



Parla come mangi

Lingua, cultura e cucina

Beszélj úgy, ahogy eszel

Nyelv, kultúra és konyhaművészet

Il detto comune, che invita a dare semplicità e concretezza al proprio parlare, associa strettamente i due atti fondamentali con cui l'essere umano si tiene in vita e comunica con i suoi simili. Molti altri accostamenti del genere si possono trovare, nei quali di volta in volta cibo e linguaggio sono metafora o misura l'uno dell'altro. Anche la più alta speculazione filosofica (nel primo saggio di questo volume si cita Hegel) dà rilievo al fatto che lo stesso organo, la bocca, è luogo primario dei nostri contatti con il resto del mondo mediante il cibo, la parola, il bacio. Meritano una citazione anche gli Accademici della Crusca, che nel loro famoso Vocabolario, apparso nel 1612, definirono la lingua nell'accezione anatomica con queste aeree parole: «Parte nobilissima del corpo, destinata al formar la voce, e a distinguere i sapori». Ben nota, peraltro, e già qui ricordata, è la fantasiosa simbologia che quegli Accademici basarono sul paragone tra la "buona lingua", estratta dai testi, e il fior di farina, ottenuto con la setacciatura più fine consentita dal frullone meccanico, allora di recente invenzione. Un paragone, aggiungo, forse ispirato da Dante, che nei primi capitoli del Convivio (si badi al titolo stesso dell'opera) aveva fatto incontrare più volte la lingua e il pane.

Mettiamo da parte i puri fatti fisiologici per occuparci di quelli culturali, restringendo l'osservazione alla realtà italiana, che offre materia abbondantissima anche in questo campo.

Non è una novità, s'intende, ma ogni qualvolta trattiamo del patrimonio culturale italiano la nostra mente è portata ad evocare l'intreccio

E közmondás hallatán, mely arra tanít minket, hogy beszédünk legyen mindig egyszerű és konkrét, két olyan cselekvésre asszociálunk, melyek segítségével az ember képes fizikailag életben tartani saját magát és képes társaival kommunikálni. Sok hasonló párhuzamot találhatunk, melyben az élelem és a nyelv metaforaként jelenik meg, mérlegelünk, hasonlóságot keresünk közöttük. A legmagasabb szintű filozófiai elmélkedés (a tárgyalt kötet első tanulmánya például Hegelt idézi) is kiemeli azt, hogy testünknek ugyanazon szerve, a száj képezi a külső világgal létesített kapcsolatunk elsődleges eszközét, a szánk segítségével beszélünk, étkezünk és csókolunk.

Említésre érdemesek a Crusca (Korpa) Akadémia tagjai is, kik a híres, 1612-ben megjelent Szótárukban a következő örökbecsű szavakkal határozták meg a nyelv anatómiai fogalmát: „A test legnemesebb része, mely arra hivatott, hogy hangokat formáljon és megkülönböztesse egymástól az ízeket”. Jól ismert, és már itt is utaltunk arra, hogy a Crusca akadémikusai milyen fantáziadús szimbólumrendszert használtak akkor, amikor szövegeikben a „jó nyelv” és az akkoriban frissen feltalált gépi szitából nyert legfinomabb liszt között párhuzamot. Ez a párhuzam, természetesen hozzá én, talán még Dantétől eredeztethető, aki a Lakoma (gondoljunk az azonos című műre) első fejezeteiben többször is együtt emlegeti a nyelv és a kenyér fogalmát.

Tekintsünk el most a tisztán fiziológiai kérdésektől, és foglalkozzunk inkább a téma kulturális vonatkozásaival. Szűkítsük vizsgálódásunkat kizárólag az olasz valóságra, mely témánk tárgyalásához is bőségesen szolgál alappanyaggal.

Étkek Itáliából

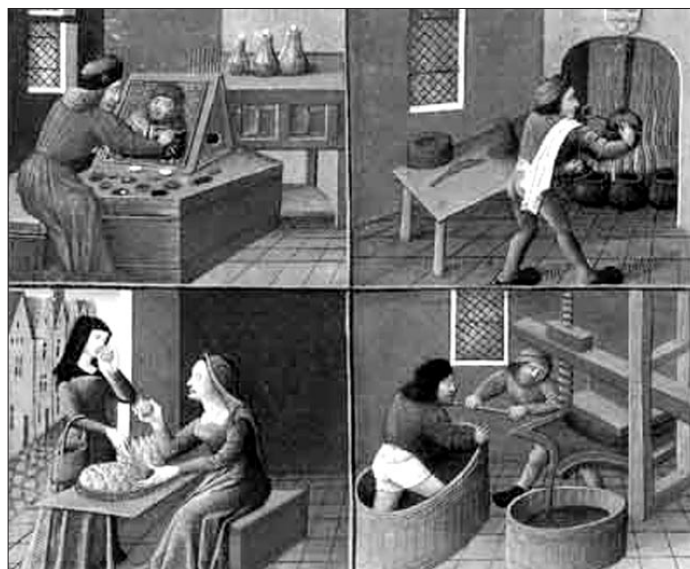
Istituto nazionale per il Commercio Estero
Olasz Külkereskedelmi Intézet (I. C. E.)

