

# *La gastronomia come analisi differenziale di cultura: il percorso Scappi-Granado.*

Gloria GUIDOTTI  
Universidad Complutense de Madrid

Il credere che un confronto critico tra la cultura gastronomica italiana di corte e quella spagnola di uno stesso periodo dovesse effettuarsi mediante un'analisi differenziale degli elementi a confronto, per individuarne una eventuale specificità, mi ha portato a tutt'altra considerazione.

Francisco Martínez Montaña, «Cocinero Mayor del Rey», nel prologo alla sua *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcojería y Conservería* (1611), dichiara «no haber libros por donde se puedan guiar los que sirven el Oficio de la Cocina», e che «solo uno he visto, y tan errado que basta para echar á perder á quien usáre de él, y compuesto por un Oficial, que casi no es conocido en esta Corte». Riferimenti testuali molto puntuali, quali: «en el otro Libro, hay muchas suertes de Tortas, que no solo no son buenas, ni se deben hacer, mas ántes es impertinencias escribirlas, como son las de castañas, y otras de higos, y de turmas de tierra, y de nabos, y de zanahorias, y de patatas, ni de cerezas, ni se ha de echar agrio en cosa que lleve leche, ni queso, (...) y agraz»<sup>1</sup> rinviano quasi sicuramente al:

LIBRO DEL ARTE DE CO-ZINA, EN EL QUAL / SE CONTIENE / EL MODO/ de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne, como de pescado, para sanos y enfermos, y convalecientes, assi de pasteles, tortas, y salsas, como de conservas a la usanza Española, Italiana, y Tudesca, de nuestros tiempos.

Por Diego Granado Oficial de cozina, residente en esta Corte.

Con Privilegio. En Madrid. Por Luis Sanchez: Año 1599.

A modo di introduzione all'*Arte de cozina* e a Granado bastino alcune rettificazioni rispetto alla «fortuna» dell'opera e dell'autore in questione.

---

<sup>1</sup> Cito dall'edizione anastatica Tusquets del 1982.

Xavier Benet i Pinós, «historiador medievalista», presenta nel 1991 l'edizione «revisada y puesta al día» dell'*Arte de cozina* di Granado come «un monumento gastronómico del 1614 (...) —editado en Lleida en la imprenta de su “Studium Generalis” de su universidad medieval»<sup>2</sup>. Per Manuel Martínez Llopis il libro di «Diego Granados Maldonado» fu «editado en 1609»<sup>3</sup>. Ebbene, l'edizione sulla quale ho lavorato, e che presenta tutti i requisiti per essere considerata l'*editio princeps*, è del 1599.

Sempre per Benet i Pinós:

«Las recetas hacen pensar en recetarios más antiguos si cabe, e incluso se ha formulado la duda de que el texto en cuestión sería poco más o menos que la traducción al castellano inicialmente hecha en Valencia por Martínez Montillo (sic) en 1611 con el mismo nombre del “Arte de cocina” del conocidísimo “Llibre de doctrina per a ben tallar i servir i del Art del coc” de Rupert de Nola ediciones del 1477 y del 1520»<sup>4</sup>.

Vorrei dissipare dubbi, e considero doveroso precisare che, se ancora in un congresso sui *Codici del gusto* si parla di una ricetta in cui Diego Granado dà una «fórmula» sulle «famosas sopas doradas»<sup>5</sup>, questa non è altro che la trascrizione del «Sopas doradas» di Nola, ma dal *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado libro de cozina*, pubblicato tradotto dal catalano nel 1529<sup>6</sup>. Si confrontino le ricette:

Nola (f.52r.)

TOmar vn pan, y hazerlo reuanadas, y tostarlas de buena manera que no se quemem, y tomar buen caldo y cozerlo en vna olla aparte con todo su recaudo, y despumarlo bien, y despues tener aparejado queso rallado, y quando quisieren comer tomar algunas yemas de hueuos, y desatarlas con el mejor caldo de vaca gordo de la olla, y echarle vn poco de gengibre y despues tomar aquellas tostadas, y remojarlas con el caldo, y despues sean acabadas de remojar quiterlas de aquel caldo, y hazer escudillas de aquellas tajadas de pan o reuanadas, y echar sobre ellas del caldo de los hueuos despues echarles el queso. Y estas se llaman sopas doradas.

