

**Verso una cucina, lingua ed identità nazionale:
uno sguardo storico attraverso *La Scienza in Cucina* di Pellegrino Artusi**

Erika Saunders

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for Honors

**Italian Department
Middlebury College
Middlebury, Vermont 05753**

May, 11 2018

Approved By:

Sandra Carletti

Sandra Carletti
Thesis Adviser

HONOR CODE PLEDGE

I have neither given nor received unauthorized aid on this assignment.

Erika Saunders

The Middlebury College Undergraduate Honor Code was written for students, by students, in 1965. As noted in the Preamble to its constitution,

"The students of Middlebury College believe that individual undergraduates must assume responsibility for their own integrity on all assigned academic work. This constitution has been written and implemented by students in a community of individuals that values academic integrity as a way of life. The Middlebury student body, then, declares its commitment to an honor system that fosters moral growth and to a code that will not tolerate academic dishonesty in the College community."

Ringraziamenti

Innanzitutto, vorrei esprimere la mia sincera gratitudine alla mia relatrice, la Professoressa Carletti per il suo continuo sostegno al mio studio e alla mia ricerca, per la sua pazienza, motivazione, entusiasmo e immensa conoscenza.

Inoltre, vorrei ringraziare anche la Professoressa Brancoli-Busdraghi e Giulia Negretto per avermi ispirato a studiare il lavoro di Pellegrino Artusi.

Ultimo, ma non meno importante, vorrei ringraziare la mia famiglia e le mie amiche per avermi supportato durante questo processo e per questi ultimi 4 anni.

Indice

1. Introduzione
2. Il contest storico e politico del libro
3. L'obbiettivo politico di Artusi
4. La struttura delle ricette
5. Il suo tono discorsivo
6. Il suo tono didattico
7. Termini stranieri nelle ricette
8. Le sue scelte linguistiche
 - 8.1 Il lessico
 - 8.2 La morfologia
 - 8.3 La sintassi del ricettario
9. L'impatto di *La scienza in cucina*
10. Conclusione

Indice delle figure

1. Figura 1 Pellegrino Artusi
2. Figura 2 Lettera di Adelina Balasso a Artusi
3. Figura 3 Lettera di Sebastiano Martini a Artusi
4. Figura 4 La copertina della quinta edizione del libro
5. Figura 5 La mappa gastronomica di Artusi
6. Figura 6 Ricetta n. 71- Esempio della struttura delle ricette

1. Introduzione

Gli italiani, e chiunque abbia un interesse per il cibo italiano, conoscono il nome di Pellegrino Artusi (1820-1911).¹ Pellegrino Artusi, presentato nella Figura 1 a destra, è conosciuto come “il padre della cucina italiana,” ha scritto il suo celebre ricettario *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, manuale pratico per le famiglie* nel 1891. Comunemente indicato col nome “l'Artusi” dagli italiani, questo libro ha una presenza preziosa e amichevole in molte, se non la maggior parte, delle case italiane anche più di un secolo dopo la sua pubblicazione.² Il continuo interesse e apprezzamento di questo libro è dovuto al fatto che Artusi mira ad insegnare ai suoi connazionali non solo le glorie della loro cucina ma anche cosa significa essere italiani.³ Con il suo ricettario Pellegrino Artusi ci offre un primo tentativo di codificare una lingua culinaria e perciò la *Scienza in Cucina* è una finestra attraverso la quale possiamo vedere e comprendere la creazione di una nazione, la sua lingua e la sua cultura.



Figure 1 Pellegrino Artusi

Secondo la studiosa Giovanna Frosini, quest'opera può essere considerata come “fortunata” perché sin dall'inizio non era previsto il suo successo.⁴ Quando Artusi stava per pubblicare il suo manuale non c'era nemmeno una casa editrice che voleva correre il rischio di pubblicare questo libro. Anche il suo “dotto” amico Francesco Trevisan, professore di belle lettere al liceo Scipione Maffei di Verona, non percepisce l'importanza o eccellenza di questo

¹ Fred Plotkin, "Eating Well in the Italian Kitchen," *Gastronomica* 5, no. 2 (2005): 100.

² Giovanna Frosini, "L'italiano in Tavola," in *Lingua E Identità. Una Storia Sociale Dell'italiano*, ed. Pietro Trifone (Roma: Carocci, 2006), 47.

³ Plotkin, "Eating Well," 100.

⁴ Giovanna Frosini, "La 'Scienza' Degli Italiani. Storia Di Un Libro Fortunato.," Pellegrino Artusi. Il Tempo E Le Opere. Mostra Bibliografica E Documentaria: Firenze, 2011, 11.

ricettario dichiarando che “[q]uesto è un libro che avrà poco esito.”⁵ Autofinanziandosi, Artusi assume il rischio che tutte le altre case editrici non volevano assumere; Artusi decide di pubblicare, interamente a proprie spese, mille copie di *La Scienza in cucina*. Nonostante le difficoltà iniziali per trovare uno stampatore, questo libro “si avviò a diventare uno dei pochi e veri best-sellers e long-sellers dell'editoria italiana.”⁶

Nel 1891, la prima edizione di *La Scienza in cucina* è uscita con 475 ricette. Il suo successo dopo questa prima pubblicazione, anche se inaspettato, ha ispirato un lavoro di arricchimento da parte dell'autore. Questo arricchimento, prende forma grazie alle numerose lettere che Artusi ha ricevuto che includevano ricette locali e straniere, domande, suggerimenti e ringraziamenti. La Figura 2 e Figura 3 qui sotto sono esempi delle lettere che Artusi riceveva regolarmente.

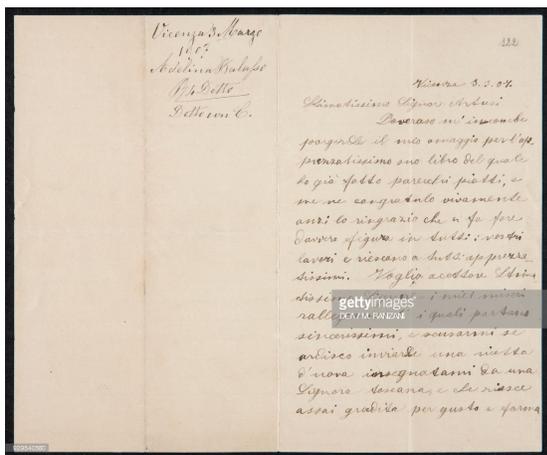


Figure 2 Lettera di Adolina Balasso a Artusi



Figure 3 Lettera di Sebastiano Martini a Artusi

La comunicazione fra Artusi ed i suoi lettori fa sì che, la 14^o edizione, l'ultima edizione scritta dall'autore, uscita quando era ancora in vita, conteneva 790 ricette.⁷ Come sottolinea Giovanna Frosini, la *Scienza in cucina* è “un'opera dinamica e aperta, che cresce come raccolta

⁵ Pellegrino Artusi, *La Scienza in Cucina E L'arte Di Mangiar Bene*, ed. Alberto Capatti (n.p.: BUR Rizzoli, 2010), 9.

⁶ Frosini, "La 'Scienza,'" 11.

⁷ Ibid.

comunitaria e condivisa, non solo con i due domestici ma ad un pubblico che attivamente partecipa, suggerisce, critica, accompagna il libro con la pratica e con l'affetto.”⁸ Allora, grazie al suo aspetto comunicativo, la *Scienza in cucina* è un ricettario unico nel senso che prima che quel lavoro fosse pubblicato, non esisteva un ricettario che cresceva continuamente; con ogni nuova edizione, proprio grazie al dialogo che Artusi riusciva a creare con i suoi compatrioti il testo maturava e cambiava con l'aggiunta e la modificazione di ricette.

2. Il contesto storico e politico del libro

Per capire il successo di questo libro, bisogna considerare il contesto storico e politico prima della sua pubblicazione. Il successo dell'opera di Artusi proviene da una miriade di fattori, tuttavia, uno dei fattori più importanti è che il suo libro rappresenta una rottura nella tradizione dei ricettari. Precedentemente al lavoro di Artusi, i ricettari erano di difficile comprensione, di una cucina non unitaria e non italiana. I primi ricettari, che risalgono al Due e Trecento sono scritti in latino e in volgare e quindi riflettono le tradizioni di una cucina “alta”, nobile o borghese, e certamente non popolare.⁹ Ad esempio, un ricettario toscano, elaborato a Siena nel XIV secolo e conservato nel codice 1071 della Biblioteca Riccardiana di Firenze, è un ricettario che testimonia che esisteva una cultura culinaria diffusa e condivisa, ma questa cultura era riservata al pubblico delle corti aristocratiche o dei palazzi dell'alta borghesia. Questo ricettario toscano, come ci insegna Frosini, “[p]ur essendo in fiorentino, [...] mostra a livello lessicale una marcata connotazione francesizzante, unita a una rilevante presenza di settentrionalismi.”¹⁰ In

⁸ Ibid.

⁹ Frosini, "L'italiano in Tavola," 42.