di fattori ed eventi che lo hanno reso così ricco e composito ed elabora un'immagine congiuntamente fisica e storica del nostro Paese: lunga striscia di terra che si estende dai ghiacciai alpini ai mari caldi al confine con l'Africa, in cui si alternano imponenti catene montuose e pianure fluviali (una sola di grande estensione), che soggiace a climi piovosi e aridi, è punto d'incontro di tre continenti, è contornata da popoli di una ventina di culture diverse. Davanti ai nostri occhi si dispone, dunque, anzitutto uno straordinario mosaico della natura, con connesso emporio di prodotti naturali e forme di vita, vegetale e animale, di terra e di mare; uno spazio che subito diventa anche lo scenario nel quale da tremila anni (lasciando fuori la preistoria) si sono succeduti e mossi nuclei etnici di varia provenienza, venuti a insediarsi in vallate e altipiani, sull'uno o sull'altro versante di monte, a occupare l'una o l'altra isola o laguna, a fondare mille città, a presidiare cento porti in concorrenza tra loro. In un territorio abbastanza limitato e così articolato tante entità diverse, che però, date le loro piccole dimensioni, per poter resistere alle avidi potenze esterne sono state anche costrette a smettere di combattersi e ad unirsi: una prima volta sotto l'azione di una forza decisamente politico-militare, una seconda volta, in epoca a noi più vicina, in virtù d'un processo quasi soltanto culturale.

È questa, così formata, l'Italia unita: un'entità inconfondibile, tra le altre che la circondano, oltre che per i confini stagliati dalla natura, proprio per l'assieparsi in essa di tante diversità – di paesaggi, abitudini di vita, forme d'arte, tradizioni culturali, sapori, lingue e dialetti – persistenti, ma ormai anche fortemente connesse e fecondamente dialoganti tra loro, tanto fecondamente da poter produrre anche sintesi supreme di pensiero e d'arte capaci di imporsi in grandi spazi di civiltà nel mondo.

Si è condotti così a meditare in modo più stringente e pregnante sul parallelo tra i dialetti e le tradizioni gastronomiche.

I nostri dialetti derivano dal latino che si parlava in tutto il territorio italiano nell'età romana e che, sostanzialmente omogeneo nella piena età imperiale, col successivo disfacimento del potere centrale cominciò a differenziarsi, fino a generare, nel



Nyilvánvalóan nem hat az újdonság erejével az, hogy ahány-szor az olasz kulturális örökségről értekezünk gondolkodásunk-ban, óhatatlanul összekapcsolunk olyan tényezőket, eseményeket, melyek ezt az országot ennyire gazdaggá tették. Nyilvánvalóan valamilyen elképzelést alakítunk ki magunkban arról, hogy milyen fizikai és történelmi adottságok együttese hozta létre ezt a gazdagságot. Egy hosszú földnyelv Itália, mely az Alpok gleccsereitől az Afrika partjait nyaldosó meleg tengerekig húzódik, és e vég-pontok között váltakoznak az impozánsan magas hegyláncok és a folyóvölgyek síkságai (ezek között egy igazán nagy síkság). Az időjárás is váltakozik esős és száraz klíma között, hiszen ez az ország három kontinens találkozási pontjában van és közel húsz, eltérő kulturális identitást felmutató népcsoport veszi körül. A természet gazdag mozaikja tárul a szemünk elé a hozzátartozó terményekkel, gyümölcsökkel, a szárazföld és a tenger eltérő flórájával és faunájával. Olyan tér ez, melyben gondolkodásunk által háromezer év történelmének díszletei sejlenek fel, hogy az őskor időszakát már ne is vegyük figyelembe. E díszletek között követte



