

Questioni di filologia dantesca

Le parole del cibo nella *Commedia*

Francesca Cupelloni

ABSTRACT

This essay offers some linguistic remarks on food-related words in Dante's Comedy, with particular attention to variants in the manuscript tradition. This preliminary analysis is related to the research conducted within the Project PRIN AtLiTeG (Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità), which aims to provide the first Corpus, Vocabulary and Atlas of ancient and modern Italian food language.

IL PROGETTO PRIN ATLiTeG (ATLANTE DELLA LINGUA E DEI TESTI DELLA cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità) ambisce a fornire per la prima volta una descrizione "storica, ragionata e critica" della lingua italiana del cibo (FROSINI e LUBELLO 2023, 14). L'obiettivo è triplice: allestire una banca dati informatica dei ricettari e dei testi di interesse gastronomico preunitari (le cosiddette "fonti collaterali"), redigere il primo vocabolario storico del linguaggio della gastronomia (VoSLIG), realizzare un atlante geotestuale secondo un innovativo sistema di georeferenziazione.¹

Il segmento cronologico iniziale, che va dagli inizi del Trecento alle soglie del Cinquecento, risulta uno dei momenti più ricchi e complessi. I più antichi ricettari che vi sono inclusi sono inquadrabili all'interno delle prime due grandi filiere testuali d'area italiana: la tradizione federiciana e quella cosiddetta dei "XII commensali".² Se i ricettari federiciani rappresentano probabilmente la più remota tradizione gastronomica del

1. Per la descrizione e i primi risultati del Progetto, coordinato a livello nazionale da Giovanna Frosini (Unità di Siena Stranieri) e a livello locale da Sergio Lubello (Unità di Salerno), Rita Fresu (Unità di Cagliari) e Nicola De Blasi (Unità di Napoli Federico II), si rinvia a FROSINI e LUBELLO 2023, PREGNOLATO 2023 e al sito ufficiale: <https://www.atliteg.org/>.

2. La nuova dicitura accolta dal PRIN, più denotativa e meno letterariamente o moralmente connotata rispetto a "XII ghiotti"; sulle ragioni della scelta si rinvia a PREGNOLATO 2023, 1028.

nostro Paese, i “XII commensali” sono invece senz’altro la più nota in ambito italianistico in quanto a Dante tradizionalmente legata. Mantiene infatti ancora oggi un certo grado di suggestione, per quanto sia priva di elementi probanti, l’ipotesi ottocentesca che tentava di identificare i dodici ricchi goditori, destinatari di numerose ricette, con la brigata senese descritta in *Inferno* XXIX e poi consacrata come “spendereccia” o “godereccia”, “la brigata in che disperse / Caccia d’Ascian la vigna e la gran fonda, / e l’Abbagliato suo senno proferse” (REDON 1993, 45; LAURIOUX 1996, 268–69).

All’estremo cronologico opposto del corpus testuale troviamo un ulteriore, significativo punto di contatto con Dante. Un ricettario di fondamentale importanza linguistica e culturale che documenta la straordinaria e ininterrotta fortuna della *Commedia*, anche a tavola: la *Scienza in cucina e l’arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi. Com’è stato recentemente notato (FROSINI e LUBELLO 2023, 97), Artusi “costella” il proprio manuale di riferimenti danteschi; nella ricetta dell’anguilla arrosto scrive ad esempio: “Potendo, preferite sempre le anguille di Comacchio che sono le migliori d’Italia se non le superano quelle di Bolsena rammentate da Dante” (ARTUSI 1911, 343). Chiara è qui l’allusione a *Purg.* XXIV, 23–24 e alla vicenda di papa Martino IV che “purga per digiuno / l’anguille di Bolsena e la vernaccia”;³ è al papa dugentesco che, in virtù della proverbiale ghiottoneria, sono state peraltro ricondotte anche preparazioni come il *brodium martinum*, deonimico gastronomico presente nelle fonti culinarie latino-medievali della tradizione federiciana (LUBELLO 2008, 320). Il gastronomo di Forlimpopoli non si lascia dunque sfuggire l’unica menzione esplicita nel corso della *Commedia* di un cibo e di una bevanda; una menzione che potrebbe idealmente collocarsi all’origine delle odierne denominazioni d’origine protetta, insieme almeno al pane “sciocco” toscano di *Par.* XVII, 59 (DI LAURO 2023, 21).

Nonostante la rarità di terminologia culinaria *stricto sensu*, il riferimento al mangiare (e al bere) è comunque variamente presente in tutte e tre le cantiche con una distinzione marcata tra il valore proprio, ricorrente nell’*Inferno* e nel *Purgatorio*, e l’uso figurato, che è invece tipico del *Paradiso*. Lo ha dimostrato con grande chiarezza Luca Serianni (2007), che ha fornito il primo studio delle due fondamentali parole dantesche dell’area del mangiare, *fame* e *cibo* (rispettivamente, 17 e 16 occorrenze). Nove anni dopo è tornato

3. Dove *vernaccia* indica un “vino di provenienza ligure (il nome è una variante fonetica dell’odierna Vernazza, una delle Cinque Terre) e non, come oggi, il nome di un vitigno coltivato in molte parti d’Italia” (SERIANNI 2007, 63, n3).

sull'argomento Rosario Coluccia (2016), estendendo l'analisi alla parola *gola* e valorizzando, in linea con la prassi del nuovo *Vocabolario dantesco* (<http://www.vocabolariodantesco.it/>), una lezione scartata dall'edizione Petrocchi: la variante di *Par. X*, 111 “nea gola” (da leggere “ne à gola”) del manoscritto Ashburnham 828 (c. 78v), generalmente giudicata *facilior* rispetto a “ne gola” (terza persona del presente indicativo di *golare* ‘desiderare ardentemente’), preferita in tutte le moderne edizioni critiche (COLUCCIA 2016, 166).⁴

