

PAROLE MIGRANTI NEL LESSICO DELL'ALIMENTAZIONE

Carla Marcato*

La dizione 'parole migranti' allude ai prestiti linguistici che sono il normale riflesso, a livello lessicale, dei contatti tra lingue e culture, e che possono essere diretti o mediati, variamente adattati o non adattati¹.

Se ci si sofferma – come in questo caso – sui rapporti tra Americhe e Italia si possono richiamare voci di lingue amerinde che sono 'migrate' in area linguistica italiana attraverso spagnolo e anche portoghese a partire dall'epoca colombiana a seguito delle scoperte di piante e prodotti vari. Vien da pensare a *cioccolata* che dipende dallo spagnolo *chocolate*, a *mais*, a *patata*, a *tomato*, parola estranea all'italiano standard che si rintraccia in alcune aree italo-romanze come il genovese *tumate*, il sardo meridionale *tomata*, il piemontese *tomatica* che si collegano allo spagnolo *tomate* e al catalano *tomatiga*. Parole dalla storia molto complessa che si ricostruisce non senza fatica attraverso le oscillanti testimonianze dei resoconti e della letteratura di viaggio², e non è facile neanche ricostruire la storia del referente che si diffonde lentamente e con vario grado di accettazione; talvolta si tratta di parole e cose di ritorno come nel caso di zucchero e caffè³.

Un'altra situazione di incontro culturale e linguistico tra Americhe e Italia, con la conseguente migrazione di parole, specialmente nella terminologia del-

* Università di Udine.

¹ Per esempio nel portoghese del Brasile sono prestiti adattati: *espaguate*, *nboque*; sono adattati in modo anomalo: *anbolotti*, *fungbo*; non adattati: *spaggetti*, *bresaola* (Baccin 145).

² Richiamo ad esempio il saggio di Manzelli su cacao e cioccolato.

³ A proposito di caffè si può ricordare che è considerato prodotto americano, benché sia stato introdotto dagli Europei nel Nuovo Mondo dove si è ben acclimatato. Vi sono poi prodotti del caffè che hanno un andamento di andare e venire come quello che chiamiamo *caffè americano*, il caffè espresso allungato con acqua calda che richiama quello consumato in Nord America, e ora possiamo trovare nella lista di bevande della catena Starbucks: *Americano* 'a coffee made with two shots of espresso and hot water' (Marcato 1069).

l'alimentazione, è l'esperienza dell'emigrazione italiana a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, particolarmente intensa in una prima fase tra la seconda metà del XIX secolo e gli inizi del XX secolo e in una seconda fase tra il 1950 e il 1960. Sotto il profilo linguistico è rilevante considerare che tra gli elementi caratterizzanti specialmente la prima grande ondata migratoria vi è la condizione linguistica di partenza dell'emigrante tipico quasi sempre dialettologo, o parlante esclusivamente la lingua locale, con scarsa o nulla istruzione e scarsa o nulla italofoonia. Ciò significa che il complesso degli italianismi migranti comprende dialettismi ma significa anche che nelle comunità di origine italiana, rimaste omogenee e coese, che conservano la lingua del paese d'origine come lingua comunitaria, si usa appunto il dialetto (basti richiamare il caso del trevigiano di Chipilo in Messico). All'origine di formazioni ibride dovute all'incontro tra lingua d'origine e inglese o spagnolo o portoghese spesso vi è il dialetto.

In questi ultimi decenni, la diffusione e la fortuna di parole del cibo nelle Americhe (ma anche in altri paesi europei ed extraeuropei) sono connesse al prodotto *made in Italy*. La presenza dell'italiano nel lessico dell'alimentazione è aumentata notevolmente da quando il 'cibo italiano' è diventato una moda, è apprezzato anche per le sue caratteristiche 'mediterranee' nonché per la facilità delle preparazioni e degli abbinamenti, per la possibilità di adattamento al gusto.

Gli italianismi in ambito alimentare mostrano vie di penetrazione diverse: dagli emigranti, alla ristorazione, alla commercializzazione, ma anche all'imitazione dei prodotti che non di rado producono pseudoitalianismi (basti pensare al *regianito*, un formaggio simile al parmigiano prodotto in Argentina). Menu di ristoranti, ricettari, trasmissioni televisive, e così via, contribuiscono a una sempre più diffusa presenza di termini provenienti dall'Italia.