¹⁰ Ibid.

effetti, fin dal Due e Trecento, quando la codificazione scritta della pratica culinaria avviene nell'Europa occidentale, c'è stato un "consistente debito verso la cultura francese."¹¹

Se il Tredicesimo e il Quattordicesimo secolo stabilirono una pratica culinaria che deriva dalle corti e del ceto elevato, i secoli successivi servirono solo a codificare ulteriormente queste pratiche. Nel Rinascimento, la pratica di cucina diventa "un'arte raffinata."¹² Quest'arte si era definita dalla nascita del banchetto che era "la più stupefacente e ostentata realizzazione ed espressione del potere del signore... in esso l'arte della trasformazione del cibo si unisce a diverse discipline, in una scenografica rappresentazione."¹³ Con la nascita dei grandi banchetti delle corti, nasce anche un'organizzazione assai articolata e gerarchizzata delle cucine, dove il cuoco assume in ruolo di alto prestigio.¹⁴ Bartolomeo Scappi, un importante cuoco italiano del Rinascimento, che è stato cuoco del papa, scrive un ricettario in cui lui fa riferimento a diverse tradizioni culinarie di tre città principali, Milano, Roma e Napoli, utilizzando una prospettiva "italiana."¹⁵ Tuttavia, il suo ricettario ci mostra che ancora nel Rinascimento non esisteva una lingua culinaria unita. Scappi era molto attento ai "geosinonimi," cioè ai nomi differenziati per area geografia che indicano la stessa cosa. Per esempio, Scappi scrive che il *pesce spigolo* "in diversi lochi è chiamato con diversi nomi, chiamandosi in Venezia *varoli*, e in Genova *lupi*, in Roma *spigoli*, in Pisa e in Fiorenza *ragni*."¹⁶ Questo esempio è una testimonianza di quanta ricchezza linguistica si trovasse durante il Rinascimento, una ricchezza che comunque possiamo trovare ancora oggi in Italia.

¹¹ Ibid., 41.

¹² Giovanna Frosini, "La Lingua Delle Ricette," in *Il Secolo Artusiano*, ed. Giovanna Frosini and Massimo Montanari (n.p.: Accademia della Crusca, 2012), 6.

¹³ Ibid., 7.

¹⁴ Massimo Montanari, *L'identità Italiana in Cucina* (Roma: Laterza, 2010), 31.

¹⁵ Frosini, "La Lingua," 6.

¹⁶ Ibid., 7.

Nel corso del Settecento, una prima rivoluzione linguistica avviene parallelamente a una rivoluzione alimentare. Ciò cominciava in Francia come una “rottura definitiva dei codici alimentari e culinari di *ancien régime*,” si trasformava in anche una rivoluzione di gusto che si espandeva attraverso l’Europa Occidentale.¹⁷ Secondo Frosini, “il nuovo abito gastronomico prevede la sostituzione delle salse grasse alle salse acide, la diminuzione considerevole dell’impiego delle spezie, la valorizzazione dei sapori naturali, la sempre più netta separazione dell’agro e del dolce, tradizionalmente mescolati.”¹⁸ Pertanto, la nuova cucina francese viene esaltata per aver enfatizzato la creazione di un gusto naturale, invece di continuare di usare e preparare cibi ricchi ed elaborati come i cuochi delle corti rinascimentali facevano. Perciò, mentre la cucina francese viene inneggiata, la cucina italiana “fu stigmatizzat[a] come espressione di una cultura obsoleta.”¹⁹

Come risultato di questa stigmatizzazione, i ricettari dell’epoca non esitavano ad usare la lingua culinaria derivata dalla Francia. Perciò, “i ricettari pre-artusiani del secondo Settecento e di buona parte dell’Ottocento saranno debitori della cucina e della lingua d’Oltralpe.”²⁰ L’*Apicio moderno*, opera di Francesco Leonardi, cuoco d’internazionale rinomanza, esemplifica la “gallicizzazione,” o l’integrazione della terminologia culinaria francese perché è ricco di “adattamenti fonetici” in cui la terminologia francese è stata trapiantata in lingua italiana.²¹ Inoltre, riconoscendo che le sue modificazioni non potevano essere facilmente capite dai suoi lettori, Leonardi allega una *Spiegazione Generale De’ Termini Francesi*.” Per queste innovazioni e adattamenti, Leonardi è stato chiamato “il grande traduttore del modello francese”

¹⁷ Frosini, "L'italiano in Tavola," 44-45.

¹⁸ Ibid., 45.

¹⁹ Montanari, *L'identità Italiana*, 30.

²⁰ Frosini, "L'italiano in Tavola," 45.

²¹ Frosini, "La Lingua," 7.

da Piero Camporesi, curatore di un importante edizione di *La Scienza* scritta nel 1970.²² L'opera di Leonardi ci offre una immagine dell'ibridismo linguistico che caratterizzava la pratica culinaria del Settecento che Artusi mira a riadattare a una lingua culinaria più "italiana".

Osservando le precedenti pratiche culinarie e le codificazioni, è chiaro che il lavoro di Artusi rompe le norme che lo hanno preceduto. Effettivamente, Artusi fa il “primo vero tentativo di dar vita a una cucina e una lingua unitaria, semplice e comprensibili.”²³ Se questo libro rompe le tradizioni culinarie, questa rottura avviene in un momento politico perfetto per essere affermato e apprezzato: l'unificazione d'Italia. Quando l'Italia è diventata una nazione unita nel 1861, l'italiano “standard” era parlato solo da circa il 2,5% della popolazione.²⁴ Quella percentuale così bassa di persone che parlavano l'italiano standard è dovuta al fatto che la maggior parte delle persone comunicava ancora solo con dialetti regionali. Perciò, quando la nuova nazione emerge, il governo ha dovuto scegliere un dialetto come lingua nazionale e hanno scelto il dialetto fiorentino perché dal XIV secolo in poi è stato usato per scopi amministrativi e letterari.²⁵

È in questo contesto politico che Massimo d'Azeglio annuncia notoriamente, “[l']Italia è fatta, ora facciamo gli italiani” quindi una nazione politica è stata costruita ma una cultura, identità e lingua nazionale non esistevano ancora.²⁶ Quindi, durante e dopo la creazione della nazione italiana, l'unificazione era qualcosa imposta dallo stato sul piano politico “ma non

²² Artusi, *La Scienza*, VIII.

²³ Frosini, "L'italiano in Tavola," 41,42.

²⁴ Lori Repetti, "Teaching about the Other Italian Language: Dialectology in the Italian Curriculum," *Italica* 74, no. 4 (1996): 509.

²⁵ Pier Marco Bertinetto and Michele Loporcaro Loporcaro, "The Sound Pattern of Standard Italian, as Compared with the Varieties Spoken in Florence, Milan and Rome," *Journal of the International Phonetic Association* 35, no. 2 (2005): 131.

²⁶ Montanari, *L'identità Italiana*, VII.

ancora incise nel pensiero e nelle consuetudini di vita dei suoi abitanti.”²⁷ L’opera di Artusi mira ad omogeneizzare il linguaggio culinario italiano attraverso la creazione di una cucina nazionale. Attraverso l’omogeneizzazione della cucina italiana e il linguaggio culinario, Artusi contribuisce ad unificare gli italiani sotto una stessa lingua. Così, la costruzione della lingua nazionale italiana e la lingua culinaria italiana avvengono in un modo parallelo.²⁸

3. L’obbiettivo politico di Artusi

Nella Prefazione, Artusi annuncia la sua “politica linguistica” (come dice Frosini)²⁹, in cui lui intende difendere la lingua italiana contro la francesizzazione della lingua culinaria:

“La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere... Diffidate dai libri che trattano di quest’arte sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi: al più, tanto dagli uni che dagli altri, potrete attingere qualche nozione utile quando l’arte la conoscete.”³⁰

Questa dichiarazione rappresenta la rottura con i ricettari precedenti di Sette e Ottocento ed il loro linguaggio “gallicizzato.” La lingua della cucina italiana fino ad Artusi era una lingua scarsamente unificata e ricca di voci diverse incluse quelle francesi ma anche quelle dialettali e regionali.³¹ Per questa ragione Artusi rende chiara nella sua prefazione la necessità di portare ordine e chiarezza alla lingua culinaria italiana.³² Per comprendere come Artusi apporta questa unificazione alla lingua culinaria italiana bisogna rivolgersi al suo libro e più specificamente alle sue ricette ed al loro linguaggio.

²⁷ Robustelli, "La Scienza," 255.

²⁸ Ibid.

²⁹ Frosini, "L'italiano in Tavola," 49.

³⁰ Artusi, *La Scienza*, 14.

³¹ Gian Luigi Beccaria, "Varietà E Unità Nella Lingua Di Artusi," in *Il Secolo Artusiano*, ed. Massimo Montanari and Giovanna Frosini (n.p.: Accademia della Crusca, 2012), 3.

³² Ibid.; Frosini, "La Lingua," 8.