Più di recente, nel suo studio sulle parole del cibo e della manducazione nel celebre episodio di Ugolino — contraddistinto da una straordinaria “dismisura” lessicale: un verso su cinque contiene almeno una parola afferente al campo semantico alimentare — Fabrizio Franceschini (2023) ha richiamato l'attenzione anche su lezioni come *manuca*, recata da vari manoscritti antichi in luogo di *manduca* (*Inf. XXXII* 127), e *manducar* (invece di *manicar*) del manoscritto Riccardiano 1105 (*Inf. XXXIII* 60), dimostrando come un'attenta considerazione delle singole varianti possa precisare meglio alcune tendenze generali finora rilevate dagli studiosi (nel caso specifico, la specializzazione della variante *manicare* nelle forme rizoatone e di *manucare* in quelle rizoniche).⁵

Il recupero di lezioni come queste assume dunque particolare importanza non soltanto nell'ambito di una valutazione stemmatica della tradizione della *Commedia* — che esula qui dal nostro interesse — ma anche per le notevoli ricadute storico-linguistiche, lessicali e lessicografiche, integrando (e, viceversa, essendo integrate da) una ricca quanto eterogenea documentazione quale quella gastronomica, che richiede un intenso lavoro di ricomposizione per poter essere correttamente interpretata. A questi “avanzi” apparentemente deciduali relegati in apparato sarà dedicata gran parte delle pagine che seguono, offrendo alcuni primi assaggi che tengano sempre conto della reale circolazione testuale o geolinguistica delle forme, che sarà sondata attraverso i principali strumenti oggi a disposizione (incluso il nuovo corpus *AtLiTeG*).⁶

-
4. La variante del codice Ashburnhamiano “riappare in codici tardi e viene preferita da taluni chiosatori (Buti: ‘n’ha desiderio’) e dagli editori, dal Nidobeato e da Aldo ecc. sino alla ‘37, trascritta come ‘ne ha gola’ ovvero ‘n’ha gola” (INGLESE 2021, 4: 167).
 5. Per le varianti in esame si rinvia all'apparato Petrocchi (1966, 2: 558, 569); per la tendenza richiamata a TAVONI 2011, 1284.
 6. Gli apparati indagati saranno quelli delle seguenti edizioni: PETROCCHI 1966; SANGUINETI 2005; INGLESE 2021. Il piccolo repertorio presentato in queste pagine si basa sul testo critico della *Commedia* stabilito da Petrocchi. Quanto al

Avanzi ittologici dalla *varia lectio* dantesca

Tra i membri della già citata brigata spenderella s'annovera tradizionalmente Niccolò di Bonifazio de' Bonsignori, al quale, giusta l'identificazione,⁷ Dante attribuisce l'importazione nella cucina toscana di una spezia ricercata e costosa come il chiodo di garofano: “e Niccolò che la costuma ricca / del garofano prima discovese / ne l'orto dove tal seme s'appicca” (*Inf.* XXIX, 127–29).

Se voci come *garofano* (dal lat. *caryōphyllum*, a sua volta dal gr. *καρυόφυλλον*) sono concordemente attestate dalla tradizione manoscritta della *Commedia*, altre parole del cibo presentano invece numerose varianti che restituiscono, non di rado, diverse forme d'uso locale. Si riportano di seguito alcuni esempi.

A una notevole variabilità si presta anzitutto *scardova*, pesce d'acqua dolce dalle squame molto grandi e dalle carni assai spinose e poco saporose, tipico della cucina popolare (*Scardinius erythrophthalmus*). La voce è antologizzata nell'unico florilegio ad oggi disponibile della letteratura gastronomica italiana (“ormai da rifare”: FROSINI e LUBELLO 2023, 7) curato negli anni Sessanta da Emilio Faccioli (1966 e 1987), che include *scarda* (e *scardola*) con la definizione di ‘pesce della famiglia dei ciprinidi’. L'ittonimo d'origine germanica (da **skarda* ‘tacca, crepa’, poi passato in varie lingue romanze nel significato di ‘scheggia, scaglia’)⁸ è documentato a partire dalla *Commedia*, dov'è *hapax* all'interno della similitudine di gusto comico-realistico che accosta le unghie degli alchimisti — afflitti, come si ricorderà, da un'eterna lebbra — al coltello con cui il cuoco raschia le grosse squame della scardova prima di cucinarla: “e si traevan giù l'unghie la scabbia, / come coltel di scardova le scaglie / o d'altro pesce che più larghe l'abbia” (*Inf.* XXIX, 82–84).

D'uso raro e di forte colorito idiomatico (Bembo citerà il passo per esemplificare la frequente presenza in Dante di un lessico concreto e realistico), il sostantivo non può che ingenerare “qualche perplessità nei copisti” (PETROCCHI 1966, 498–99). Tuttavia, accanto a forme patentemente

corpus AtLiTeG, la banca dati, presto consultabile attraverso il web, è per ora strutturata come una piattaforma di lavoro condivisa dal gruppo di ricerca.

7. “Bonsignori, per i figli del poeta, Guido da Pisa e Benvenuto da Imola; Salimbeni, per il Lana, l'*Ottimo* e il Buti” (CANOVA 2023, 40).
8. Per l'etimologia della voce si rimanda al DEI, *Dizionario Etimologico Italiano*, s.v. *scardova*, che si limita tuttavia a rinviare al lat. mediev. *scarda*. Per la radice germanica cfr. LEI. *Lessico Etimologico Italiano, Germanismi* (voce non ancora redatta; è stato possibile consultare il prezioso archivio su cortese autorizzazione di Elda Morlicchio, che ringrazio).

erronee, si può osservare — con Inglese — la presenza di alcune alternative ammissibili (benché non fiorentine):⁹

- *cardona* (Parma, Biblioteca Palatina, codice Parmense 3285; poi *u* sopra *n*);
- *scaldeva* (Madrid, Biblioteca Nacional, codice 10186);
- *scardina* (Cortona, Biblioteca Comunale e dell'Accademia Etrusca, codice 88);
- *scardona* (Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana, codice 40 22).