Granado (f.46r.)

TOmar vn pan, y hazerlo reuanadas, tostarlas de buena manera, que no se quemem, tomar buen caldo y cozerlo en vna olla a parte con todo su recaudo, y despumarlo bien, y tener aparejado queso rallado, y quando quisiere comer, tomar, algunas yemas de hueuos, y dessatarla con el mejor caldo de vaca gorda de la olla, y echarle vn poco de gengibre, y despues tomar aquellas tostadas remojarlas con el caldo, y desque sean acauadas de remojar, quitarlas de aquel caldo, y hazer escudillas de aquellas tajadas de pan, o reuanadas, y echar sobre ellas del caldo de los hueuos, despues echarles el queso, y estas se llaman sopas doradas.

<sup>2</sup> X. Benet i Pinós (1991: 7).

<sup>3</sup> M. Martínez Llopis (1989: 278).

<sup>4</sup> X. Benet i Pinós (1991: 8-9).

<sup>5</sup> M<sup>a</sup>. A. Pérez Samper (1992: 159).

<sup>6</sup> Cito da un'anastatica del 1985.

Per l'economia del mio discorso rimando ad altro momento quella che denominerei «la questione Nola», cioè che lo si chiami Roberto da Nola, di Nola, o Robert, o Ruberto, o Ruperto de Nola, che sia esistito, che fosse italiano, di Nola, o catalano di Nolla (Noia o Anioia) per Eugenio d'Ors, o aragonese secondo Dionisio Pérez, o che per Néstor Luján fosse «un mediterraneo catalán o menos probablemente un italiano del que se había traducido la obra al catalán»<sup>7</sup>. Vorrei però far presente che delle circa cinquecento ricette dell'*Arte de cocina* di Granado ben poche hanno a che vedere con il testo di Nola, pur essendo l'opera il risultato della giustapposizione di parte del ricettario di Nola, e soprattutto, di quello dello Scappi. Fra i contenuti delle fonti, una trascritta e l'altra tradotta, non vi sono contaminazioni, né mescolanza di stilemi, anzi essi sono riconoscibili anche in funzione di determinate formule.

E' evidente lo stacco tra il dettato dei due testi Nola+Scappi, sia per la lingua, sia per la tecnica, sia per gli ingredienti delle ricette. Il modo di procedere di Nola è conciso, mentre continui, insistenti sono gli avvertimenti e i suggerimenti nel ricettario dello Scappi. Vi è in ogni caso un elementare fattore differenziatore che credo non sia mai stato preso in considerazione: l'*incipit* delle ricette. Si passa dal «TOMar», «Tomaras» e «HAs de tomar», che corrispondono al «TOMar», «TOMaras» e «AS de tomar» di Nola, al «TOMese», «TOMense», «MAjense», «CVEzanse», «AMassense», ecc., traduzioni dei «PIglisi», «PIglinosi», «PEstinosi», «CVocanosi», «IMpastinosi», caratterizzanti degli inizi dello Scappi.

Ciò che può essere stato depistante, per chi non ha condotto un'indagine puntuale, è che il «De los Oficios» («del Mayordomo, de Camarero, de Guardaropa, del Copero, del Trinchante, de Veedor, de Despensero, Del Cocinero»), il «De cortar» («tocino, lechon, Vaca, espalda de carnero, de pierna, de lomo, cabrito, de las aves, del capon», ecc.); e «De las salsas, manjares y potajes», sono la quasi letterale trasposizione della parte corrispondente dell'opera di Nola. Se c'è una variante questa consiste nell'ordine invertito tra il «De cortar» e il «De los Oficios».

Anche il giudizio elativo di Xavier Domingo, «miembro de la Academia Española de Gastronomía», sul «formidable cuerpo de innovaciones, muchas de ellas revolucionarias, que aportaba Granado, muy influenciado por la mejor cocina de la época, que era la italiana»<sup>8</sup>, dovrà, come altri giudizi più gratuiti, essere riscritto di sana pianta.