Possiamo iniziare la nostra analisi senza nemmeno aprire il libro - anche il titolo è una delle innovazioni perspicaci di Artusi: rappresenta un cambiamento nel pubblico e la filosofia dietro il suo lavoro. Il libro, come dichiara il titolo, è un “manuale pratico per le famiglie.” Questo sottotitolo dimostra che Artusi si rivolge ad un nuovo pubblico, uno non più ristretto all’élite delle corti, ma invece orientato alla nascente piccola e media borghesia.³³ In questo modo, siccome il ricettario artusiano si apre verso un pubblico più vasto, lui diventa anche più inclusivo e aperto alla diversità regionale. Infatti, Artusi è il primo a scrivere un ricettario che include ricette regionali scritte tutte sotto la stessa lingua.³⁴ La diversità culinaria trovata nel libro diventa un “dato ineliminabile dell’identità nazionale.”³⁵

Se si vuole creare un’unica identità nazionale, come si fa per avvalorare la diversità regionale? Per Artusi, queste due idee, l’identità nazionale e la diversità regionale non dovrebbero essere concetti separati. Infatti, dovrebbero essere considerate insieme perché è proprio la presenza di una ricca cultura di regionalismi che costituisce l’identità nazionale italiana. Nel suo ricettario, Artusi esprime questa idea includendo ricette di origine diversa e permettendo ad esse di mantenere la loro originalità. Ad esempio, solo due delle 790 ricette di questo libro sono denominate “italiane,” ovvero la ricetta n. 8 *Tortellini all’italiana* e ricetta n. 357 *Lesso rifatto all’italiana*. Le altre ricette, invece, prendono il loro nome da regioni, città e villaggi.³⁶

In oltre, secondo Massimo Montanari, “[...] Artusi esprime un messaggio di rispetto per la diversità delle abitudini alimentari che si definiscono in base all’ambiente, alle risorse, alle

³³ Montanari, *L’identità Italiana*, 59.

³⁴ Jacob Kennedy, "Father of Italian Cuisine and Homely Philosophy," *Caterer & Hotelkeeper*, July 3, 2009, 12.

³⁵ Montanari, *L’identità Italiana*, 58.

³⁶ Alberto Capatti, Massimo Montanari, and Aine O’Healy, *Italian cuisine: a cultural history* (New York: Columbia University Press, 2003), 28.

tradizioni.”³⁷ Ad esempio, Artusi accetta che ognuno prepari suoi piatti con il grasso che preferisce e a cui è abituato.³⁸ Artusi spiega nella ricetta n. 209, “Ogni popolo usa per friggere quell’unto che si produce migliore nel proprio paese. In Toscana si dà la preferenza all’olio, in Lombardia al burro, e nell’Emilia al lardo che vi si prepara eccellente...”³⁹ La valorizzazione di regionalismi che Artusi crea nel suo ricettario è senza precedenti, ed è molto importante in questo momento storico in cui si sviluppava l’identità nazionale e quindi in cui gli italiani imparavano che cosa vuol dire essere “italiano.”

Il titolo, *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie*, che possiamo vedere nella Figura 4 a destra, rappresenta un triangolo degli assi culinari secondo Artusi: scienza, arte, e pratica.⁴⁰ La prima proposizione del titolo, *La scienza in cucina* potrebbe fare riferimento al fatto che Artusi era attento alle norme igieniche e quindi a come scientificamente si dovrebbe mangiare. Oppure forse questa prima sezione del titolo si riferisce al fatto che per Artusi, scrivere questo ricettario è stato un esperimento, nel senso che Artusi ed i suoi provava ogni ricetta prima di metterla nel libro.



Figure 4 La copertina della quinta edizione del libro

Secondo Piero Camporesi, il secondo segmento del titolo, *l’arte di mangiar bene* “tempera il rigore scienziato del primo riproponendo la cucina come invenzione, estro, fantasia,

³⁷ Montanari, *L’identità Italiana*, 58.

³⁸ Capatti, Montanari, and O’Healy, *Italian cuisine*, 41.

³⁹ Artusi, *La Scienza*, 244.

⁴⁰ Piero Camporesi, introduction to *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, by Pellegrino Artusi, ed. Piero Camporesi (Torino: Einaudi, 2007), XXIV.

[che] s’inserisce nella tradizione culinaria italiana...”⁴¹ In fatti, Artusi stesso spiega nella sua prefazione,

“Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico; e l’arte di renderlo più economico, più sapido, più economico, più sano, lo sostengo, è vera *arte*. Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si può, come ella ce ne dà i precetti.”⁴²

Tale dichiarazione sottolinea il fatto che Artusi considerava il mangiare come la vera arte, invece di considerare l’atto di cucinare l’arte. Questa distinzione rappresenta la sua convinzione che chiunque può cucinare qualsiasi ricetta. Tale convinzione che tutti possono cucinare qualunque ricetta è importante perché ha permesso ad Artusi di includere ricette di quasi tutte le regioni.

La terza sezione del titolo, infatti il sottotitolo, *Manuale pratico per le famiglie*, il suo progetto di rivolgersi ad un nuovo pubblico. Tuttavia, se consideriamo la parola *pratico*, possiamo anche pensare a come Artusi prende in considerazione i costi e l’accessibilità degli ingredienti nelle sue ricette. Essendo un “manuale” di uso “pratico,” Artusi rende il suo libro il più accessibile possibile per la nuova classe borghese scegliendo ricette che sono attente ai costi e alla semplicità.

Un altro fattore che favoriva l’espansione del suo libro ad un pubblico oltre quello dell’élite, era lo sviluppo della rete ferroviaria. Quest’innovazione permette all’Artusi di viaggiare attraverso l’Italia e di imparare le tradizioni regionali della penisola. La “mappa

⁴¹ Camporesi, introduction, XXIV.

⁴² Artusi, *La Scienza*, 20.

gastronomica” di Artusi si estendeva solo fino a dove i binari del treno lo permettevano.⁴³ Come

si può vedere nella Figura 5, la mappa di Artusi comprende le regioni settentrionali di Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli-Venezia Giulia, poi si dirige verso Bologna e Firenze, e finalmente si estende verso il sud fino a Roma ma non oltre Napoli.⁴⁴ L’Italia rappresentata da Artusi è quindi una mappa incompleta e piena di lacune.⁴⁵ Tuttavia, la diversità regionale rappresentata in questo ricettario era comunque impressionante a quest’epoca, perché quel ricettario è stato il primo che ha cercato di includere il più possibile ricette derivanti da zone diverse. In collaborazione con la ferrovia, la crescente efficienza della rete postale contribuisce a garantire che l’opera ottenga la sua



Figure 5 La mappa gastronomica di Artusi

caratteristica interregionale in costante crescita grazie anche alle numerose lettere dei lettori.⁴⁶

Anche se il ricettario introduce tanta varietà culinaria, Artusi rende le ricette comprensibili creando una nuova lingua culinaria più coesiva e quindi adattata per la nascente classe borghese. Mentre la nuova lingua si fondava sulle tradizioni romagnolo-bolognese e toscano-fiorentina, Artusi non esitava a usare parole provenienti dai dialetti e dai gallicismi già

⁴³ Alberto Capatti and Massimo Montanari, "L'Italia, uno spazio fisico e mentale," in *La cucina italiana. Storia di una cultura*. (Roma: Laterza, 2002), 33.

⁴⁴ Frosini, "La 'Scienza,'" 12.

⁴⁵ Capatti and Montanari, "L'Italia, uno spazio," 33.

⁴⁶ Frosini, "La 'Scienza,'" 12.

comuni nella lingua culinaria quotidianamente usata.⁴⁷ Artusi sceglie di basare *La Scienza* sul fiorentino grazie al suo “tono medio.”⁴⁸ Tuttavia, allo scopo di raggiungere un pubblico più ampio, Artusi sceglie di adottare il fiorentino parlato invece di continuare ad usare i termini aulici della tradizione letteraria.⁴⁹ Inoltre, Artusi include un glossario (la *Spiegazione di voci*) per chi non capisce il toscano il che gli rende possibile scegliere un dialetto specifico come lingua culinaria unificatrice.⁵⁰

Nella ricetta n. 455 *Cacciucco*, una ricetta per la zuppa di pesce, Artusi dimostra la sua “politica linguistica” ovvero la sua opinione su una delle questioni più importanti dell’Italia postunitaria; la questione della lingua nazionale. Dicendo, “[d]opo l’unita della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all’unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti,” Artusi illustra che per lui, è importante sviluppare una lingua nazionale anche se i dialetti rimarranno per sempre una parte integrale della cultura italiana.⁵¹

Inoltre, questa ricetta mostra una tecnica usata da Artusi per rendere la lingua culinaria più omogenea: l’introduzione di un piatto usando una parola specifica, che non tutti necessariamente capirebbero, per omogenizzare la lingua culinaria. Per esempio, in questa ricetta Artusi introduce la parola *cacciucco* alla maggior parte degli italiani siccome prima del 1891 questa parola “non figurava nei vocabolari degli italiani.”⁵² Infatti, Artusi riflette sulla sua scelta linguistica spiegando:

⁴⁷ Frosini, "L'italiano in Tavola," 48.

⁴⁸ Ibid., 49.

⁴⁹ Robustelli, "La Scienza," 257.

⁵⁰ Ibid.

⁵¹ Artusi, *La Scienza*, 454.

⁵² Giuseppe Polimeni, "I Sinonimi in Cucina: Nomi Di Piatti E Di Elementi Nelle Ricette Di Pellegrino Artusi," in *Il Secolo Artusiano*, ed. Giovanna Frosini and Massimo Montanari (n.p.: Academia della Crusca, 2012), 106.

“Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola a quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne’ paesi che costeggiano l’Adriatico è sostituita dalla voce *brodetto*. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s’usa per Pasqua d’uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate ed agro di limone.”⁵³

Tale riflessione rappresenta la maniera in cui Artusi ingenuamente costruisce una lingua culinaria unita selezionando una parola per rappresentare un cibo che ha nomi diversi in tutta la penisola. Tuttavia, anche se Artusi sceglie un termine “di forte e precisa connotazione toscana,” come quella di *Cacciucco*, la sua considerazione degli altri nomi per questo piatto forse può rendere la sua scelta più abbordabile agli occhi dei suoi lettori e lettrici.⁵⁴

Vediamo nella ricetta n. 38 *Zuppa sul sugo di carne* anche più notevolmente la sua difesa della lingua italiana contro la tradizionale nomenclatura francesizzante. Anche in questa ricetta Artusi sceglie il titolo del piatto con molta cautela e riflessione. Come nella ricetta n. 455, Artusi spiega la sua scelta ai suoi lettori:

“Certi cuochi, per darsi aria, strapazzano il frasario dei nostri poco benevoli vicini con nomi che rimbombano e non dicono nulla, quindi, secondo loro, questa che sto descrivendo, avrei dovuto chiamarla zuppa *mitonnée*. [...] Ma io, per la dignità di noi stessi, sforzandomi a tutto potere di usare la nostra bella ed armoniosa lingua paesana, mi è piaciuto di chiamarla col suo nome semplice e naturale.”⁵⁵

Questa spiegazione mostra la cautela con cui Artusi sceglieva i suoi termini e titoli, sempre considerando il significato e il contesto delle parole. In questo caso, secondo Alberto Capatti, il termine *mitonnage* era “un vocabolo pieno di misteri, al punto che Francesco Leoenardi (cuoco italiano dell’ottocento) lo aveva dovuto chiarire: “mittonare, mittonate, mittonerete, significa inzuppare le croste, o fette di pane per la zuppa con brodo...”⁵⁶ Il titolo artusiano, *Zuppa sul*

⁵³ Artusi, *La Scienza*, 453.

⁵⁴ Polimeni, "I Sinonimi," 106.

⁵⁵ Artusi, *La Scienza*, 92.

⁵⁶ Ibid.

sugo di carne evita del tutto l'uso del termine *mittonage* per eludere la confusione che lo circonda.

La sua tendenza ad esaminare le differenze lessicali fra le regioni diversi emerge non solo in queste ma in tante delle sue ricette. Se prendiamo la ricetta n. 194 *Crescente* come esempio, la sua volontà di illustrare la varietà lessicale che si trova in Italia affiora chiaramente. In questa ricetta, Artusi dichiara, “Che linguaggio strano si parla nella dotta Bologna! I tappeti (da terra) li chiamano *i panni*; i fiaschi, i fiaschetti (di vino), *aucche, auchette*; le animelle, *i latti*. Elencare questi termini, Artusi comunica le diversità linguistica di Bologna. Artusi spiega che quando ha sentito la parola *crescente* per la prima volta, pensava che si parlasse della luna, tuttavia, chiarisce che *crescente* significa schiacciata, focaccia, o pasta fritta.⁵⁷ Questa ricetta esemplifica come Artusi simultaneamente riconosce la varietà linguistica delle diverse regioni e codifica la lingua culinaria italiana; dicendo ‘questo è come la gente lo dice in altre regioni, ma è così che lo chiamo io,’ Artusi codifica la lingua culinaria italiana.

In questa ricetta, Artusi porta il suo insegnamento ad un passo oltre i confronti linguistici e spiega anche il carattere dei Bolognesi:

“Sono per altro i Bolognesi gente attiva, industriosa, affabile e cordiale e però, tanto con gli uomini che con le donne, si parla volentieri, perché piace la loro franca conversazione. Codesta, se io avessi a giudicare, la vera educazione e civiltà di un popolo, non quella di certe città i cui abitanti son di un carattere del tutto diverso.”⁵⁸

Questo commento può sembrare tangenziale al ricettario, ma serve l'obiettivo politico di Artusi di promuovere lo scambio culturale e linguistico fra le diverse regioni per creare consapevolezza del fatto che la nuova nazione politica "unita" è in realtà costituita da una vasta diversità culturale e linguistica.

⁵⁷ Artusi, *La Scienza*, 232.

⁵⁸ Ibid.

Un altro aspetto affascinante della ricetta n. 194 è che Artusi diventa così immerso nella sua osservazione dei Bolognesi e delle loro variazioni lessicali che non include né un elenco di ingredienti né delle istruzioni su come fare delle Crescente. L'unico suggerimento che Artusi fa è: "Pare che la stiacciata gonfi meglio se la gettate in padella coll'unto a bollire, fuori del fuoco."⁵⁹ È possibile che Artusi non include le istruzioni o gli ingredienti perché ha già ritenuto che "tutti conoscono e tutti sanno fare" questa ricetta.⁶⁰

La ricetta n. 194 *Crescente* è indicativa di due caratteristiche del ricettario: la prima è il tono colloquiale e discorsivo che da al libro l'impressione che Artusi vuole avere una conversazione con i suoi lettori e la seconda è la volontà di insegnare ai suoi lettori non solo delle buone ricette ma anche la diversità culturale e linguistica delle regioni e le informazioni di base sugli ingredienti.

4. La struttura delle ricette

Fra tutte le ricette non esiste veramente una struttura fissa per ogni ricetta. Come abbiamo visto, spesso Artusi si diverte a introdurre le sue ricette con piacevole ed interessante discussioni secondarie alle ricette. Quindi, tante delle ricette artusiane sono brevi saggi in cui gli ingredienti sono inclusi nel corpo del testo come vediamo nella Figura 6 a destra.⁶¹ Perciò, a volte, è necessario leggere l'intera ricetta prima che si trova tutti gli ingredienti. In queste ricette gli ingredienti arrivano

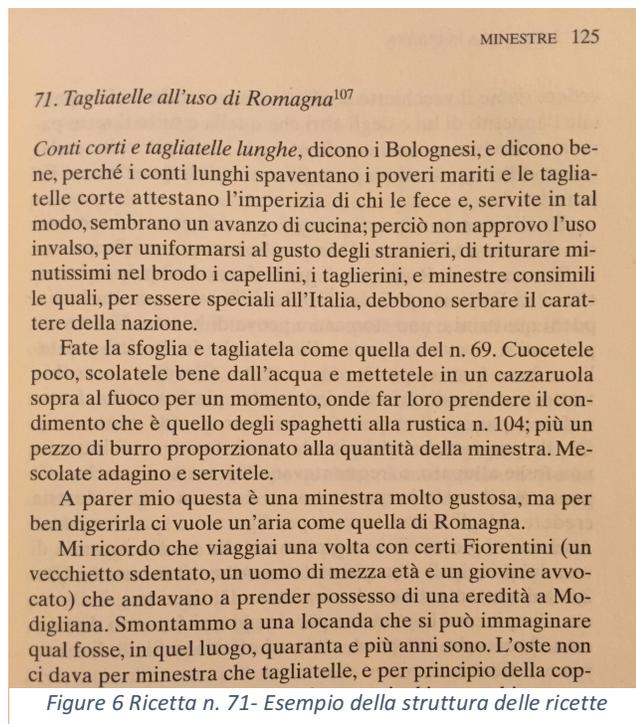


Figure 6 Ricetta n. 71- Esempio della struttura delle ricette

⁵⁹ Ibid.

⁶⁰ Ibid.

⁶¹ Plotkin, "Eating Well," 101.

nell'ordine in cui sono necessari. Nelle ricette in cui gli ingredienti appaiono in un elenco sopra il testo, come siamo abituati a vedere oggi, sono spesso elencati per quantità piuttosto che per ordine di utilizzo.⁶² Questo è diventato lo standard nella scrittura della ricetta italiana e può confondere i lettori che sono interessati al processo e alla sequenza e che non sono abituati alle ricette di Artusi.⁶³

La lunghezza delle ricette varia da poche righe, con solo l'elenco di ingredienti e le istruzioni di come si cucina quella ricetta, a intere pagine, con introduzione e spiegazione lunghe. La struttura dipende di ciò che lui ritiene necessario per spiegare la ricetta al lettore. Per questo, Artusi può strutturare com'è meglio per lui e per la sua “conversazione” con i suoi lettori.

5. Il suo tono discorsivo

Un elemento particolare al ricettario artusiano è il suo stile discorsivo. Infatti, questo stile è uno degli elementi che contribuisce al successo del ricettario perché rende il suo libro più accessibile ai lettori. La buona volontà di Artusi di condividere con i lettori alcuni aneddoti e storie realmente accadute gli permette di dare l'impressione che il libro sia stato scritto per noi, e che il ricettario rappresenti una conversazione fra noi ed Artusi. Artusi è il primo a scrivere un ricettario in tale maniera e non esitava ad usare aneddoti personali non solo per intrattenere i suoi lettori, ma anche per creare una connessione fra lui e loro.

Artusi apre la sua ricetta per il minestrone (n. 47) con un aneddoto molto personale. Comincia a raccontare che il minestrone “[si] richiama[va] alla memoria di un anno di pubbliche angosce e un caso [suo] singolare.”⁶⁴ Era il 1885 ed Artusi soggiornava a Livorno in un'epoca in cui il colera “serpeggiava” attraverso la penisola italiana.⁶⁵ Entrando in una trattoria, chiede:

⁶² Ibid.

⁶³ Ibid.

⁶⁴ Artusi, *La Scienza*, 102.

⁶⁵ Ibid.

