erano già attestati (volendo sarebbe possibile tracciarne localmente l'origine); di certo Artusi ammette di crearne parecchi; ma comunque i suoi piatti sono ribattezzati di fatto contestualmente alla loro pubblicazione. La sua strategia onomasiologica è non a caso di riprodurre nel nome un segmento di ricetta, così che i suoi piatti si colleghino e si integrino facilmente nei ricettari individuali e familiari della sua clientela multiregionale.

Qui si nota una funzione particolare del nome. Secondo la mia definizione, un 'piatto' è un 'cibo' chiamato per nome. Perciò, a rigore, qualunque processo culinario può diventare 'piatto', basta che riceva un nome, anche temporaneo, anche solo per la durata di una cena. I nomi, in questo senso, creano i piatti, con la forza magica della parola, non ne sono espressione. Per le stesse ragioni, però, avere un nome è anche prova dell'essere 'piatto', prova del fatto che un cibo non è l'invenzione casuale del momento ma appartiene a una tradizione e dunque, implicitamente, che ogni sua istanziazione (l'oggetto che abbiamo nel piatto) è stata prodotta nel rispetto di regole socialmente prescritte. Per effetto di ciò, il solo fatto di avere un nome dimostra l'appartenenza a una tradizione e l'adeguamento ai suoi precetti: il nome è garanzia di 'genuinità'. Perciò, quando preda le ricette dalle "rozze serve" (Artusi [1891] 1909, 411), ricettacolo analfabeta di una tradizione culinaria orale, talvolta le rielabora, e le trasferisce per iscritto ai loro padroni istruiti, che di lui sono mercato e partner culturale, Artusi salva le ricette e le fa vivere nella Storia, ma anche fa da canale di comunicazione tra individui, famiglie e regioni e ne accumula il sapere culinario in un ricettacolo condiviso il quale, nel momento stesso in cui le sue parti ricevono un nome nella lingua comune e si trasfigurano in 'piatti', diventa nuova tradizione nazionale.

*[...] del resto poi,
strani o ridicoli sono quasi tutti i termini culinari.
(Artusi [1891] 1909, 227)*

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Allan, Keith. 2006a. "Dictionaries and Encyclopedias: Relationship". In *Encyclopedia of Language & Linguistics*. 2nd ed., edited by Keith Brown, 573-577. New York: Elsevier.
- Allan, Keith. 2006b. "Lexicon: Structure". In *Encyclopedia of Language & Linguistics*. 2nd ed., edited by Keith Brown, 148-151. New York: Elsevier.
- Artusi, Pellegrino. (1891) 1909. *La scienza in cucina. L'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*. Firenze: R. Bemporad e figlio. [30/09/2015]. <http://www.intratext.com/IXT/ITA2775/>.
- Associazione Verace Pizza Napoletana. S.d. *Disciplinare internazionale per l'ottenimento del marchio collettivo 'verace pizza napoletana' (vera pizza napoletana)*. [30/09/2015]. http://www.pizzanapoletana.org/public/pdf/Disciplinare_AVPN.pdf.
- Chau, Adam Yuet. 2014. "Culinary Subjectification: The Translated World of Menus and Orders". *Hau: Journal of Ethnographic Theory* 4 (2): 141-160.
- Cotter, Colleen. 1997. "Claiming a Piece of the Pie: How the Language of Recipes Defines Community". In *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, edited by Anne L. Bower, 51-72. Amherst: University of Massachusetts Press.
- Cumming, Sam. 2013. "Names". In *Stanford Encyclopedia of Philosophy*, edited by Edward N. Zalta. [30/09/2015]. <http://plato.stanford.edu/entries/names/>.
- Delorme, Jérémie. 2013. "Dish Names Constructed on Non-standard Lexemes and on Obscure Proper Nouns: Semantic Opacity as a Selling Point to Satisfy Ingenuous Tourists' Appetite". In *Onomastics in Contemporary Public Space*, edited by Oliviu Felecan and Alina Bugheșiu, 279-295. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholar Publishing.
- DeSoucey, Michaela. 2010. "Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union". *American Sociological Review* 75 (3): 432-455.
- Douglas, Mary. (1970a) 1975. *Purezza e pericolo*. Bologna: il Mulino.
- Douglas, Mary. (1970b) 1979. *I simboli naturali. Esplorazioni in cosmologia*. Torino: Einaudi.
- Giani, Marco. 2009. "Geo-food Names: A Linguistic Enquiry about Some 'Geographical' Food Names". In *Food and Language. Sprache und Essen*, edited by Eva Lavric and Carmen Konzett, 43-56. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Gibson, James Jerome. (1979) 1986. *The Ecological Approach to Visual Perception*. Hillsdale: Lawrence Erlbaum.
- Haiman, John. 1980. "Dictionaries and Encyclopedias". *Lingua* 50 (4): 329-357.
- Hanks, William F. 2014. "The Space of Translation". *Hau: Journal of Ethnographic Theory* 4 (2): 17-39.
- Harris, Marvin. (1985) 1990. *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*. Torino: Einaudi.