Alle forme elencate devono aggiungersi almeno *scardeva*, *scardola* e *scavarda*, di cui dà notizia Petrocchi (1966, 499) con generico riferimento a codici seriori,¹⁰ nonché *scardapa*, con occlusiva bilabiale sorda, usata dal Maramauro nel suo commento (gli antichi esegeti toscani leggono invece concordemente *scardova*): “E dice: como scame di quello pesce chiamato *scardapa*, o de altro pesce che l'abia più large”. Non mancano poi i casi di perdita dell'ittionimo, come nel codice Italiano 538 della Bibliothèque Nationale di Parigi, dove “coltel di scardova” diventa “choltello discharna”: il copista ricorre qui al dantismo *discarnare* (*Inf.* XXX, 69: “che 'l male ond'io nel volto mi discarno”) e alla forma non apocopata *choltello*, uno di quegli utensili che insieme a *striglia* e *teglia* “sono tolti dall'ambiente popolare proprio della poesia comica, che è il registro scelto da Dante per questa bolgia” (CHIAVACCI LEONARDI 1991, 874).

Quanto alla circolazione delle varianti, è la forma *scardona* del codice Laurenziano (alla quale potrebbe ricondursi anche *cardona* del Parmense, con perdita della *s*- iniziale)¹¹ a trovare il maggior numero di riscontri nella documentazione, letteraria e non. Compare ad esempio (ma al maschile) nel volgarizzamento fiorentino trecentesco del *Trattato d'agricoltura* di Piero de' Crescenzi, dove lo *scardone* è uno dei pesci che “son nelle parti di Lombardia” insieme a *cavedini* e *barbii*. Lo stesso elenco, in forma accresciuta, riaffiora significativamente nei *Banchetti* del ferrarese Cristoforo Messi Sbugo, recentemente editi per le cure di Veronica Ricotta (2023, 74): “barbi, cavedani, soette, scardoe”.

All'Italia del nord rinviano anche la maggior parte delle attestazioni di *scardova*. I dati provenienti dallo spoglio dei vocabolari storici, dialettali e

9. Nell'elenco, ordinato alfabeticamente, si fa seguire a ciascuna variante il riferimento al codice relatore.

10. *Scavarda* trova riscontro ad esempio nel piemontese (MASSIMINO 1986, 188) e nel novarese (BELLETTI 1988, 200).

11. Non si può escludere a priori l'ipotesi di riaccostamento al fitonimo *cardone*, pure documentato negli antichi volgari toscani e settentrionali (*Sermoni subalpini*).

del latino medievale mostrano infatti una particolare concentrazione del tipo lessicale in area padana;¹² si registra *scardova*, fra gli altri, nella *Rima lombarda de vallore*, in cui il pesce è posto in antinomia con la ben più pregiata trota (TLIO. *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, s.v. *scardova*, <https://tlio.ovi.cnr.it/TLIO/>; CANOVA 2023, 40): “E de la Marcha la mior, ch’è Padova, / per so’ maiori chi fom sù divisi / apreciava per truta la scardova.”

I dizionari italiani e dialettali documentano analoghe opposizioni nel comparto paremiologico (il Cherubini attesta ad esempio il proverbio *dar la scardoa per ciappar al pess* ‘dar poco per avere assai’),¹³ rendendo evidente la fama di specie di qualità scadente che doveva probabilmente interessare la scardova già ai tempi di Dante. Che si trattasse di pesce di scarso pregio gastronomico per le sue carni lisce e amarognole è certificato, del resto, dal *De arte coquinaria* di Martino: “Scarde. Quocile come ti pare, ché non v’è grascia, né è pesce da farne stima” (BENPORAT 1996, 147). Ciò si riflette nelle stesse definizioni fornite dalla lessicografia, che è stato possibile passare agevolmente in rassegna grazie alla consultazione dell’archivio dei germanismi del *Lessico Etimologico Italiano*. Di seguito alcuni esempi rintracciati sotto la voce *scardola* (forma anch’essa documentata, come abbiamo visto, nella tradizione seriore della *Commedia*), preceduti dalla marca geolinguistica e seguiti dalla sigla del dizionario dialettale: veneziano antico *scardola* ‘pesce vilissimo d’acqua dolce’ (ROSSI 1888), mantovano *scardola* ‘pesce tenuto a vile che abita il lago’ (ARRIVABENE 1882), veneziano *scàrdola* ‘noto pesce d’acqua dolce che serve di cibo al popolo’ (NINNI 1890).

A rimarcare ulteriormente la natura vile del pesce è l’adagio documentato in alcuni dialetti settentrionali: *la scardva a n’al l’ha voluda gnanca ’l diàol in sla so tàola* ‘la scardova non l’ha voluta neppure il diavolo alla sua mensa’ (ARRIVABENE 1882). La stessa connotazione infernale si rileva nella nomenclatura peschereccia lombarda: nel linguaggio dei pescatori la scardova è nota infatti come *pess del diavol* (VIVALDI 1968, 120). Considerati nel loro insieme, tutti questi elementi contribuiscono ad illuminare il contesto e le ragioni della scelta dantesca, rinviando concretamente a quella cultura materiale e domestica che Dante aveva avuto certo modo di “cappare, assimilare, metabolizzare” (PERTILE 2021, 18), specie nelle varie

12. Per il latino medievale cfr. SELLA 1944, 511, s.vv. *scardeva*, *scardua*, con attestazioni settentrionali (Cavalpone 1307, Statuti rurali veronesi) e rinvio a *scarbata*.

13. Anche il GDLI. *Grande Dizionario della Lingua Italiana* riporta ad esempio sotto la voce *luccio* il seguente modo proverbiale: *gettare, buttare una sardella o una scardona per pigliare un luccio* ‘dare poco per avere molto’.

tappe del suo esilio: “è la cucina che Dante può aver visto nei castelli e nei palazzi in cui, esule, è stato ospite, con l’agitarsi affannato di cuochi e sguatterri” (FROSINI 2015b, <https://www.casartusi.it/it/files/giovanna-frosini/download/?inbrowser=1/>).

Di liquor d’ulivi e altri condimenti

Alla cucina monastica e alla sua dieta, composta principalmente di piatti di magro, rimandano invece i “cibi di liquor d’ulivi” di cui si nutre Pier Damiani assorto in contemplazione: “che pur con cibi di liquor d’ulivi / lievemente passava caldi e geli, / contento ne’ pensier contemplativi” (*Par.* XXI, 115–17).