6^a SETTIMANA
DELLA
**Lingua
italiana**
NEL MONDO

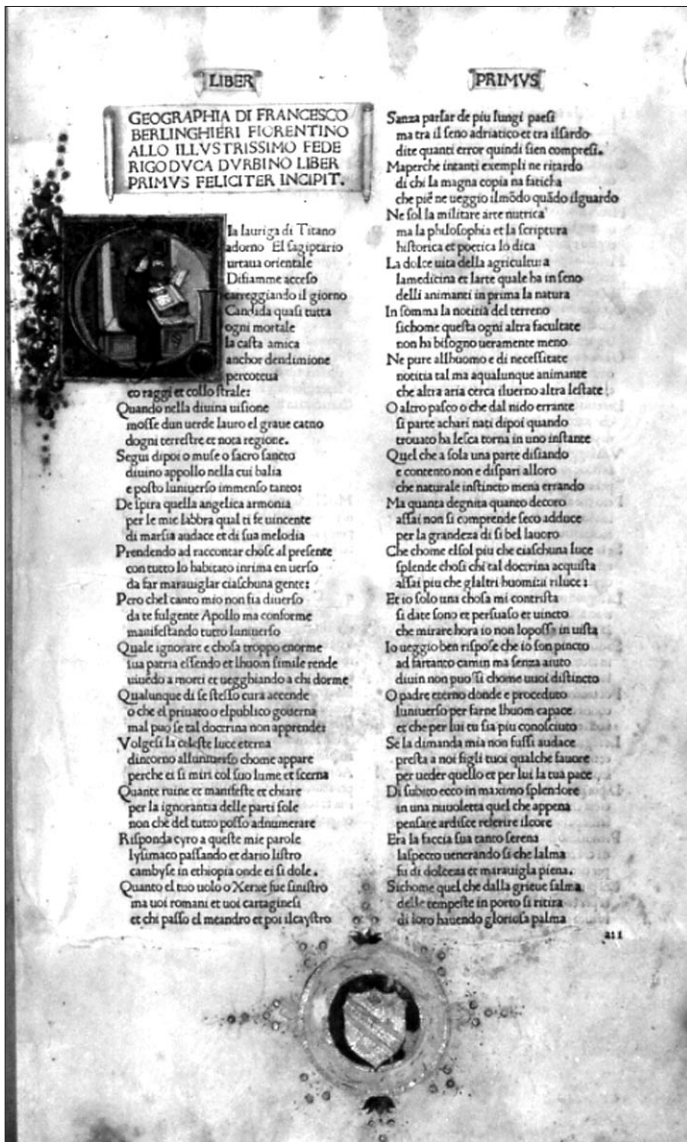


23 - 29 OTTOBRE 2006

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI - ACCADEMIA DELLA CRUSCA



ALTO PATRONATO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA ITALIANA



corso del Medioevo, moltissime varietà locali, quanti furono gli aggregati umani insediati in un preciso ambiente di vita. È evidente che nello stesso ambiente in cui modellava il suo linguaggio, ogni comunità costituì ed elaborò, con i prodotti disponibili in quei luoghi, la propria cucina, legandone i contenuti e la ritualità anche a credenze e ricorrenze specifiche e a un lessico particolare. Si raggiunge così la base, il livello delle fondamenta della grande varietà della gastronomia italiana. Non si deve certo pensare a una millenaria immobilità di questi assetti e a un totale isolamento di questi nuclei di popolazione: dominazioni di altri popoli, commerci, guerre, pellegrinaggi e, in talune zone, i grandi spostamenti della transumanza stagionale delle greggi movimentarono parecchio la loro vita. Né si deve credere che il tenore di vita di questa società frammentata rimanesse sempre ai livelli dei suoi primordi: dalla fase iniziale della dispersione e della perdita di un grande passato si giunse via via a nuove realtà culturali, di cui fecero parte nuove forme di lingua scritta, nuove modalità abitative e più elaborate tradizioni alimentari. Tutti aspetti sui quali hanno influito, distribuiti nel tempo, gli apporti di ogni genere da altri grandi bacini culturali: il mondo arabo, innanzi tutto, mediatore di correnti anche molto più lontane, il composito contesto balcanico, le civiltà in sviluppo per così dire parallelo al nostro quali quelle delle aree ispanica, provenzale-francese e germanica. Un grande fattore di innovazione fu certamente, dalla fine del Quattro ai primi del Settecento, la vita delle Corti italiane, le cui lussuosissime abitudini segnarono un deciso distacco tra la "vera" gastronomia dell'alta aristocrazia e l'alimentazione della restante società, quella capace di elabo-