“Che c’è di minestra?” “Minestrone” è la risposta. “Ben venga il Minestrone,” dice Artusi, dando il benvenuto al minestrone.⁶⁶

Tuttavia, quella notte, dormendo nel suo albero in Piazza del Voltone tenuto da un certo signore Domenici, inizia a sentire cioè che descrive come una “rivoluzione in corpo da fare spavento.”⁶⁷ Dopo aver passato la notte andando avanti e indietro dal bagno, imprecando il “maledetto” minestrone, Artusi fugge a Firenze. Artusi continua e spiega, nella ricetta nondimeno, che il giorno dopo scopre la notizia che l’epidemia di colera è arrivata a Livorno e che Domenici, il suo ospite era stato il primo morto. Conclude la sua storia esclamando, “Altro che minestrone!”⁶⁸ Questa ricetta illustra chiaramente la volontà che Artusi aveva di condividere con i suoi lettori e corrispondenti i resoconti personali di come ha ricevuto le ricette incluse nel suo libro.

L’autore non solo crea questo tono discorsivo condividendo delle storie personali, ma anche intrattenendoci con commenti spiritosi e artifici letterari come la personificazione dei cibi per rendere le sue ricette più divertenti da leggere. Infatti, nella prefazione Artusi in un tono scherzoso avverte i suoi lettori, “Diffidate dei libri che trattano di quest’arte: sono la maggior parte fallaci o incomprensibili, specialmente quelli italiani; meno peggio i francesi...”⁶⁹

Dalla prefazione in poi le ricette sono spesso precedute da divertenti aneddoti e commenti intesi ad intrattenere il suo pubblico. Qualche volta, Artusi usa l’umorismo per segnalare ai suoi lettori che la ricetta forse non è un cibo a cui sono abituati. Per esempio, nella ricetta n. 559 per lo Strudel, una ricetta che viene dalla Germania, Artusi predispose la sua ricetta con la seguente descrizione ammonitrice ma divertente: “Non vi sgomentate se questo dolce vi pare un intruglio

⁶⁶ Ibid.

⁶⁷ Artusi, *La Scienza*, 103.

⁶⁸ Ibid.

⁶⁹ Artusi, *La Scienza*, 14.

nella sua composizione e se dopo cotto vi sembrerà qualche cosa di brutto, come un'enorme sanguisuga, o un informe serpentaccio, perché poi al gusto vi piacerà.”⁷⁰

Altre volte, Artusi porta alla luce la diversità regionale citando delle divertenti espressioni idiomatiche regionali, come abbiamo visto nella ricetta 194. *Crescente*. Oltre a quella ricetta, c'è la nota ricetta n. 71 *Tagliatelle all'uso di Romagna* in cui l'autore introduce la ricetta con una espressione idiomatica bolognese per attirare l'attenzione del lettore: “Conti corti e tagliatelle lunghe,” dicono i Bolognesi, e dicono bene, perché i conti lunghi spaventano i poveri mariti e le tagliatelle corte attestano l'imperizia di chi le fece e, servite in tal modo, sembrano un avanzo di cucina...”⁷¹ Oltre all'uso di espressioni idiomatiche, Artusi usa abbastanza frequentemente dispositivi letterari e giochi di parole per rendere il suo ricettario discorsivo e quindi più accessibile al suo vasto pubblico.

Ad esempio, nel caso del “Polpettone” (ricetta. 315) l'autore umanizza il piatto stesso e immagina di parlare con lui come se si assistesse a una commedia teatrale: “Signor polpettone, venite avanti, non vi peritate; voglio presentare anche voi ai miei lettori.”⁷² Inoltre alla personificazione, Artusi anche usa giochi di parole per rendere il suo testo più divertente. Ad esempio, nella ricetta n. 184 *Bombe Composte*, Artusi dice “Queste bombe devono essere scoppiata la prima volta a Bologna.”⁷³ Qui, Artusi sta facendo un gioco di parole con la parola “bomba” che in questo contesto ha due significati: la bomba come l'ordigno esplosivo, e la bomba come il pasticcino che si mangia.

Un'altra caratteristica che aiuta Artusi a creare il suo tono discorsivo sono i suoi commenti sarcastici e acuti. In numerose ricette, Artusi introduce le sue ricette con una breve osservazione

⁷⁰ Artusi, *La Scienza*, 529.

⁷¹ Artusi, *La Scienza*, 125.

⁷² Artusi, *La Scienza*, 335.

⁷³ Artusi, *La Scienza*, 224.

che può essere nella forma di una domanda retorica o solo un'asserzione arguta. La ricetta n. 145 *Frittate diverse* è un esempio in cui Artusi apre la ricetta con una domanda retorica: “Chi è che non sappia far le frittate? E chi nel mondo che in vita sua non abbia fatta una qualche frittata? Pure non sarà superfluo dirne due parole.”⁷⁴ Una domanda retorica è un dispositivo usato per persuadere o influenzare sottilmente il pubblico. È una domanda posta non per la risposta, ma per l'effetto. Qui, la domanda retorica serve ad umanizzare l'autore: l'uso della domanda retorica rende Artusi meno astratto perché lui sembra più come una persona reale con cui ci si può immaginare di avere una conversazione.

L'aspetto colloquiale del libro è anche costruito dalle asserzioni argute che precedono le ricette. Ad esempio, nella ricetta n. *Cotolette di Carciofi*, Artusi comincia la ricetta affermando, “Certe signore si dovevano di non trovare nel mio libro questo fritto, ed eccole appagate.”⁷⁵ Questo tipo di introduzione rende il libro più discorsivo ed informale perché sembra che Artusi stia parlando direttamente con i suoi lettori. Oltre a ciò, Artusi ringrazia alcuni lettori esplicitamente per il loro contributo. Nella ricetta n. 51 *Strichetti alla bolognese* Artusi ringrazia la persona dicendo “Se questa minestra vi piace, siatene grati ad una giovane simpatica bolognese chiamata la *Rondinella*, che si compiacque insegnarmela.”⁷⁶ Facendo riferimento a chi ha contribuito la ricetta dona al testo una caratteristica molto informale e colloquiale. Questi ringraziamenti anche rendono anche il testo più accessibile al pubblico della nuova borghesia perché le persone potevano vedere il loro contributo in una maniera concreta e assoluta.

Anche nella ricetta. n. 54 *Anolini alla parmigiana* Artusi riserva molte parole di ringraziamento alla donna che gli ha offerto questa ricetta:

⁷⁴ Artusi, *La Scienza*, 192.

⁷⁵ Artusi, *La Scienza*, 227.

⁷⁶ Artusi, *La Scienza*, 106.

“Una signora di Parma, che non ho il bene di conoscere, andata sposa a Milano, mi scrive: ‘Mi prendo la libertà d’inviarle la ricetta di una minestra che a Parma, mia amata città natale, è di rito nelle solennità famigliari; e non c’è casa, io credo, ove nei giorni di Natale e Pasqua non si facciano i tradizionali *Anolini*.’ Mi dichiaro obbligato alla prefata signora perché, avendo messo in prova la detta minestra è riuscita di tale mia soddisfazione da poter rendermi grato al pubblico e all’inclita guarnigione.”⁷⁷

Tale ringraziamento è distintivo grazie alla linea “*al pubblico e all’inclita guarnigione.*”

Secondo Alberto Capatti, questa espressione era “formula di omaggio ottocentesca con cui il direttore di una compagnia teatrale o il primo attore si rivolgevano al pubblico.”⁷⁸ Il fatto che Artusi scelga di usare una espressione teatrale per estendere i suoi ringraziamenti mostra il suo desiderio di creare un tono che intrattiene i suoi lettori. Per concludere, questi ringraziamenti nel bel mezzo delle ricette sono importanti perché mostrano la personalità aperta e divertente dell’autore che è senz’altro l’ingrediente chiave del suo ricettario.

6. Il suo tono didattico

Naturalmente, Artusi assume un tono istruttivo nelle sue ricette. Tuttavia, mentre il suo tono è didattico, non è pedante. Ad esempio, talvolta Artusi assume che i suoi lettori sappiano che cosa significa "abbastanza" quando l'istruzione è di aggiungere "abbastanza" alla ricetta. Le misurazioni non sono sempre fornite e le temperature e tempi di riscaldamento sono una rarità (probabilmente perché i forni alla fine del XIX secolo erano delle stufe a legna molto diversi dai nostri). Questa vaghezza che appare a volte nelle sue ricette dimostra che anche se Artusi intende insegnarci le sue ricette, lo fa senza assumere un tono presuntuoso.

Artusi non ha la pretesa di “insegnare” al lettore come si cucina qualcosa che pensa che i suoi lettori già sappiano. Artusi rende questo tono chiaro fin dall’inizio del libro con la prima ricetta. La prima ricetta, *Brodo*, comincia con la frase: “Lo sa il popolo e il comune che per

⁷⁷ Artusi, *La Scienza*, 109.

⁷⁸ Ibid.

ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai.”⁷⁹ Artusi continua a confermare che non vuole varcare la sua posizione come autore attraverso il libro. Per esempio, Artusi spiega nella ricetta n. 314 *Polpette*, “Non crediate che io abbia la pretensione d’insegnarvi a far le polpette. Questo è un piatto che tutti lo sanno fare cominciando dal ciuco, il quale fu forse il primo a darne il modello al genere umano.”⁸⁰ Questi esempi illustrano che Artusi prende in considerazione il suo pubblico e il fatto che chi legge il suo libro forse saprà già cucinare e non vuole apparire pretenzioso.