Per quanto riguarda il capitolo delle parole che migrano con il migrare degli italiani, che qui ci interessa in particolare, l'emigrante tipo era, come già detto, specialmente o prevalentemente dialettologo, e in merito a ciò va ricordato che:

Tra le poche cose che l'emigrante portava con sé, una era la più preziosa e la più vana: il proprio dialetto. Preziosa perché costituiva un fortissimo legame con quanti condividevano la sua sorte, vana, se veniva isolato, a contatto soltanto con parlanti una lingua diversa, misteriosa, incomprensibile, che a fatica svelava lentamente i suoi segreti, limitati ad un abbozzo di comunicazione essenziale (Cortelazzo 172).

E Luigi Capuana fa dire ai suoi 'americani' di Rábbato:

Le masserie le chiamano ferme come se potessero scappare; e se non vi fossero i nostri paesani con ci capirebbe nessuno perché parlano una lingua ingresa che pare se la masticano coi denti mentre il linguaggio siggiliano è tanto spiccio che sarebbe meglio parlassino siggiliano (Capuana 114).

Ignazio Silone nel suo romanzo *Il seme sotto la neve* scrive che Giustino, un abruzzese emigrato negli Stati Uniti, si rende conto di essere veramente all'estero una volta che si trasferisce a vivere in casa di piemontesi «per la prima volta egli si sentì dunque all'estero [...] in una famiglia della cui lingua non capiva che qualche rara parola» (507). Questo per ricordare che il contributo 'italiano' in fatto di termini alimentari risente inevitabilmente della dialettalità, un contributo cospicuo che lascia tracce ovunque.

Gli emigranti incontrano situazioni molto diverse, dalla grande città alle vaste terre disabitate da dissodare dove la vita è caratterizzata dall'isolamento. Così i veneti che arrivano nel Rio Grande do Sul nei primi tempi devono adattarsi a un'alimentazione di necessità,

[...] diversa sia da quelle delle contrade di origine che dalle successive e attuali. Si mangiavano *téghe de mato* ('fagiolini di foresta'), condite con il succo di erbe acidule (definite *pan de cuc*); si facevano brodi di pappagallo o scimmia; interi banchetti nuziali a base di pignoni (pinoli delle araucarie). Proprio queste diversità e difficoltà nell'alimentazione fecero rimpiangere a molti la polenta lasciata in Italia, di cui perlomeno si conoscevano bene il sapore e gli effetti. Di fatto però l'abbondanza di selvaggina, la disponibilità di carni e frutti selvatici migliorarono sensibilmente le condizioni alimentari che caratterizzavano le zone di partenza (Perco 373).

Dopo la prima fase dell'insediamento, con la coltivazione del grano, del mais, della vite ecc. i veneti trasferitisi in Brasile riprendono abitudini alimentari come la polenta (tra le poche cose personali che portavano appresso nell'emigrare vi era la *caliera*, il paiolo per la polenta).

Nella diffusione di cibi e prodotti alimentari, innovazione e conservazione e sentimento della tradizione si intrecciano e si sovrappongono al problema dell'origine dell'autenticità dei prodotti e dei piatti, così è interessante richiamare la testimonianza di una tradizione che può risultare inventata, come l'*asado* tra i piemontesi in Argentina inteso come cibo abituale della propria cucina.

In certi casi, come tra i piemontesi in Argentina, è il tipico piatto della tradizione locale – l'*asado* – ad essere portato come esempio di uno dei cibi abituali della propria cucina.

– Mangiavate all'italiana? – si chiedeva ad esempio a uno dei tanti piemontesi giunti in Argentina nel secondo dopoguerra.

– Sì – rispondeva l'interlocutore – sempre all'italiana.

– Lei ha mantenuto le tradizioni? – si domandava ancora.

– Sì, sì! – era la risposta. – Mangiavamo l'*asado*, che quello lo faceva mia nuora (Corti 714).

Ma non bisogna dimenticare che le parole del cibo possono riferirsi a preparazioni abbastanza distanti dalla tradizione della terra d'origine perché il sapere del cibo è frutto di combinazioni, di incroci, di adattamenti ai gusti.

Capita poi che l'italianità di un elemento che appartiene all'ambito dell'alimentazione sia dato dalla 'parola' mentre il 'referente' ha subito variazioni tali da non essere più riconoscibile. Non è nemmeno raro il caso in cui l'italianità della parola non è che un'invenzione, anche occasionale, come avviene spesso da parte di ristoratori che in tal modo danno 'autenticità' al proprio 'ristorante italiano' aggiungendo un menu scritto in italiano e, in Nord America, almeno i camerieri che parlano italiano, la pasta fresca *homemade* e l'invito «Mangia!» che spesso accompagna le pubblicità.