In una *varia lectio* formata principalmente da varianti fonetiche (*licor* con riduzione all’elemento velare, *olivi* con *o-* iniziale, ecc.: PETROCCHI 1966, 4: 353), si registrano due varianti lessicali: *liquor d’ulivi* diventa *color d’ulivi* nel codice Egerton 943 della British Library e *lucor d’olivi* nel citato manoscritto Ashburnamiano; in entrambi i casi, la *varia lectio* risulta banalizzante, poiché semplifica la perifrasi (*color*) o la interpreta erroneamente (*lucor* ‘luce’, con successivo tentativo di correzione in *luquor*). La lezione promossa a testo, al pari delle sue varianti, non risulta altrimenti attestata nella letteratura delle Origini, dove figura soltanto l’espressione sinonimica *liquor d’olio* (Boccaccio, *Leggenda aurea*, ecc.).

Subisce variazione del determinante anziché del determinato il sintagma *cibo rigido* di *Par.* V 28 che indica, col valore traslato tipico della terza cantica, la “difficile lezione” (SERIANNI 2007, 66) impartita a Dante da Beatrice sul significato del voto: “convienti ancor sedere un poco a mensa, / però che ’l cibo rigido c’hai preso / richiede ancora aiuto a tua dispensa” (*Par.* V, 37–39).

Il cibo *rigido* diviene *ruvido* nel codice Laurenziano Pluteo 40 22, altro aggettivo attestato a partire da Dante (TLIO, s.v. *ruvido*); a variare è pure il sostantivo *dispensa*, che presenta la lezione alternativa *difensa* trasmessa da tre codici, Italianen 539, Riccardiano 1014 e Trivulziano 1077. Viene così a formarsi la locuzione *a tua difensa*, che “potrebbe intendersi ‘a tuo riparo’, ‘a tuo vantaggio’, ma trivialisando così la non facile metafora della dispensa (in rima equivoca con *Par.* V, 25) come ‘dispensamento e digerimento del cibo nel corpo’” (INGLESE 2021, 3: 71).

In altri casi ancora è in gioco invece l’interpretazione dell’editore, come accade nell’unico luogo dell’*Inferno* “dove si vedano colori, giacché altrove tutto è grigio, o rosso di fuoco” (CHIAVACCI LEONARDI 1991, 522):

“mostrando un’oca bianca più che burro” (*Inf.* XVII, 63). Com’è noto, si suole anche leggere — “o meglio si soleva” (PETROCCHI 1966, 2: 284) — *ch’eburro*, con riferimento al latino *EBUR* ‘avorio’, mentre è accolta concordemente dagli editori moderni la lezione *che burro*, con *burro* ‘grasso alimentare ottenuto dal latte bovino’. Si tratta di un francesismo documentato nella tradizione letteraria italiana proprio a partire dal primo decennio del Trecento (Bencivenni e Dante); dalla ricerca compiuta nel corpus *AtLiTeG* se ne ricava però la quasi totale assenza nei libri di cucina italiani anteriori alla metà del XV secolo a significativa eccezione della tradizione dei “XII commensali”, nella quale la voce risulta attestata nell’accezione di prodotto d’origine sia animale, sia vegetale.¹⁴

Tra *bolliti* e *bolenti*: modalità di cottura infernali

Nelle visioni medievali i dannati sono spesso trattati come cibi, “cotti, bolliti o fritti, o più spesso arrostiti, talvolta da abili diavoli cuochi, che li infilzano con spiedi e li girano sapientemente sul fuoco ardente come in un girarrosto, mentre altri diavoli versano su questo infernale arrosto umano non deliziose salse saporite ma incandescenti metalli fusi” (LEDDA 2011, 97). Qualcosa di simile accade ai *bolliti* del dodicesimo canto infernale. Com’è noto, il termine qualifica i dannati immersi e “cotti” nel liquido bollente del Flegetonte: “Or ci movemmo con la scorta fida / lungo la proda del bollor vermiglio, / dove i bolliti facieno alte strida” (*Inf.* XII, 102).

Laggettivo sostantivato, nella forma plurale, non è l’unico a comparire nei manoscritti della *Commedia*. Al netto di poche varianti grafiche, si registra una variante di sostanza nel codice Riccardiano 1005, che legge *bolenti*. La forma sarà da ricondurre al lemma *bogliente*, aggettivo solitamente impiegato in italiano antico nel senso proprio (‘che è in ebollizione, caldissimo, ardente’), ma qui col valore di sostantivo e nell’accezione di ‘chi è immerso e cuoce in un liquido bollente’, il che rende la forma una peculiare (e infrequente) variante di natura lessicale (COLUCCIA E MANNI 2021, 812). Quanto invece alla circolazione testuale di *bollito*, l’uso figurato e sostantivato, esclusivo del poema e dei suoi commentatori, è preceduto nella documentazione da quello proprio, aggettivale, che domina dalla fine del Duecento nelle scritture pratiche, e in specie nei ricettari di cucina. Si allega, a mero titolo d’esempio, la ricetta della torta di battuto, la numero 32

14. I dati sono tratti dalla voce *VoSLiG* a cura di chi scrive (s.v., in corso). Sulla forma dantesca cfr. MIGLIORINI 1960: 415, 480; *LEI*, 8: 492 e n41.

del Riccardiano 1071: “e di questo battuto fae salsicce lunghe come raviuoli e fritte in olio assai molto bollito” (PREGNOLATO 2019, 270).