Artusi ha un tono didattico non solo per quanto riguarda la condivisione delle istruzioni per le sue ricette, ma anche quando condivide il contesto culturale delle ricette. Ad esempio, nella ricetta n. 546 dedicata alle Galline di Faraone, prima di arrivare alla breve descrizione della ricetta vera e propria, l’autore ci insegna la storia di queste galline. Prima Artusi ci intrattiene con una storia mitologica: “Questo gallinaceo originario della Numidia, quindi erroneamente chiamato gallina d’India, era preso gli antichi il simbolo dell’amor fraterno. Meleagro, re di Calidone, essendo venuto a morte, le sorelle lo piansero tanto che furono da Diana trasformate in galline di Faraone.”⁸¹ Poi lui ci guida verso l’informazione scientifica sulle galline: “La *Numida melegaris*, che è la specie domestica, mezzo selvatica ancora, forastica ed irrequieta, partecipa della pernice sia nei costumi a che nel gusto della carne saporita e delicata.”⁸² Artusi combina la “zoologia esatta” con la “mitologia fantastica,” e continua con una dichiarazione forse ironica “Povere bestie, tanto belline!”⁸³

⁷⁹ Artusi, *La Scienza*, 54.

⁸⁰ Artusi, *La Scienza*, 333-334.

⁸¹ Artusi, *La Scienza*, 535,536.

⁸² *Ibid.*,536.

⁸³ Camporesi, introduction, L.

L'introduzione alle galline di Faraone è indicativo dei due aspetti del tono e dello stile artusiano: un stile alla volta colloquiale e didattico. Iniziando con la storia mitologica, Artusi dimostra il tono colloquiale e informale con cui intende creare una conversazione con il suo pubblico. Successivamente, Artusi assume un tono più informativo spiegando la creatura con il suo nome scientifico e le sue abitudini.

La stessa "aria di favola," come la chiama Piero Camporesi nella sua introduzione, che era presente nella ricetta delle galline si trova anche nella ricetta n. 550 dedicata al pavone. Tuttavia, in questo caso, Artusi è così preso dal suo entusiasmo didattico, condividendo informazioni di base e la storia del pavone che dimentica persino di includere la ricetta.⁸⁴ Per iniziare, Artusi spiega che non ha ancora parlato del pavone nel suo capitolo dedicato alle carni e dovrebbe includere questa "carne eccellente per individui di giovane età."⁸⁵ Quindi inizia la sua descrizione erudita del pavone: "[...] Il più splendido, per lo sfarzo dei colori fra gli uccelli dell'ordine dei gallinacei, il pavone abita le foreste delle Indie orientali e trovarsi in istato selvatico a Guzerate nell'Indostan, a Cambogia sulle coste del Malabar, nel regno di Siam e nell'isola di Giava."⁸⁶ Continua con l'aggiunta della favola del pavone: "Quando Alessandro il Macedone, invasa l'Asia minore, vide questi uccelli la prima volta dicesi rimanesse così colpito dalla loro bellezza da interdire con severe pene di ucciderli... trasportati a Roma sulla decadenza della repubblica, il primo a cibarsene fu Quinto Ortensio l'oratore..."⁸⁷

Perché Artusi avrebbe incluso una descrizione così scrupolosamente scritto senza poi mettere alla fine una ricetta? Lo storico Piero Camporesi suggerisce che Artusi include questa ricetta perché è un riferimento al piatto trionfale della cucina rinascimentale, portato in tavola

⁸⁴ Ibid.

⁸⁵ Artusi, *La Scienza*, 540.

⁸⁶ Ibid., 541.

⁸⁷ Ibid.

con tutte le penne, dopo essere stato cotto e rivestito.⁸⁸ Qualunque possa essere stato il motivo di Artusi per l'inclusione di questa ricetta, che in realtà non è nemmeno una ricetta, mostra perfettamente il suo intento didattico-informativo.

7. Termini stranieri nelle ricette

Difensore della bella lingua italiana, “Artusi cerca di ricondurre anche gli adattamenti dalle lingue straniere a una forma il più possibile vicino alle regole del fiorentino.”⁸⁹ Infatti, la difesa della lingua italiana era così importante per Artusi che arrivò al punto di creare nuove parole italiane per sostituire quelle straniere che erano state precedentemente utilizzate. Due ricette in particolare illustra chiaramente quest'obbiettivo difensivo: la ricetta n. 556 *Bistecca alla fiorentina* e il numero 137 *Balsamella*.

Nella ricetta n. 556 *Bistecca alla fiorentina*, Artusi apre la ricetta dicendo, “Da *beef-steak* parola inglese che vale *costola di bue*, è derivato il nome della nostra bistecca, la quale non è altro che una braciucola col suo osso, grossa un dito o un dito e mezzo, tagliata dalla lombata di vitella.”⁹⁰ Specificando che l'origine della parola bistecca viene dall'inglese mostra che Artusi mostrava cautela per i termini dialettali e per i forestieri, spesso scegliendo di creare un nuovo termine invece di usare quello straniero.⁹¹

Questa cautela valeva in particolare per quelle parole d'origine francesi.⁹² La ricetta n. 137 *Balsamella* è chiaro esempio dell'attenzione che Artusi ha dato alle origini delle ricette e ai loro titoli. Artusi spiega ai suoi lettori che “questa salsa equivale alla *béchamel* dei Francesi, se non quella è più complicata.” Tuttavia questa salsa viene anche detta in Italia

⁸⁸ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ed. Piero Camporesi (Torino: Einaudi, 2007), 475; footnote by Piero Camporesi

⁸⁹ Frosini, "La Lingua," 8.

⁹⁰ Artusi, *La Scienza*, 544,545.

⁹¹ Robustelli, "La Scienza," 257.

⁹² Ibid.

come *baciamella* o *besciamella*, quindi qui Artusi stava veramente provando a chiarificare e unificare il lessico culinario italiano.⁹³

Queste ricette mostrano il lato difensivo di Artusi e che voleva usare al più possibile l'italiano. Tuttavia, illustrano anche il lato tollerante del ricettario in cui Artusi è aperto alla diversità culinaria e linguistica. Anche se Artusi intende creare una lingua culinaria unita, non significa che non sono presenti termini stranieri. Secondo Giovanna Frosini, queste parole straniere sono incluse perché c'era “una sovrana esigenza di comunicazione.”⁹⁴

Le ricette per *Roast Beef* esemplificano il dibattito linguistico con cui Artusi si è confrontato. In queste due ricette, i numeri 521 e 522 rispettivamente, Artusi usa contemporaneamente la parola inglese e la parola italiana che ha inventato. In queste ricette Artusi usa il titolo inglese di *Roast beef*, allo stesso tempo di usare il suo neologismo *rosbiffe* nei testi di queste due ricette. Nella ricetta 521, Artusi spiega da dove viene questa parola, come fa in molte ricette. Lui spiega: “Questa voce inglese è penetrata in Italia col nome volgare di *rosbiffe*, che vuol dire bue arrosto.”⁹⁵ In questo caso, è chiaro che Artusi vuole insegnare ai suoi lettori l'origine della ricetta, ma lo fa allo stesso tempo di chiarificare e unificare la lingua culinaria italiana.

8. Le sue scelte linguistiche

Dietro il tono colloquiale e informativo che Artusi costruisce con i suoi aneddoti e commenti acuti, Artusi faceva scelte linguistiche con molta attenzione. Giovanna Frosini spiega che elementi come “la frammentazione dialettale, la caratterizzazione fortemente letteraria del modello di lingua scritta, la mancanza o forse meglio la forte limitatezza di una lingua unitaria

⁹³ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, ed. Piero Camporesi (Torino: Einaudi, 2007), 160; Footnote by Camporesi.

⁹⁴ Frosini, "La Lingua," 9.

⁹⁵ Artusi, *La Scienza*, 514.

dell'uso parlato, [e] la pressione del francese” contribuivano a rendere il suo tentativo a modernizzare e unificare la lingua più difficile.⁹⁶ Tuttavia, la combinazione di questi elementi rende il suo tentativo anche più notevole, tanto che Giovanna Frosini lo definisce il “vero Manzoni della lingua gastronomica italiana.”⁹⁷

Quali sono i cambiamenti lessicali che rende il suo testo così notevole? La studiosa Cecilia Robustelli sottolinea i cambiamenti più importanti nel suo articolo “*La scienza in cucina e la costruzione della lingua unitaria.*” Secondo lei, il lessico, la morfologia, e la sintassi del ricettario, caratteristiche presenti nel libro fin dalla prima edizione del 1891, confermano la novità linguistica che Artusi è riuscito a creare.⁹⁸

8.1 Il lessico

Come abbiamo visto nella sezione di termini stranieri (sezione 7), Artusi si stabilisce come difensore della lingua italiana contro il dominante lessico culinario francese. Se la costruzione del lessico artusiano si concentra sulla protezione della lingua italiana, è logico che ci sia una forte presenza di termini italiani, in particolare quelli toscani e fiorentini. Artusi sceglie di abbandonare i termini raffinati della tradizione letteraria, e invece usa una lingua più parlata e moderna basata sul fiorentino parlato.⁹⁹ Ad esempio, nella ricetta n. 277 Artusi *importarne un fico*: nella ricetta n. 277 del “Piccione all’inglese o Piccion paio”: “[s]e un inglese dicesse che questo piatto (...) non è cucinato secondo l’usanza della sua nazione, non me ne importa un fico; mi basta che sia giudicato buono e tutti pari.¹⁰⁰ Artusi usa anche altre parole dell’uso popolare come *adagino adagino*, il che si riferisce a bollire una pentola, e anche

⁹⁶ Frosini, "La 'Scienza,'" 14.