Le parole che sono migrate con gli emigranti nel corso della lunga storia di questa emigrazione sono molto numerose e in certa misura intercettano parole entrate attraverso la via della ristorazione, anche alta ristorazione. Non potendo e non volendo fare un catalogo di prestiti italiani e italomozzoni (ma la schedatura è cospicua), si richiamano alcuni motivi di classificazione.

La differenza tra un canale e l'altro di introduzione del prestito in certi casi si può intuire attraverso la forma della parola, si può citare in area nord americana 'pasta (e) fagioli' rispetto a *pasta fazool*, forma entrata anche nella celebre canzone *That's Amore*⁴ insieme alla *pizza pie*; tale forma *pasta fazool* ha evidentemente un tramite dialettale diversamente dal tipo standard *pasta (e) fagioli*; lo stesso si può dire per *menestrùn* in America Latina e di tramite genovese rispetto a *minestrone*, è presente anche la variante *minestrùn* che si configura come un incrocio con l'italiano *minestrone*. Un tramite dialettale obbligato perché manca un corrispondente in italiano ha, per esempio, la *ciambotta* o *giambotta*, voce di area meridionale, comune nei ristoranti di Philadelphia, Chicago, New York⁵, ma in uso anche nelle famiglie di origine meridionale, e indica sia un misto di pesci per fare la zuppa che un misto di verdure da cuocere insieme (in senso figurato 'mescolanza di più cose, gran confusione')⁶; un piatto di area settentrionale è *cioppino*, portato dai pescatori liguri nella loro migra-

⁴ Celebre canzone del 1952, incisa da Dean Martin, nella quale si ripetono i segmenti «When the moon hits your eye like a big pizza pie That's amore», «When the stars make you drool just like a pasta fazool That's amore».

⁵ Nel menu del ristorante 'Sfizzio' di Philadelphia si trova «Ciambotta. Grilled Italian sausage, sautéed peppers, and onions on Italian bread»; «Giambotta homemade meatballs and sausage sautéed with onions, peppers, garlic, white wine and served with polenta», ristorante 'Caro Mio' di Chicago; «Giambotta, sautéed summer vegetables (eggplant, tomato, roasted peppers, zucchini) in garlic and oil», 'Bistango' (New York); nel ristorante 'Savore' (New York) il piatto 'Gamberi' consiste in «Shrimp with ciambotta of vegetables and thyme».

⁶ In calabrese settentrionale *ciambrotta* 'miscuglio di cose liquide o brodose', all'origine vi è il francese (dialettale) *chabrot* 'miscuglio di vino e di brodo' (Battisti e Alessio s.v.).

zione nella costa del Pacifico, ormai assai noto e ben diffuso negli Stati Uniti, *scungilli* voce nota in tutta l'*East coast* è parola di origine napoletana, si riferisce a un tipo di mollusco (il calcinello), oppure la *muffuletta* (anche *muffaletta* e altre varianti), voce tipica di New Orleans come nome di un tipo di sandwich, viene dal siciliano *muffuletta* 'pane soffice e spugnoso; focaccia', a Palermo 'focaccia ripiena di sugna, ricotta e milza di bue, preparata tradizionalmente a Ferragosto'; *pesceto* (e varianti) in Argentina per 'polpa di carne' è parola di origine genovese (*pesceto*, con lo stesso significato); *codeguín* [kodegín] registrato in Argentina viene dalla voce *codeghìn* dei dialetti settentrionali, *risi e bisì*, *osocol* ecc. sono di provenienza veneta e si registrano in Brasile come in altri paesi (Meo Zilio 51, 53).

Altre volte non è la forma quanto il significato a consentire di intravedere l'area linguistica di partenza: per esempio *mostachól* in Sud America come designazione di 'tipo di pasta simile ai maccheroni, ma più piccola' richiama il genovese *mostacioli* 'pasta corta' che prende il nome da 'mosto', e voci come *mostacciuolo* 'pasta nuziale con farina e mosto' (sec. XVI, Battisti e Alessio s.v.), *mostacciolo* 'tradizionale dolcetto natalizio a forma romboidale, tipico di molte regioni italiane, con uva passa, canditi, fichi secchi e mandorle pestate, anche ricoperto di cioccolata e glassa', un tempo nella preparazione entrava anche il 'mosto' rimasto nel nome.