Oltre a *bolliti*, anche il co-occorrente *bollore* presenta un’interessante variante: *bulgion*, *lectio singularis* trådita dall’illustre codice Palatino 313 della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze (il cosiddetto “codice Poggiali”), di copista fiorentino e presumibilmente di datazione piuttosto alta (INGLESE 2021, 80–82). Il francesismo gastronomico, col significato di ‘brodo ottenuto mediante ebollizione’ (da *bouillon*: LEI, 8: 141–42), è già duecentesco (*Memoriali bolognesi*, Rustico Filippi), benché assai raro: cinque occorrenze totali nel corpus OVI (<http://gattoweb.ovi.cnr.it/>). In casi come questo, la considerazione delle lezioni in apparato consente dunque di integrare le poche attestazioni restituite dalle attuali banche dati informatiche, a ulteriore riprova dell’utilità di un futuro “database delle varianti”, inteso secondo gli auspici di Lino Leonardi (2021, 83).¹⁵

Sapor di forte agrume

Infine, qualche altra spigolatura a partire da un caso interessante non tanto per le sue lezioni alternative (esclusivamente grafo-fonetiche),¹⁶ quanto per le sue sfumature semantiche. Nel diciassettesimo del *Paradiso* Dante ricorre in chiave figurata al sostantivo *agrume*: “a molti fia sapor di forte agrume” (*Par.* XVII, 117).

Il *TLIO* e il *Vocabolario dantesco* lo definiscono genericamente come cibo o ortaggio dal gusto forte e pungente. A tale altezza cronologica la parola indica infatti — “in conformità al linguaggio dei medici” (CARNEVALE SCHIANCA 2011, 22) — un ortaggio e non un frutto; il significato di ‘frutto delle rutacee appartenente al genere *Citrus*’ non risulta documentato prima del Cinquecento (LEI, 1: 355).¹⁷ Ma di quale tipologia di ortaggi potrebbe trattarsi più nello specifico? Lo spoglio della letteratura culinaria medievale

15. “L’ambiente digitale che si potrebbe costruire aumenterebbe sensibilmente le potenzialità di ricerca sulla tradizione manoscritta, sulle ricorrenze e viceversa le singolarità all’interno della varia *lectio* di un testo, ma anche di più testi diversi contenuti in uno stesso manoscritto, o dei testi di una data fascia cronologica, o trascritti da un dato copista” (LEONARDI 2021, 82).

16. *Acrume*, *agrumme*, ecc. (INGLESE 2021, 3: 290).

17. Il dato è confermato (e lievemente retrodatato) grazie al corpus AtLiTeG, che attesta il significato moderno a partire dal ricettario noto come *Cuoco napoletano* appartenente alla tradizione indiretta del libro di Martino (fine XV sec.-inizio XVI sec.).

d'area centrale e settentrionale consente di precisare meglio la definizione fornita dalla lessicografia storica mettendo a fuoco ciò che Dante potrebbe forse aver avuto in mente come figurante della sua metafora: un ortaggio da bulbo (cipolle, aglio, porri e così via). Si allegano di seguito due esempi tratti dal repertorio di Carnevale Schianca (2011, 22–23):

- Acrumi sono de molte specie [. . .] como aglio, cepola e simile cosse (Ugo Benzi, *Tractato utilissimo circa la conservatione de la sanitate composto per il clarissimo et excellentissimo philosofo e doctore di medicina Messer Ugo Benzo di Siena*, Milano, 1481, a c. 12r);
- là dov'è acrumè come cevolle, aglio, schalogne, porru e simele cose (Anonimo Padovano, ms. R 3550 Collection of the Guild of St. George, Ruskin Gallery, Sheffield, a c. 48v).

A riprova, si aggiunga la testimonianza precoce dello *Specchio della vera penitenza* di Passavanti, che sembra inserire gli agrumi nel novero degli ortaggi da bulbo: “Dicono i savi che porri, cipolle e aglio e ogni agrume crudo [. . .] fanno avere i sogni terribili e noiosi” (POLIDORI 1856: 330).

All'osservazione della *varia lectio* ci riporta invece il caso di un ortaggio a foglia, *biado*, che compare due volte nel testo Petrocchi:

erba né biado in sua vita non pasce / ma sol d'incenso lagrime e d'amomo, /
e nardo e mirra son l'ultime fasce” (*Inf.* XXIV, 109–11);
Come quando cogliendo biado o loglio / li colombi adunati a la pastura, /
[. . .] / se cosa appare ond'elli abbian paura, / subitamente lasciano star
l'esca, / perch'assaliti son da maggior cura (*Purg.* II, 124–29).

A differenza di Petrocchi e di Sanguineti, che accolgono *biado*, Inglese (2021, 20) mette a testo la variante adiafora *biada*, trasmessa da un numero notevole di testimoni. La scelta di Inglese trova corrispondenza nei dati linguistici: se è vero che *biada* e *biado* si alternano nei testi fiorentini a partire dal Duecento, spesso in riferimento — come nella *Commedia* — a un alimento per animali (*LEI*, 6: 230–35; *TLIO*, s.vv. *biado*, *biada*; *Vocabolario dantesco*, s.v. *biado*; CASTELLANI 1952, 2: 841), è altresì vero che è la forma femminile a essere di gran lunga la più usata a Firenze nel Due-Trecento, con 724 occorrenze a fronte di 58 occorrenze del maschile (dati OVI). Inoltre, nel corpus *AtLiTeG* *biada* è il tipo esclusivo.

Appendice: verbi del consumo alimentare

Un nucleo specifico del lessico gastronomico dantesco è composto dai verbi. In questo settore, oltre a evidenti banalizzazioni (è il caso di *prandere* di *Par.* XXV, 24 — “laudando il cibo che là su li prande” — semplificato in *si prende* nel codice Poggiali, e di *cocea* di *Inf.* XII, 125 — “sì che cocea pur li piedi” — sostituito da *copria* in tre codici dell’antica vulgata), si registrano varianti lessicalmente più significative. È il caso del parasintetico *insaporare* ‘prendere sapore’, documentato esclusivamente in Dante e nei suoi commentatori (*TLIO*, s.v. *insaporare*): “sì come una schiera d’ape, che s’infiora / una fiata e una si ritorna / là dove suo laboro s’insapora” (*Par.* XXXI, 7–9). Come si può vedere nell’apparato Inglese (2021, 3: 510), il codice Ambrosiano C 198 inf. legge *si sopora* ‘si quietà’, verbo rarissimo, documentato con tale accezione soltanto in Bencivenni e Boccaccio: “il rogo già si soporava” (glossato *spegneva* nelle chiose al *Teseida* autografo alla carta 128v: AGOSTINELLI E COLEMAN 2015, 350; FALERI 2020: 106; per l’esempio del Bencivenni, cfr. *GDLI*, s.v. *soporare*). Anche in tal caso il recupero della *varia lectio* dantesca offre dunque ulteriori e importanti riscontri per forme poco documentate nel panorama letterario antico.