Tutta una serie di mezze verità, di errori e di imprecisioni è stata

---

<sup>7</sup> N. Luján (1993: 56).

<sup>8</sup> J. Domingo (1982: 70).

determinata dal non avere individuato o comprovato che l'*OPERA DI M./ BARTOLOMEO / SCAPPI, CVOCO SEGRETO / DI PAPA PIO V., In Venetia, Appresso Michele Tramezzino. MDLXX.*<sup>9</sup>, è il testo da cui Granado ha tradotto, plagiandola, la quasi totalità delle circa cinquecento ricette dell'*Arte de cozina*.

Se, come ha detto B. Croce, l'essenza del plagio va ricercata nella deliberata alterazione della verità storica circa l'autore di un'opera (o di una teoria), ed anche se «per ammettere ciò -secondo M. Praz- non ci si può contentare di pochi elementi: occorre l'appropriazione più o meno completa dell'opera altrui», l'*Arte de cozina* di Diego Granado è un plagio, sia come «illecito morale», sia come «contraffazione». E, a parer mio, non può scagionarlo neppure la squisitezza di M. Praz per il quale «a voler esser sottili anche una traduzione è opera diversa dall'originale (...) non potendosi nulla ripetere nei processi dello spirito»<sup>10</sup>.

Un accertamento filologico può e deve anche occuparsi di una delle manifestazioni della cosiddetta «cultura materiale», cioè di testi di gastronomia, perché porterà a rilevare come le relazioni culturali tra l'Italia e la Spagna del Cinquecento non si limitano soltanto a traduzioni e imitazioni di *gusto* letterario, e come alla cornice storica di diffusione dell'*Opera* dello Scappi si debba aggiungere anche l'area spagnola.

Già dal *Prologo* abbiamo un campione significativo del modo di procedere di Granado; lo si confronti con la dedica ai lettori dell'*Opera*, che fra l'altro ha tutta l'aria di non essere stata scritta dallo Scappi:

Granado: Prologo

A Vno de dos fines suele yr endereçada la intencion de los que escriuen, o de aydar en quanto pueden a la republica con su buena dotrina, y preceptos saludables, o de deleytar en alguna manera al lector con el sugeto que escogen, o quando mas no pueden, con la suauidad del estilo. De donde segun Horacio, aquel merece entera gloria, y cumplida honra, que con satisfacion y admiracion vniuersal supo felizmente alcançar entrambos fines: lo qual con razon podemos dezir, acecio al autor, escogiendo por sugeto vna materia tan necessaria a la salud del cuerpo, y tratandola con el mayor artificio que hasta oy se ha

Scappi: Ai Lettori

L'Intention principale de'buoni atttori suol essere propriamente nel comporre, & nel mandar in luce le opere loro, o di giouare in quel che possono al publico con la buona dottrina, et con loro precetti salubri, ouero di delectare in qualche maniera il Lettore col sugetto, che prendono, o con lo stile quando altramente non possono. Onde a me pare conuenirsi meritamente a quelli l'intera gloria, & il uero honore, i quali con sodisfattione uniuersale, et con merauiglia de gli huomini hanno saputo felicemente conseguire e l'uno e l'altro de sopradetti fini, si come a mio giudicio si può con uerità

<sup>9</sup> Consultato e citato nell'anastatica della Forni, del 1981.

<sup>10</sup> Cfr. M. Praz, s.v. «Plagio», nell'*Enciclopedia Italiana Treccani*.

visto, como lo podra echar de ver, qualquiera que con su sano juicio le echare sobre la obra, no menos vtil que deleytosa a todos los que gustaren de leerla, y seruirse della en las necessidades que se ofrecieren.(...)

affermare esser auuenuto a M. Bartolomeo Scappi, autore della presente opera, hauendo preso per suo soggetto cosi necessaria materia alla salute de corpi, & trattandola poi col maggior artificio, che alcuno da gli antichi in quà habbia saputo, si come ogni persona di sano intelletto potrà chiaramente comprendere dal metodo dell'opera istessa, non meno utile, che diletteuole a tutti gli huomini, che la uorranno leggere, e seruirsene ne i bisogni della uita loro, (...).