La migrazione può avvenire in senso inverso. Si registrano infatti americanismi portati dagli emigranti di ritorno, *pinosi* (emiliano, Val di Taro), *pinozzi*, *pinozza* (in siciliano) 'semi di arachidi' o noccioline americane, da *peanuts* (Cortelazzo e Marcato s.v.). Il ligure *lasâu* 'carne affumicata preparata allo spiedo, all'aperto, in occasioni di particolari ricorrenze, di feste popolari', deriva da *asado* 'arrosto' con agglutinazione dell'articolo e caduta di *-d-* (Toso 91).

Vi sono momenti diversi nella migrazione di parole, alcune si sono insediate nelle tradizioni americane sin dall'inizio, dapprima come parole della cucina etnica poi uscite dalla stretta cerchia degli emigranti – specie negli ambienti urbani – sono entrate nei vocabolari delle lingue ufficiali, fino a diventare – com'è per 'pizza' – parola e cibo internazionale, con una quantità incredibile di realizzazione (e proprio per questa sua versatilità così fortunato) e per contro prodotto tipico, geograficamente circoscritto (la vera 'pizza' napoletana). Oggi le parole italiane del cibo che si ritrovano nei ricettari, nei menu dei ristoranti ecc. non si contano. Spesso si nota – almeno nei menu – una certa trascuratezza nella resa dell'italiano e frequenti formazioni ibride⁷, si veda in proposito la testimonianza che segue:

⁷ Cfr. su ciò anche Bertini Malgarini 1231-1250.

Allora si parlava piemontese. In casa si parlava piemontese [...] Dopo abbiamo aperto un ristorante. Bisognava parlare americano [...]. Allora ho messo su un ristorante. È venuto un cuoco: toscano. Io non sapevo niente di cucina. Si è aperto un bel ristorante che dopo è venuto uno dei migliori della Florida: l'ho chiamato San Remo. Tutto il mangiare era americano e italiano. Italiano e piemontese (Corti 718).

La testimonianza è del titolare di un locale aperto negli Stati Uniti alla fine degli anni Quaranta e Corti sottolinea l'intreccio fra tradizioni etniche e regionali della cucina italiana e gli usi del nuovo paese, un «sincretismo alimentare» e più in generale una «ibridazione culturale» che «non caratterizza solo la veicolazione di cibi e bevande da parte degli emigranti, ma distingue l'esperienza dell'emigrazione nel suo complesso» (718). Ma al di là delle parole della ristorazione, della commercializzazione dei prodotti, va considerato quell'uso familiare o comunitario che fa del cibo un elemento affettivo e identitario e che si esprime con parole abituali. Così friulani che si ritrovano per festeggiare non dimenticano di inserire nel menu del *picnic*, la 'polenta', il 'musetto' con la *brovada* (una scelta orientata verso il folclore del cibo), i veneti in Brasile si incontrano per la *sagra*, la grande festa che si organizza in occasione del santo patrono, con l'albero della *cucagna*, le giostre, il tiro al bersaglio che «si contendono con gli spacci dei dolci (dove si vendono bomboloni, torte, *fugasse*, *grostoli*, *biscoti*) la preferenza del pubblico» (Piazza Ribeiro 482). Molti calabresi emigrati in Nord America nelle loro case si ingegnano a fare *soppresata* e *capocollo* (o *capicollo*), e si potrebbe continuare con le varie comunità italiane all'estero le cui abitazioni hanno l'orto, se è possibile. Raccontava un giovane di Toronto, figlio di italiani, che da piccolo credeva che più pomodori si producevano più si era italiani. Ma le esperienze sono tante e diverse, così c'è la signora calabrese che per il Thanksgiving si adatta preparando *lasagna* e *u cappone chicken* prima di accogliere il *turchi* (turkey) un sincretismo gastronomico, una ibridazione culturale ma anche una ristrutturazione del proprio sistema alimentare, un procedimento che associa «almeno tre variabili: la cucina del territorio d'origine, quella del paese di nascita e quella dello Stato ospite» (Capatti e Montanari 248).