egymást a völgyeket és fennsíkakat elfoglalni szándékozó, legkülönbözőbb származású népcsoportok mozgása. E népek hol a hegyység egyik, hol a másik oldalán tűntek fel, elfoglalták hol a lagúnát, hol az egyik szigetecskét, hol a másikat, városok, és egymással rivalizáló kikötők ezreit alapították. Egy jól körülhatárolható, kiterjedésben nem túl nagy, de annál változatosabb területen azok a különböző embercsoportok melyek éppen kicsinyiségüknél fogva többnyire képtelenek voltak ellenállni a külső erők nyomásának, lényegében rákényszerültek arra, hogy felhagyjanak az egymás közötti háborúskodással, és egyesítsék erőiket. Elsőként az egyesülés döntően politikai és katonai indíttatású volt, majd a második szakaszban, egy hozzánk már sokkal közelebbi korban az egyesülés folyamata szinte kizárólag kulturális folyamatokban testesült meg.

Így jött létre az egyesült Olaszország, mint az országot körülvevő más népekkel összetéveszthetetlen entitás. Ebben nem csak az elkülönülésre alkalmas földrajzi határok segítettek, hanem a sok, egymástól eltérő karakter összefonódásából származó közösségi erő. A sokféle táj, szokás, életmód, művészeti és kulturális hagyomány, íz, a nyelv és a nyelvjárások összefonódása, a köztük létrejött dialógus, mely annyira termékenynek bizonyult az idők során, egy következményeként képes volt a gondolkodás és a művészet egészen magas szintű szintézisét létrehozni a világ civilizációjából jelentős teret hódítva el magának.

Így juthatunk el oda, hogy kicsit konkrétan és behatóbban elmeditáljunk a nyelvjárások és a gasztronómiai hagyományok között húzódó párhuzamokon.

Az olaszországi nyelvjárások közös gyökere a latin, mely nyelvet a római birodalom korában Itália egész területén beszélték. A beszélt latin nyelv a birodalom fennállásának ideje alatt lényegében homogénnek tekinthető, a differenciálódás a birodalom szétesése után kezdődik. Ez a folyamat odáig megy, hogy a középkorban a latin nyelvnek számtalan helyi változata jön létre tulajdonképpen az egy helyen, egy élettérben létező embercsoportok száma szerint. Nyilvánvaló, hogy abban a szűkebb környezetben, ahol a nyelv helyi formái kialakultak az ott élő közösségek a helyben termelhető és fellelhető termékek felhasználásával kialakították sajátos étkezési szokásaikat is. Ehhez természetesen kapcsolódtak különféle rítusok, hiedelmek, kialakultak az étkezés szempontjából kivételes alkalmak és létrejött egy az étkezéssel kapcsolatos sajátos nyelvi „lexikon” is. Így közelíthetünk leginkább a kivételesen gazdag olasz gasztronómia kialakulásának alapjaihoz. Természetesen nem szabad azt gondolnunk, hogy e népcsoportok egymásmellettségének szerkezete az elmúlt ezer év során mozdulatlan és változatlan maradt, hogy átjárás nélkül elszigetelten él-





razione continua e di notevole circolazione, questa fortemente legata ai prodotti locali: un dualismo che solo molto dopo poté attenuarsi, coi primi passi di una cucina "borghese", nel corso dell'Ottocento, e ancor più con le tardonovecentesche scoperte e rivalutazioni delle tradizioni regional-popolari, spesso a fini turistici (nulla di male, anzi!).

Resta il fatto che la velocità dei cambiamenti nel territorio italiano fu in passato complessivamente molto ridotta e va misurata col metro di più secoli. Ce lo dicono apertamente – almeno dal canto loro, ma sono indici validissimi – i fatti linguistici: i dialetti parlati (si badi, dalla società pressoché intera) all'epoca della nostra Unità politica avevano fisionomia non molto diversa da quella che avevano nei secoli XI-XIII, dai quali affiorano le loro prime testimonianze scritte. E al passo con i dialetti si tennero spesso le tradizioni alimentari, almeno quelle di base popolare, di cui anche si ricostruisce la storia con i documenti: a Napoli fin dal secolo X circolava la pizza (allora senza pomodoro, ovviamente) e nel pieno secolo XIV vi si consumava già la pastiera (la nomina il napoletano Maramauro nel suo commento a Dante!), mentre in Abruzzo e dintorni si confezionava già il caciocavallo. Gli esempi di simili lunghe durate si possono moltiplicare facilmente.