Non attestata prima della *Commedia* è pure la voce comica *rinfarciare* ‘infarcire, inzeppare’, neologismo di forte espressività formato secondo note modalità di composizione strutturale (*re-seguito* da derivato nominale: FROSINI 2015a, 450): “ché, s’i’ ho sete e omor mi rinfarcia, / tu hai l’arsura e l’ capo che ti duole” (*Inf.* XXX, 126). Negli apparati Petrocchi e Sanguineti si registra la lezione alternativa *rifarcia* dei codici Ashburnamiano e Trivulziano; quest’ultimo, tuttavia, come osserva Inglese (2021, 1: 247), reca la scrizione *m̄rifarcia*, con *titulus* per la nasale collocato su *mi*, e viene dunque impropriamente assimilata alla variante *rifarcia* del primo manoscritto.¹⁸

Una *varia lectio* ben più ricca è quella del verbo *ruminare*, che si affaccia soltanto in Bono Giamboni e sarà poi promosso dall’uso dantesco: “Le leggi son, ma chi pon mano ad esse? / Nullo, però che ’l pastor che procede, / ruminar può, ma non ha l’unghie fesse” (*Purg.* XVI, 97–99).

Accanto a *ruminar*, promosso a testo, e a *ruinar* del manoscritto Egerton 943 (per il quale si rinvia a PETROCCHI 1966, 2: 272), troviamo *rugumar* nei codici Martini, Trivulziano e Parmense, con la caratteristica forma popolare fiorentina che si ritrova anche in altre aree romanze e che è persino più

18. Per la lettura interpretativa *mi* (‘n)*rifarcia* cfr. TROVATO 2007a, 345, n40.

attestata negli antichi volgari toscani rispetto alla forma concorrente (dati OVI). Nella fattispecie, *rugumar* rappresenta senz'altro una soluzione in stile "umile" che "non bene si motiva" entro un discorso di alta dottrina come questo, ma che ben si addice ad altri contesti di occorrenza del verbo, come nel caso di *Purg. XXVII, 76* ("Quali si stanno ruminando manse"), dove "si tratta di capre in senso proprio, e *rugum-*, di Triv, può essere conservativo" (INGLESE 2021, 2: 135).

Un verbo che ha generato una notevole diffrazione nell'antica vulgata e nei primi esegeti è anche *scuffare* (d'etimo incerto, forse connesso a *cuffiare* dal lat. CO[N]FLĀRE 'gonfiare' con prefisso intensivo EX-: DEI; REW 2135), che indica il rumoroso soffiare di chi mangia ingordamente "sicut facit porcus in caeno":¹⁹ "Quindi sentimmo gente che si nicchia / ne l'altra bolgia e che col muso scuffa, / e sé medesima con le palme picchia" (*Inf. XVIII, 104*). L'"oscuro" *scuffa* (TROVATO 2007a, 69), messo a testo da Petrocchi (1966, 308), è stato interpretato per lo più nel senso di 'soffiare rumorosamente con bocca e narici come fa chi mangia con ingordigia'. Un significato che ben si attaglia ai lusingatori del primo canto di Malebolge che, sommersi nello sterco, sollevano il capo grufolando col muso ("non colla *bocca*, che più si adatterebbe allo *sbuffare*": VANDELLI 1985, 147). A riprova, si osserverà con Inglese (2021, 1: 149) l'importanza di un esempio pulciano con connotazione affine: "[i monaci] scuffian, che parean dell'acqua usciti" (PULCI 1989, 14).

Accanto a *scuffa*, la tradizione della *Commedia* trasmette diverse varianti; di seguito le principali:²⁰

- *atuffa* (Berlin, Staatsbibliothek, Hamilton 203);
- *sbuffa* (Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana, Ashburnham 828; Città del Vaticano, Biblioteca Vaticana, Urbinate latino 366);
- *stuffa* (Cortona, Biblioteca Comunale e dell'Accademia Etrusca, codice 88).

Tra le forme elencate assume particolare rilievo *sbuffa*, tràdito dai manoscritti Ashburnamiano e Urbinate e di conseguenza messo a testo da Sanguineti. A differenza di *scuffare*, preso in esame soltanto da commentatori "linguisticamente periferici" come Maramauro e Serravalle

19. In Benvenuto da Imola, dove tuttavia la lezione accolta è *sbuffare*.

20. Ci si limita all'indicazione dei manoscritti relatori considerati negli apparati di riferimento; per gli altri codici della tradizione settentrionale cfr. almeno TROVATO 2007b.

(TROVATO 2007a, 69), *sbuffare* — derivato da *buffare*, già in uso a tale altezza (REW 1373) — è voce accolta da Francesco da Buti, Benvenuto da Imola, Landino e altri. Assenti nell'antica esegesi sono invece *stuffa* del codice cortonese, che come intensivo di *tuffare* è *hapax* cinquecentesco nella lessicografia storica (GDLI, s.v. *stuffare*2), e *atuffa* del manoscritto Hamilton (da *attuffare* 'immergere, spingere giù; inghiottire, sommergere': TLIO), che compare anche altrove nella *Commedia*. Particolarmente significativa l'occorrenza all'interno della metafora infernale, anch'essa di carattere gastronomico, che viene a indicare la palude dello Stige:²¹ "E io: "Maestro molto sarei vago / di vederlo attuffare in questa broda" (*Inf.* VIII, 53). La concentrazione di germanismi nel passo non sarà casuale: come nel caso di *scardova*, essi paiono infatti "connotare zone di particolare violenza e bestialità nel registro comico del testo" (FERRETTI CUOMO 2012, 147). Nella fattispecie, *attuffare*, derivato da *tuffare*, a sua volta dal longobardo **taufan*, co-occorre con *broda*, variante femminile di *brodo*, germanismo precoce di derivazione diretta (LEI *Germanismi*, 1: 1418). La base germanica **bruþa* indicava letteralmente il 'cibo bollito, cotto' che diventerà poi il nostro *brodo* come 'liquido di cottura di cibi (in particolare della carne)' (LUBELLO 2020, 99–101). L'attestazione più antica è quella del trattato duecentesco napoletano del *Regimen Sanitatis*: "Mangia con brodo semplice la carne del montone" (TLIO, s.v. *brodo*); l'uso figurato che ne fa Dante mostra già a questa altezza un'elevata diffusione della pietanza e testimonia, ancora una volta, la "fecondità del confronto" fra storia della lingua e storia della cucina (FROSINI e ROBUSTELLI 2009, XV).