Quanto all'italiano gastronomico, in parte trasmesso negli ultimi decenni attraverso l'importazione o l'imitazione del *made in Italy* in fatto di cibo, si tratta di parole che si riferiscono per la maggior parte a tipi di pasta, salumi, formaggi e preparazioni varie. Tra i più recenti italianismi che hanno letteralmente 'invaso' vi è certamente il *tiramisù*, di preparazione e diffusione recente anche in Italia (i vocabolari la datano al 1980), che all'estero può avere un'aria vagamente orientaleggiante tant'è che spesso si trova nella versione grafica *Tira Misu*, quasi fosse un nipponismo. Altre voci hanno subito una reinterpretazio-

ne paretimologica e così *antipasto* è diventato un più trasparente *antipasta*. Una parola come *scampi*, che in Italia indica una varietà di crostacei, ha subito un cambiamento di significato e indica una preparazione per carne e pesce con una salsa al burro, vino bianco, aglio, limone, interpretato perciò come nome della salsa e in tal modo normalmente usato, di qui pietanze come *Chicken scampi*. Ci sono ancora le parole e anche le cose che sono italiane per modo di dire come il celebre ‘spaghetti con *meatballs*’, la preparazione *all’alfredo*, il pollo *scarpariello*, lo *stromboli*... ma con casi come questi si apre un altro capitolo di questa italianità gastronomica.

Bibliografia citata

- Baccin, Paola Giustina. “Italianismi in Brasile”. *La lingua italiana*, 1 (2005): 145-153.
- Battisti, Carlo e Alessio, Giovanni. *Dizionario etimologico italiano*. Firenze: Barbera. 1950-1956.
- Bertini Malgarini, Patrizia. “‘Thursday: pasticcio di lasange verdi’: contatti linguistici e gastronomici italo-australiani nel Victoria”. *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*. Ed. Domenico Silvestri, Antonietta Marra e Immacolata Pinto. Napoli: Università degli studi di Napoli ‘L'orientale’. 2002: 1231-1269.
- Capatti, Alberto e Montanari, Massimo. *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma-Bari: Laterza. 1999.
- Capuana, Luigi. *Gli ‘americani’ di Ràbbato*. Milano-Palermo-Napoli: Sandron. 1912.
- Cortelazzo, Manlio. “Dialecto e letteratura d’oltremare”. *La cultura popolare nel Bellunese*. Ed. Daniela Perco. Verona: Cariverona. 1995: 172-192.
- Cortelazzo, Manlio e Marcato, Carla. *I dialetti italiani. Dizionario etimologico*. Torino: Utet. 1998.
- Corti, Paola. “Emigrazione e consuetudini alimentari. L’esperienza di una catena migratoria”. *Storia d’Italia. Annali 13. L'alimentazione*. Ed. Alberto Capatti et al. Torino: Einaudi. 1998: 683-719.
- La cultura popolare nel Bellunese*. Ed. Daniela Perco. Verona: Cariverona. 1995.
- L’età delle scoperte geografiche nei suoi riflessi linguistici in Italia*. Firenze: Accademia della Crusca. 1994.
- Manzelli, Gianguido. “Dal cacao alla cioccolata: storia di americanismi problematici”. *L’età delle scoperte geografiche nei suoi riflessi linguistici in Italia*. Firenze: Accademia della Crusca. 1994: 335-372.
- Marcato, Carla. “Sul caffè. Prestiti tra italiano e angloamericano”. *Studi linguistici in onore di Roberto Gusmani*. Ed. Raffaella Bombi et al. Alessandria: Edizioni dell’Orso. 2006: 1065-1070.
- Meo Zilio, Giovanni. “Settanta italianismi gastronomici nello spagnolo d’America”. *Lingua nostra*, 26 (1965): 48-54.
- Perco, Daniela. “Fonti orali ed emigrazione”. *Un altro Veneto*. Ed. Emilio Franzina. Abano Terme: Francisci. 1983: 360-386.
- Piazza Ribeiro, Cleodes. “Aspetti della cultura dell’immigrazione italo-veneta nel Rio Grande do Sul: usi, costumi, tradizioni”. *Presenza, cultura, lingua e tradizioni dei Veneti nel mondo. Parte I. America Latina*. Ed. Giovanni Meo Zilio. Venezia: Regione Veneto - CISVE. 1987: 473-486.
- Presenza, cultura, lingua e tradizioni dei Veneti nel mondo. Parte I. America Latina*. Ed. Giovanni Meo Zilio. Venezia: Regione Veneto - CISVE. 1987.

Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici. Ed. Domenico Silvestri, Antonietta Marra e Immacolata Pinto. Napoli: Università degli studi di Napoli 'L'orientale'. 2002.

Silone, Ignazio. *Il seme sotto la neve.* Milano: Mondadori. 1950.

Studi linguistici in onore di Roberto Gusmani. Ed. Raffaella Bombi et al. Alessandria: Edizioni dell'Orso. 2006

Toso, Fiorenzo. *Gli ispanismi nei dialetti liguri.* Alessandria: Edizioni dell'Orso. 1993.