⁹⁷ Ibid.

⁹⁸ Robustelli, "La Scienza," 257.

⁹⁹ Robustelli, "La Scienza," 257.

¹⁰⁰ Giulia Negretto, "Cucina, lingua e identità nella Scienza in cucina di Pellegrino Artusi" (working paper, Middlebury School in Italy, Firenze, Firenze, Italy, December 18, 2016), 6.

allupato per dire ‘molto affamato’ o *briccica* per ‘sciocchezza’.¹⁰¹ L’uso delle parole dell’uso corrente aggiunge al tono divertente del ricettario.

8.2 La morfologia

Secondo Cecilia Robustelli, la morfologia o la struttura delle parole del ricettario, vede “l’adozione di usi ormai consolidati della borghesia fiorentina.”¹⁰² Robustelli spiega che il dittongo *-uo-* è una caratteristica della borghesia e che vediamo questo dittongo nei titoli di molti cibi, come ad esempio, *braciuoole* ai *faiuoini*.¹⁰³ In aggiunta a l’adozione di quello dittongo, il pronome indefinito singolare *ogni cosa* viene usato spesso anziché la forma *tutto*.¹⁰⁴ Le ricette n. 371 e 374 ci offrono due esempi della realizzazione di questo cambiamento nella morfologia del libro. Nella ricetta n. 371 per *Pasticcio di Carne* abbiamo l’istruzione: “mescolate *ogni cosa* insieme unicamente col composto passato” e nella ricetta n. 374, “passate *ogni cosa* dallo staccio.”¹⁰⁵ Robustelli spiega altri cambiamenti nella morfologia come l’uso delle forme *col* e *colla* invece della forma antica di *con il*.¹⁰⁶ Queste addizioni di consuetudine della borghesia fiorentina rafforza l’idea che Artusi cercava a raggiungere un pubblico diverso di quello dei ricettari precedenti: quello della nascente borghesia.

8.3 La sintassi del ricettario

Il terzo elemento linguistico che rende questo lavoro unico è la sua sintassi. Secondo Robustelli, “la sintassi perde il complesso periodare letterario per avvicinarsi a quella del parlato.”¹⁰⁷ Ad esempio, nel linguaggio del ricettario si trovano “nuovi moduli sintattici del

¹⁰¹ Frosini, "L'italiano in Tavola," 51.

¹⁰² Robustelli, "La Scienza," 258.

¹⁰³ Ibid.

¹⁰⁴ Ibid.

¹⁰⁵ Artusi, *La Scienza*, 388, 393; corsivo utilizzato per enfasi.

¹⁰⁶ Robustelli, "La Scienza," 258.

¹⁰⁷ Ibid.

parlato” come l’uso di *siccome* per introdurre una proposizione principale che viene prima della principale.¹⁰⁸ Per illustrare questo fenomeno, Robustelli ci dà l’esempio della ricetta n. 240 *Migliacci di farina dolce volgarmente Castagnaccio* che descrive, “siccome questa farina si appasta facilmente passatela dal setaccio.”¹⁰⁹ Robustelli anche osserva che l’oggetto viene spesso dislocato a sinistra e che questo è una tecnica al quale Artusi ritorna spesso. Ad esempio nella ricetta n. 483 per *Sarde ripiene* Artusi scrive... “le sarde[...] mettetele...” mettendo l’oggetto al sinistra nella frase. Secondo Robustelli, queste caratteristiche della sintassi di Artusi sono ciò che conferisce al libro la sua “iconicità.”¹¹⁰ Per Robustelli, “proprio [questa] iconicità [...] permette infatti una lettura quasi mimetica del testo e rappresenta un forte elemento di modernità della lingua artusiana.”¹¹¹

9. L’impatto di *La scienza in cucina*

Dopo la morte di Artusi nel 1911, nei primi decenni del Novecento il libro continuava ad ottenere successo ed ha avuto un impatto notevole non solo sulla gastronomia italiana e la sua lingua ma sulla lingua unitaria in generale. Infatti, secondo Cecilia Robustelli, “[...] *La scienza in cucina* viene spesso invocata sulla stampa giornalistica a confronto e a modello nelle discussioni che sorgevano sulla lingua italiana, quasi avesse già anticipato e dato risposta nell’uso concreto, a certe questioni linguistiche che via via si ponevano.”¹¹² Ad esempio, durante il periodo delle Guerre mondiali quando il movimento del Futurismo si stava sviluppando, “la tranquilla trasparenza dei nomi dei cibi e delle ricette contenuti nella *Scienza* è contrapposta allo

¹⁰⁸ Ibid.

¹⁰⁹ Artusi, *La Scienza*, 271.

¹¹⁰ Secondo il dizionario la definizione dell’iconicità è: Nel linguaggio della filosofia e della semiologia, il fatto che un segno sia non arbitrario, ma rassomigliante all’entità che rappresenta.

;"iconicità in Vocabolario - Treccani," Treccani, accessed May 8, 2018,

<http://www.treccani.it/vocabolario/iconicita/>.

¹¹¹ Robustelli, "La Scienza," 259.

¹¹² Robustelli, "La Scienza," 264.

sconcerto suscitato dalla terminologia fantasiosa dei piatti futuristi {...}.”¹¹³ Inoltre, l’obiettivo protettivo di Artusi per quanto riguarda la difesa della lingua italiana viene apprezzato dal regime fascista. Quindi durante gli anni di italianizzazione imposta dal regime fascista, il linguaggio della *Scienza* è stato usato come esempio di un “significativo arricchimento al lessico dell’italiano” (anche se mantiene numerosi termini stranieri!).¹¹⁴

Anche dopo la scomparsa del suo autore, *La scienza in cucina* segue passo dopo passo lo sviluppo della lingua unitaria. Ad esempio, quando la televisione diventa una importante strumento per la diffusione dell’italiano negli anni 50, *La scienza in cucina* appare su una delle una delle trasmissioni più diffuse in Italia: “nel 1956 “l’uccello-pesce” di Artusi e poi l’etimologia di “arista”, entrambe contenute nella *Scienza*, entrano nelle domande dei quiz di *Lascia o raddoppia*.”¹¹⁵ Quindi, la TV contribuisce alla continua crescita della popolarità e diffusione dell’opera di Artusi ma anche conferma l’impatto del lavoro linguistico intrapreso da Artusi.

Mentre Cecilia Robustelli ci da un argomento convincente di quanto il libro di Artusi abbia influenzato lo sviluppo di una lingua culinaria italiana e una lingua nazionale, Giovanna Frosini sostiene che “non si può dire che [l’Artusi] abbia avuto successo su tutta la linea.”¹¹⁶ Frosini riconosce che Artusi ha contribuito in maniera decisiva a semplificare e unificare la lingua della cucina italiana, ma aggiunge che negli anni a venire la lingua culinaria artusiana non è diventata decisamente la lingua gastronomica d’Italia.¹¹⁷ Frosini spiega che altre forze, sia interne che esterne, come “la resistenza delle denominazioni locali, l’azione del mercato, la

¹¹³ Ibid.

¹¹⁴ Ibid., 265

¹¹⁵ Robustelli, “La Scienza,” 266.

¹¹⁶ Frosini, “La Lingua,” 9.

¹¹⁷ Ibid.

pressione delle lingue straniere in epoche sempre più globalizzate” hanno influenzato la creazione della lingua gastronomica nazionale.¹¹⁸

Una forza interna che indebolisce il tentativo di Artusi di unificare le diverse lingue regionali culinarie sotto una stessa lingua è il fatto che nel percorso del Novecento, i dialetti sono diventati una parte della creazione della lingua nazionale. Frosini presenta una lista di parole provenienti da dialetti che si possono trovare oggi nella lingua nazionale: “[s]ono termini piemontesi *fontina, grissino e gianduiotto*; lombardi *gorgonzola, mascarpone, stracchino, minestrone, osso buco, brasato, e panettone*; veneti *lingua salmistrata, musetto, (carne) a scottadito*; emiliani *zampone, piadina*; romaneschi *abbacchio e supplì*; dall'Italia mediana provengono *amatriciana, saltimbocca, porchetta, carciofi alla giudia*; è meridionale il *caciocavallo*, meridionali sono *scamorza, taralli, calzone, panzerotto, pastiera*; siciliana la *cassata*.”¹¹⁹ Quindi secondo Frosini, quel tentativo di semplificare la lingua gastronomica che Artusi desiderava, e a cui ha certamente contribuito notevolmente, non si è concretizzato, e invece la circolazione dei “geosinonimi” è cresciuta.¹²⁰

Indipendentemente da come si veda l'impatto di Artusi sulla lingua italiana nazionale, il suo impatto sulla cucina nazionale è impressionante. Massimo Montanari sostiene che Artusi “seppe guardare lontano, giocando d'anticipo su tendenze che si sarebbero pienamente affermate nella cucina italiana del Novecento, ma che nel 1891 erano ancora *in fieri*.”¹²¹ Ad esempio, l'attenzione che Artusi dà alla pasta è significativa: Artusi dà molto più spazio a ricette riservate agli spaghetti che i ricettari precedenti e in questo modo, “il manuale artusiano [...] accompagna

¹¹⁸ Ibid.