Travestire l'originale, far passare il testo «straniero» per proprio —nel caso di cui ci occupiamo—, comporta in primo luogo una variazione della situazione comunicativa in rapporto all'emittente e al ricevente anche quando Granado, come traduttore, riesce a raggiungere un'adeguata riproduzione di valenze di significato nel complesso processo di traduzione dell'*Opera* dello Scappi. Mimetizzarsi nell' «altro» è supporre che il gusto e le condizioni della corte papale, intesi in senso ampio, siano quelli della corte spagnola, ed è tradurre come autore, perché le ricette dello Scappi non sono adattate, né sviluppate, né trasformate; sono state soltanto dislocate, per una volontà palesata dal testo: quella di presentarlo come opera nuova.

Ma, la cancellazione intenzionale dell'autore in L1 condiziona fattori di discorso interni al testo, inteso come complessa serie di valori linguistici nella loro dimensione sintattica, semantica e pragmatica. Ne siano esempi i seguenti passi a confronto:

Scappi:

NON voglio mancar di dire d'alcune sorti di pesci salati: conseruati in foglie, et secchi al fumo, et all'aere, et in salimora, et li nomi d'essi, & in che modi si cocinano, & si serueno nelle tauole honorate de gran Principi, dando principio dal Carpione del lago di Garda conseruato nel modo che si dice nel suo capitolo (f. 146r.).

LA moronella è portata in Italia in barrili con salimora dal mar maggiore, & alcuni uogliono che sia fatta della pancia d'un pesce maggiore dello storione, de quali per quanto io ho inteso dallo Scalco dell'Illustriss. e Reuerendiss. Card. Polo d'Inghilterra, in quel mare si piglia gran quantità, & è a somiglianza dello storione, ma il nome

Granado:

SVelen conservarse los pescados salados en hojas, y secos al humo, y al ayre, y en salmuera: y suelen guisarse, y seruirse de diversas maneras.

El Carpion de ordinario se sirue frio con vinagre y açucar por encima (f. 252v.).

La que llaman en Italia Moronella, trayda del mar mayor en barriles con salmuera, que segun dizen se haze de la pança de vn pescado mayor que el sollo, cuyo nombre en estas partes no se conoce, guardando el mesmo orden que alla tienen en hazerle, se contrahaze por aca de la pança del sollo desta manera: Tomese la pança junto al omblogo, y

appresso di noi è incognito. Io l'ho fatta di pancia di storione nel modo che hora ordinerò che si debba osservare. Piglisi la pancia presso l'umbelico, & senza scorticarla taglisi in pezzi, & si sali con sale grosso nel modo che si sala il tarantello (...)

Io ho ueduto ancho la moronella soda, & asciutta che assomiglia alla carne salata, in Venetia, & per cuocerla ho saputo che si fa stare in molle in acqua tepida 24 hore, mutando l'acqua piu uolte, & si serue come di sopra. (f. 146r.)

sin desollarla cortese a pedaços, y salese con sal gruessa, de la manera que se sala el atun de hijada (...)

La Moronella se suele poner a remojo en agua tibia por veynte y quatro horas, mudandole muchas vezes el agua, y siruase como se ha dicho. (f. 253v.)

Il passaggio dai verbi in prima persona, con la presenza dell'io, al verbo in terza persona plurale, al soggetto sottinteso, al «se» impersonale testimonia la volontà cosciente di Granado di generalizzare. Scappi personalizza, dà alla propria esperienza i tratti individuali: «Trovo per isperienza» (120r.), «come ho veduto per esperienza» (127r.), «Ho veduto nella pescheria di Milano diverse sorti di pesciolini minuti...» (137r.), «non trovo cuocitura migliore, ne piu appropriata che il friggerla nel modo sopradetto» ecc. Arricchisce lo schematismo di una ricetta con intenzioni comunicative che traducono la partecipazione sperimentata all'elaborazione combinatoria degli oggetti, di una realtà fisica, ed evidenza con l'intervento dell'io la possibilità del prodursi di una certa realtà. Le sue proposte sono presentate «como manifestaciones de competencia actualizada, anteriormente a su realización»<sup>11</sup>.