- Kripke, Saul. 1980. *Naming and Necessity*. Cambridge (MA): Harvard University Press.
- LaPorte, Joseph. 2006. "Rigid Designators". In *Stanford Encyclopedia of Philosophy*, edited by Edward N. Zalta. [30/09/2015]. <http://plato.stanford.edu/entries/rigid-designators/>.
- Lavric, Eva. 2009. "Gastronomastics: Towards a Rhetoric of Dish Names on Restaurant Menus". In *Food and Language: Sprache und Essen*, edited by Eva Lavric and Carmen Konzett, 29-42. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Lévi-Strauss, Claude. (1964) 1966. *Il crudo e il cotto*. Milano: il Saggiatore.
- Lévi-Strauss, Claude. (1966) 1982. *Dal miele alle ceneri*. Milano: il Saggiatore.
- Lévi-Strauss, Claude. (1968) 1985. *Le origini delle buone maniere a tavola*. Milano: il Saggiatore.
- Lockwood, Michael. 1971. "Identity and Reference". In *Identity and Individuation*, edited by Milton Karl Munitz, 199-211. New York: New York University Press.
- Lyons, John. 1977. *Semantics*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Munteanu Siserman, Mihaela. 2013. "Names in Romanian Gastronomy". In *Onomastics in Contemporary Public Space*, edited by Oliviu Felecan and Alina Bugheșiu, 345-359. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholar Publishing.
- Papineau, David. 2006. "Phenomenal and Perceptual Concepts". In *Phenomenal Concepts and Phenomenal Knowledge: New Essays on Consciousness and Physicalism*, edited by Torin Alter and Sven Walter, 111-144. New York: Oxford University Press.
- Recanati, François. 1993. *Direct Reference: From Language to Thought*. Oxford: Blackwell.
- Recanati, François. 2012. *Mental Files*. Oxford: Oxford University Press.
- Reimer, Marga, and Eliot Michaelson. 2014. "Reference". In *Stanford Encyclopedia of Philosophy*, edited by Edward N. Zalta. [30/09/2015]. <http://plato.stanford.edu/entries/reference/>.
- Strawson, Peter Frederik. 1974. *Subject and Predicate in Logic and Grammar*. London: Methuen.
- Taylor, John R. 1996. "On Running and Jogging". *Cognitive Linguistics* 7 (1): 21-34.
- Taylor, John R. 2006. "Cognitive Semantics". In *Encyclopedia of Language & Linguistics*. 2nd ed., edited by Keith Brown, 569-582. Oxford: Elsevier.
- Waxman, Nach. 2004. "Recipes". In *The Oxford Encyclopedia of Food And Drink in America*, edited by Andrew F. Smith, 247-250. Oxford: Oxford University Press.