¹¹⁹ Frosini, "La Lingua," 9.

¹²⁰ Ibid.

¹²¹ Montanari, L'identità Italiana, 60.

la nascita dello stereotipo italiano” che in Italia si mangia molta pasta.¹²² In effetti, Artusi fa sì che la pasta entri ufficialmente nella cucina ‘nazionale.’¹²³

Il libro di Artusi ha avuto un forte impatto sul sistema gastronomico grazie allo spazio che dava alla pasta. Infatti, *La Scienza in cucina* ha fortemente influenzato l'ordine in cui i piatti vengono mangiati. Siccome per Artusi, “minestra” comprendeva non solo le zuppe ma anche la pastasciutta, la pasta diventa parte del primo piatto. Così, Artusi aiuta a codificare il ‘primo’ come un piatto di apertura che teoricamente sarebbe seguito da un ‘secondo’ e così via. Questa codificazione fa parte della nascita della cucina italiana moderna perché contrappone il sistema gastronomico francese che si organizza attorno un solo piatto principale, le *plat*.¹²⁴ In queste maniere, *La scienza in cucina* può essere visto come un catalizzatore della nascita della cucina italiana moderna.¹²⁵

10. Conclusione

Se l’Artusi è ancora stampato, letto, discusso e usato oggi, dopo più di un secolo dalla sua prima edizione, è perché era non solo rivoluzionario ai tempi della sua pubblicazione, ma aveva anche un impatto durevole sulla cucina e cultura italiana. Come abbiamo visto attraverso questo saggio, il libro di Artusi è stato innovativo per una serie di motivi. Uno perché è stato scritto in fiorentino, il dialetto scelto come lingua ufficiale della nuova nazione che pochissimi italiani parlavano, tranne quelli che provenivano della Toscana. Quindi, in secondo luogo, siccome Artusi è stato il primo a includere ricette provenienti da quasi tutte le regioni d'Italia in un unico libro di cucina scritte in fiorentino, il suo libro è stato un primo contatto con la nuova lingua ufficiale per molti italiani. Il libro di cucina di Artusi era anche unico poiché promuoveva e

¹²² Ibid.

¹²³ Ibid.

¹²⁴ Montanari, *L'identità Italiana*, 61.

¹²⁵ Ibid.

difendeva la cucina italiana contro “l’alta cucina” della Francia. In queste maniere, *La scienza in cucina* è stato rivoluzionario per il suo tempo.

Grazie alla sua unicità, il libro è stato anche molto influente per tanti anni a venire. Il lavoro di Artusi ha avuto un impatto duraturo sullo sviluppo della lingua culinaria italiana e così in qualche modo anche della lingua nazionale. In aggiunta a ciò, il ricettario di Artusi ha fornito un modello per un'identità culinaria nazionale. Grazie a questi contributi, Pellegrino Artusi è diventato noto come il padre della cucina italiana e continua ad essere apprezzato oggi. Inoltre, con le sue ricette, Artusi ci offre uno strumento attraverso il quale possiamo comprendere meglio la creazione della nazione italiana, della sua lingua e della sua cultura.

Bibliografia

- Artusi, Pellegrino. *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Edited by Piero Camporesi. Torino: Einaudi, 2007.
- . *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Edited by Alberto Capatti. N.p.: BUR Rizzoli, 2010.
- Beccaria, Gian Luigi. "Varietà e Unità nella lingua di Artusi." In *Il Secolo Artusiano*, edited by Massimo Montanari and Giovanna Frosini, 3-5. N.p.: Academia della Crusca, 2012.
- Bertinetto, Pier Marco, and Michele Loporcaro. "The Sound Pattern of Standard Italian, as Compared with the Varieties Spoken in Florence, Milan and Rome." *Journal of the International Phonetic Association* 35, no. 2 (2005): 131-51.
- Camporesi, Piero. Introduction to *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, by Pellegrino Artusi, IX-LXXII. Edited by Piero Camporesi. Torino: Einaudi, 2007.
- Capatti, Alberto. Introduction to *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, by Pellegrino Artusi. Edited by Alberto Capatti. N.p.: BUR Rizzoli, 2010.
- . Preface to *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene*, by Pellegrino Artusi, VII. Edited by Alberto Capatti. N.p.: BUR Rizzoli, 2010.
- Capatti, Alberto, and Massimo Montanari. "L'Italia, uno spazio fisico e mentale." In *La cucina italiana. Storia di una cultura.*, 3-40. Roma: Laterza, 2002.
- Capatti, Alberto, Massimo Montanari, and Aine O'Healy. *Italian cuisine: a cultural history*. New York: Columbia University Press, 2003.
- Frosini, Giovanna. "La Lingua Delle Ricette." In *Il Secolo Artusiano*, edited by Giovanna Frosini and Massimo Montanari. N.p.: Academia della Crusca, 2012.
- . "La 'Scienza' Degli Italiani. Storia Di Un Libro Fortunato." *Pellegrino Artusi. Il Tempo E Le Opere. Mostra Bibliografica E Documentaria: Firenze*, 2011, 11-14.
- . "L'italiano in Tavola." In *Lingua e Identità. Una Storia Sociale dell'italiano*, edited by Pietro Trifone, 41-63. Roma: Carocci, 2006.
- . "Pellegrino Artusi. Una Vita tra lo Studio e la Cucina." *Pellegrino Artusi. Il Tempo E Le Opere. Mostra Bibliografica E Documentaria: Firenze*, 2011, 8-9.
- "iconicità in Vocabolario - Treccani." Treccani. Accessed May 8, 2018.
<http://www.treccani.it/vocabolario/iconicita/>.
- Kennedy, Jacob. "Father of Italian Cuisine and Homely Philosophy." *Caterer & Hotelkeeper*, July 3, 2009, 12.
- Montanari, Massimo. *L'identità Italiana in Cucina*. Roma: Laterza, 2010.

Negretto, Giulia. "Cucina, lingua e identità nella Scienza in cucina di Pellegrino Artusi." Working paper, Middlebury School in Italy, Firenze, Firenze, Italy, December 18, 2016.

Plotkin, Fred. "Eating Well in the Italian Kitchen." *Gastronomica* 5, no. 2 (2005): 100-02.

Polimeni, Giuseppe. "I Sinonimi in Cucina: Nomi di Piatti e di Elementi nelle Ricette di Pellegrino Artusi." In *Il Secolo Artusiano*, edited by Giovanna Frosini and Massimo Montanari, 91-104. N.p.: Academia della Crusca, 2012.

Repetti, Lori. "Teaching about the Other Italian Language: Dialectology in the Italian Curriculum." *Italica* 74, no. 4 (1996): 508-15.

Robustelli, Cecilia. "'La Scienza in cucina' e La Costruzione della Lingua Unitaria." In *Il Secolo Artusiano*, edited by Massimo Montanari and Giovanna Frosini, 255-79. N.p.: Academia della Crusca, 2012.

Bibliografia delle figure

1. Figura 1 Pellegrino Artusi
"Pellegrino Artusi." Discogs. Accessed May 10, 2018.
<https://www.discogs.com/artist/4434204-Pellegrino-Artusi>.
2. Figura 2 Lettera di Adelina Balasso a Artusi
RANZANI, M., and DEA. "Letter by Adelina Balasso to Pellegrino Artusi." Getty Images. May 29, 2017. Accessed May 10, 2018. <https://www.gettyimages.com/detail/news-photo/letter-written-in-1907-by-adelina-balasso-to-pellegrino-news-photo/929540580#letter-written-in-1907-by-adelina-balasso-to-pellegrino-artusi-with-a-picture-id929540580>.
3. Figura 3 Lettera di Sebastiano Martini a Artusi
RANZANI, M., and DEA. "Letter, Sebastiano Martini to Pellegrino Artusi." Getty Images. May 29, 2017. Accessed May 10, 2018. <https://www.gettyimages.com/detail/news-photo/letter-written-in-1910-from-sebastiano-martini-to-news-photo/929540660#/letter-written-in-1910-from-sebastiano-martini-to-pellegrino-artusi-picture-id929540660>.
4. Figura 4 La copertina della quinta edizione del libro
Saunders, Erika L. *Quinta Edizione di La Scienza in Cucina*. August 23, 2017 Created. Library of Congress.
5. Figura 5 La mappa gastronomica di Artusi
"MAP OF ITALY SHOWING CITIES." Free Large Images. Accessed May 10, 2018.
http://www.freelarge-images.com/map-of-italy-showing-cities-5055/?epik=0urwuE_IWH45y%2B%2B%2Bhttps%3A%2F%2Fwww.understandingitaly.com%2Femiliaromagna-content%2Fforli-cesena-province.html.
6. Figura 6 Ricetta n. 71- Esempio della struttura delle ricette
Pellegrino Artusi, *La Scienza in Cucina E L'arte Di Mangiar Bene*, ed. Alberto Capatti (n.p.: BUR Rizzoli, 2010), 125.