Sapienza, Università di Roma

Works Cited

- AGOSTINELLI, Edvige, and William COLEMAN, eds. 2015. *Giovanni Boccaccio, Teseida delle nozze di Emilia*. Firenze: Edizioni del Galluzzo.
- ARRIVABENE, Ferdinando. 1882. *Vocabolario mantovano-italiano*. Mantova: Eredi Segna.
- ARTUSI, Pellegrino. 1911. *Igiene, Economia, Buon gusto. La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*. Firenze: Salvatore Landi.

21. Il traslato culinario è già riconosciuto da Boccaccio: "Il proprio significato di *broda*, secondo il nostro parlare, è quel superfluo della minestra, il qual davanti si leva a coloro che mangiato hanno: ma qui l'usa l'autore largamente, prendendolo per l'acqua di quella palude mescolata con loto, il quale le paludi fanno nel fondo, e per ciò che così son grasse e unte come la broda" (PADOAN 1965, 461).

- BELLETTI, Angelo, Angelo JORIO, and Alessandro MAINARDI. 1988. *Bestiario ed erbario popolare. Il Medio Ticino*. Novara: Lamodernanovara.
- BENPORAT, Claudio. 1996. *Cucina italiana del Quattrocento*. Firenze: Olschki.
- CANOVA, Leonardo. 2023. "Tra cultura popolare e cultura enciclopedica. Parole e immagini del cibo nella *Commedia* dantesca". In CANOVA, DI LAURO, and FRANCESCHINI, 31–51.
- CANOVA, Leonardo, Alessandra DI LAURO, and Fabrizio FRANCESCHINI, eds. 2023. *Dante e il cibo. Uno sguardo interdisciplinare*. Pisa: ETS.
- CARNEVALE SCHIANCA, Enrico. 2011. *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*. Firenze: Olschki.
- CASTELLANI, Arrigo. *Nuovi testi fiorentini del Duecento*. 2 vols. Firenze: Sansoni.
- CHIAVACCI LEONARDI, Anna Maria, ed. 1991. *Inferno*. In Dante Alighieri, *Commedia*, vol. 1. Milano: Mondadori.
- COLUCCIA, Rosario. 2016. "Dante e il cibo". In *L'italiano del cibo*, edited by Silvia MORGANA, Domenico DE MARTINO, and Giulia STANCHINA, 159–69. Firenze: Accademia della Crusca.
- COLUCCIA, Rosario, and Paola MANNI. 2021. "Impostazione, metodo e finalità di una nuova impresa lessicografica: il Vocabolario Dantesco". In *Actes du XXIXe Congrès international de linguistique et de philologie romanes (Copenhague, 1–6 juillet 2019)*, edited by Lene SCHØSLER and Juhani HÄRMÄ, vol. 1: 805–15. Strasbourg: ELiPhi.
- CONTINI, Gianfranco, ed. 1960. *Poeti del Duecento*. Milano–Napoli: Ricciardi.
- Corpus OVI dell'italiano antico*, 2005–, Banca dati con i testi della lingua italiana fino al 1375, edited by CNR–Opera del Vocabolario Italiano. <http://gattoweb.ovi.cnr.it/>.
- DEI. Dizionario etimologico italiano*, 1950–1957, edited by Carlo BATTISTI and Giovanni ALESSIO. Firenze: Barbera.
- DI LAURO, Alessandra. 2023. "Codici alimentari nell'opera dantesca: memoria e presente del cibo alla tavola dei saperi". In CANOVA, DI LAURO, and FRANCESCHINI, 9–29.
- FACCIOLI, Emilio. 1966. *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIX al XIX secolo*, 2 vols. Milano: Il Polifilo.
- . 1987. *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*. Torino: Einaudi.
- FALERI, Francesca. 2020. "Indagine sulle chiose nel *Teseida* autografo". In *Intorno a Boccaccio/Boccaccio e dintorni 2018. Atti del Seminario internazionale di studi (Certaldo Alta, Casa di Giovanni Boccaccio, 6–7 settembre 2018)*, edited by Stefano ZAMPONI, 99–115. Firenze: Firenze University Press.
- FERRETTI CUOMO, Luisa. 2012. "L'uso di germanismi come stilema della bassa violenza nella "Commedia". In *La variazione nell'italiano e nella sua storia varietà e varianti linguistiche e testuali. Atti dell'XI Congresso SILFI, Società internazionale di linguistica e filologia italiana (Napoli. 5–7 ottobre 2010)*, edited by Patricia BIANCHI, 141–50. Firenze: Cesati.
- FRANCESCHINI, Fabrizio. 2023. "Ugolino, le parole del cibo e la tecnofagia". In CANOVA, DI LAURO, and FRANCESCHINI, 53–73.