Francesco Sabatini

Presidente dell'Accademia della Crusca

(Dalla Prefazione al volume in corso di pubblicazione *Il pane e la lingua: Cultura alimenti cucina negli Abruzzi*, Tabula Edizioni, Lanciano)

tek volna. Egyes csoportok területi hódítása, uralma más népek felett, a kereskedelem, a háborúk, a zarándoklatok, vagy néhány területen az évszakokhoz igazodó, jellemzően az állattenyésztéshez, a csordák tereléséhez kötődő vándorlás bizony nagyon is megváltoztatta az emberek életét. Azt sem hihetjük komolyan, hogy ebben a keresztül-kasul szabdalt társadalomban az emberek életszínvonal a korábbi magas szintet mutatta volna. Az életszínvonal csak fokozatosan, lassan növekedhetett a birodalom széthullásának, a dicső múlt elvesztésének kezdeti szakaszában, a mindig újabb és újabb kultúrák érkezésével, melyeknek természetesen részei voltak az írott nyelvek, a lakóterek új formái, valamint a korábbihoz képest változatos étkezési szokások is. Említsük elsősorban az arab behatásokat, azt a civilizációt, mely maga is még távolabbi világok felől érkező áramlatokat közvetített, a bonyolult balkáni területeket, valamint azokat a környező népeket, melyek a miénkkel tulajdonképpen hasonló fejlődési pályán mozogtak, vagyis a hispán, a francia és germán területeken élő népek felől érkező hatásokat. Hatalmas újdonságot jelentett a XV. század és a XVIII. század kezdete közötti olasz arisztokrácia udvartartásainak fényűző életmódja. Az ő luxus szokásai megjelenése jelenti a felső arisztokrácia köreiben kialakult, úgynevezett „igazi” gasztronómia és a társadalom többi részének konyhája, étkezési szokásai közötti végleges szakadást. Míg előbbi állandó fejlődésben, változásban van, az ételek feldolgozása egyre kifinomultabbá válik, új és új változatok jönnek létre és terjednek e körökben, addig az utóbbi szorosan kötődik a helyben fellelhető termékekhez, alapanyagokhoz. Olyan dualizmus, kettéosztottság ez, mely csak jóval később kezdett enyhülni, valójában a XIX. században, a „polgári” konyha megjelenésével. Ez a folyamat ér a tetőpontjára majd a XX. század vége felé, amikor elkezdődik a helyi, népi étkezési szokások, ételek újrafelfedezése, népszerűsítése és még turisztikai célú felhasználása is (semmi baj ezzel, sőt!).

Mindazonáltal tényként állapíthatjuk meg, hogy olasz földön a változások üteme a múltban igen lassú volt, a jelenségek változása között eltelt időt jószerével évszázadokban mérhetjük. Ezt kiválóan, jelzés értékkel mutatják a nyelvészeti jelenségek. Az egyesülés idején beszélt nyelvjárások mennyisége, jellege megközelítőleg azonos volt a XI.-XIII. század közötti állapotokkal, az első írásos emlékek is ebből a korból származnak. A dialektusok, nyelvjárások terén tapasztalható mozgások szinte azonos módon érzékelhetők az étkezési szokásokban is, legalább is, ami az alsóbb társadalmi rétegeket illeti. E jelenségeket már írásos dokumentumok is alátámasztják. Nápolyban például már a X. századtól kezdve fogyasztották a pizzát (akkoriban még természetesen paradicsom nélkül), majd a XIV. században már megjelenik a tészta (pastiera). Ez utóbbit a nápolyi Maramauro nevezte el egyik Dante kommentárjában! De szinte hihetetlen, hogy Abruzzóban és környékén már ebben az időben is készítették a caciocavallo sajtot is. Egyszerűen ilyen, évszázadokon átnyúlóan tartós szokásokat szinte vég nélkül tudnánk sorolni.

Francesco Sabatini

The folk saying "Eat like you speak" encapsulates two fundamental human behaviors required for survival and communication with other human beings. Even the philosopher Hegel contended that the mouth is our primary contact with the rest of the world: through food, the spoken word and the kiss. In their famous *Vocabolario (Dictionary)* of 1612, the Scholars of the Crusca define the tongue as "parte nobilissima del corpo, destinata al formar la voce, e a distinguere i sapori (most noble part of the body, destined to form the voice and distinguish flavors)." These considerations and, more generally, the parallels between dialects and food traditions are the starting point of Francesco Sabatini's in-depth introduction to the book *Il pane e la lingua: Cultura, alimenti, cucina negli Abruzzi* (Bread and language: Culture, foods, cooking in Abruzzo), published by Tabula. Sabatini is President of the Accademia della Crusca.