- FROSINI, Giovanna. 2015a. “Luce nuova, sole nuovo (con qualche nota su Malebolge)”. In *“Per beneficio e concordia di studio”. Studi danteschi offerti a Enrico Malato per i suoi ottant’anni*, edited by Andrea MAZZUCCHI, 439–54. Cittadella: Bertinocello.
- . 2015b. “La lingua delle ricette”. *Dammi la tua ricetta. Casa Artusi, Forlimpopoli, 20 giugno 2015*. <https://www.casartusi.it/it/files/giovanna-frosini/download/?inbrowser=1/>.
- FROSINI, Giovanna, and Sergio LUBELLO, eds. 2023. *L’italiano del cibo*. Roma: Carocci.
- FROSINI, Giovanna, and Cecilia ROBUSTELLI. 2009. “Premessa”. In *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana. Atti del VI Convegno ASLI Associazione per la Storia della Lingua Italiana (Modena, 20–22 settembre 2007)*, XIII–XVI. Firenze: Cesati.
- GDLI. *Grande dizionario della lingua italiana, 1961–2002*, edited by Salvatore BATTAGLIA and Giorgio BÀRBERI SQUAROTTI. 21 vols. Torino: UTET.
- INGLESE, Giorgio, ed. 2021. *Dante Alighieri, Commedia*. 3 vols. Firenze: Le Lettere.
- LAURIOUX, Bruno. 1996. “I libri di cucina”. In *Et coquatur ponendo . . . Cultura della cucina e della tavola in Europa tra Medioevo ed Età Moderna*, edited by Allen J. GRIECO and Giampiero NIGRO, 249–310. Prato: Istituto Internazionale di Storia Economica “Francesco Datini”.
- LEDDA, Giuseppe. 2011. “Cibi d’inferno”. In *Banchetti letterari*, edited by Gian Mario ANSELMINI and Gino RUOZZI: 92–99. Roma: Carocci.
- LEI. *Lessico Etimologico Italiano, 1979–*, edited by Max PFISTER, Elton PRIFTI, and Wolfgang SCHWEICKARD. Wiesbaden: Reichert.
- LEI. *Lessico Etimologico Italiano. Germanismi, 2000–*, edited by Max PFISTER, and Elda MORLICCHIO. Wiesbaden: Reichert.
- LEONARDI, Lino. 2021. “Filologia digitale del Medioevo italiano”. *Griseldaonline*, 20: 77–89.
- LUBELLO, Sergio. 2008. “Torta parmesana e brodo martino: deonomastici e nomi di ricette nell’italiano antico”. In *Lessicografia e onomastica 2. Atti delle Giornate internazionali di studio (Università degli Studi Roma Tre 14–16 febbraio 2008)*, edited by Paolo D’ACHILLE, and Enzo CAFFARELLI, 313–22. Roma: Società Editrice Romana.
- . 2020. *Germanismi*. Milano: Corriere della Sera.
- MASSIMINO, Franco. 1986. “Tavola dei pesci”. In *Almanacco piemontese*, 188–89. Torino: Viglongo.
- MIGLIORINI, Bruno. 1960. *Storia della lingua italiana*. Firenze: Sansoni.
- NINNI, Alessandro Pericle. 1890. *Giunte e correzioni al dizionario del dialetto veneziano*. Venezia: Tipografia Longhi & Montanari (rpt. Bologna: Forni, 1964).
- PADOAN, Giorgio, ed. 1965. *Esposizioni sopra la Comedia di Dante*. In *Tutte le opere di Giovanni Boccaccio*, edited by Vittore BRANCA, vol. 6. Milano: Mondadori.
- POLIDORI, Filippo Luigi, ed. 1856. *Lo Specchio della vera penitenza di Iacopo Passavanti*. Firenze: Le Monnier.
- PERTILE, Lino. 2021. *Dante popolare*. Ravenna: Longo.

- PETROCCHI, Giorgio, ed. 1966. Dante Alighieri, *La Commedia secondo l'antica vulgata*, Milano: Mondadori (rpt. Firenze: Le Lettere, 1994).
- PREGNOLATO, Simone. 2019. "Il più antico ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e Indice lessicale". *StEFI. Studi di Erudizione e di Filologia Italiana*, 8: 219–323.
- , ed. 2023. "Per un Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità (AtLiTeG). Presentazione dei lavori in corso. Atti del Seminario internazionale di studi (Milano, 9 novembre 2021)". *Zeitschrift für romanische Philologie*, 138.4.
- PULCI, Luigi. 1989. *Morgante*. Milano: Garzanti.
- QUAGLIO, Antonio Enzo. 1964. "Parole del Boccaccio". *Lingua nostra*, 25: 66–74.
- REDON, Odile. 1993. "Les douze gourmands ou la bande prodigue". *Bullettino senese di storia patria*, 100: 35–46.
- REW. *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, 1992, edited by Wilhelm MEYER-LÜBKE. Heidelberg: Winter.
- RICOTTA, Veronica, ed. 2023. Cristoforo Messi Sbugo, *Banchetti, composizioni di vivande, et apparecchio generale. Edizione e studio linguistico*. Firenze: Olschki.
- ROSSI, Vittorio, ed. 1888. *Le lettere di messer Andrea Calmo riprodotte sulle stampe migliori*. Torino: Loescher.
- SANGUINETI, Federico, ed. 2001. *Dantis Alagherii Comedia, edizione critica*. Firenze: Edizioni del Galluzzo.
- SELLA, Pietro. 1944. *Glossario latino-italiano (Stato della Chiesa, Veneto, Abruzzi)*. Roma: Città del Vaticano.
- SERIANNI, Luca. 2007. "Il cibo nella Divina Commedia". *Cuadernos de filología italiana*, 14: 61–67.
- TAVONI, Mirko, ed. 2011. *De vulgari eloquentia*. In *Dante Alighieri, Opere*, vol. 1: *Rime, Vita nova, De vulgari eloquentia*, 1067–1547. Milano, Mondadori.
- TLIO. *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, 1997–, Firenze, CNR–Opera del Vocabolario Italiano. <https://tlio.ovi.cnr.it/TLIO/>.
- TROVATO, Paolo. 2007a. *Nuove prospettive sulla tradizione della "Commedia". Una guida filologico-linguistica al poema dantesco*. Firenze: Cesati.
- . 2007b. "Per il testo della *Commedia*. Varianti poziori di tradizione settentrionale". In *Studi in onore di P.V. Mengaldo*, vol. 1: 263–78. Firenze: Sismel.
- VANDELLI, Giuseppe, ed. 1985. Dante Alighieri, *La Divina Commedia*. Milano: Hoepli.
- VIVALDI, Fulberto. 1968. *Qualche segreto della "Divina Commedia"*. Firenze: Olschki.
- Vocabolario dantesco*, 2017–, edited by Accademia della Crusca and CNR–Opera del Vocabolario Italiano. <http://www.vocabolariodantesco.it/>.