Scappi ricorre alla propria affidabilità, al proprio prestigio di cuoco del cardinale Campeggi, di allestitore del sontuoso banchetto imbandito a Roma in onore di Carlo V, di incaricato dei cibi per i cardinali nel lungo conclave in cui fu eletto papa Giulio III, di cuoco con Pio IV, e di «cuoco segreto», cioè privato, di Pio V: i destinatari non sono relegati al solo spazio della cucina, e il linguaggio non disdegna l'eleganza, il «delectare», e l'annotazione storica. Ad esempio:

«E questo (un consumato di polpe di cappone) si fece nel 1548. per l'Illustrissimo, & Reverendissimo Cardinale Pietro Bembo Venetiano». (f. 396v.)

«Questo sussidio (brodo di castrato) si fece nel 1548. per l'Illustriss. & Reverendiss. Cardinale Iacomo Sadoletto Modonese in Roma». (f. 397v.)

«Per fare torta bianca reale, quale usava Papa Iulio III». (f. 357r.)

<sup>11</sup> A. J. Greimas [1983 (1989): 181].

Per Scappi, le rane «Si possono anche friggere con esse spicchi d'agli perlessati, & petrosemolo, & servirli con essi agli, et petrosemolo, pepe et sal tritato sopra: nel qual modo usava magnarle Papa Pio IIII. di fel. me. nell'anno 1564. che io il serviva» (f. 138r.). Le «stesse» rane, secondo Granado, «Puedense freyr con dientes de jaos (ajos) cozidos, y con peregil, y servir las con los ajos, peregil, pimienta y sal molida por encima» (f. 225v.).

Granado sopprime, per ovvie ragioni, tutti i riferimenti personali, più o meno datati, del cuoco italiano. Dal non tradotto, credo che valga la pena citare anche un'altra delle menzioni esplicite di esperienze dirette dello Scappi, a proposito del pesce rombo:

«nel tempo ch'io mi son trouato in Venetia & in Rauenna, ho inteso da pescatori di Chiozza, & Venetiani, li quali fanno i migliori pottaggi, che in tutti i liti del mare, che non si usava di cuocerli in altro modo di quel ch'io ho detto di sopra. Però credo che a loro riesca meglio che alli cuochi, per cio che il cuoceno in quello instante, che l'hanno preso». (f. 120r.)

Scappi è guidato nelle scelte dell'epulario dalla sintesi di vari fattori; l'appartenenza ad una determinata categoria sociale determina e rispecchia a sua volta precise esigenze dettate dall'esperienza nella professione e dal gusto come accettazione o rifiuto del destinatario. La gastronomia è un fatto eminentemente sociale, ed è retta da una sua logica della vita tradizionale dell'intorno. L'autore non scrive per tutti, ma per un gruppo specifico, un ben preciso «pubblico» legato ad un tempo della storia e a uno spazio geografico. Sono fattori sociali sia la funzione del cibo, sia la norma della ricetta, quanto il valore estetico della preparazione e di ciò che si prevede sarà la presentazione della pietanza preparata.

Sono soppressi da Granado anche i rimandi dello Scappi a capitoli precedenti o seguenti. Se del cefalo il cuoco italiano dice che si può «conservare nell'aceto come si conserva l'orata nel capitolo 46» (f. 115v.), Granado deve limitarsi a un «conservar en vinagre como hemos dicho de la orata». Una prima evidente ragione consiste nel fatto che lo spagnolo non numera le ricette, una seconda ragione potrebbe dipendere da una intenzione depistante: Granado sceglie tra i procedimenti possibili del plagio quello che meglio garantisce le informazioni che vuol proteggere. La disposizione non comporterebbe obblighi di fedeltà se l'intenzione fosse stata quella di snellire il trattato dello Scappi. Tutto ciò comporta incongruenze ed errori in cui interviene anche la mancanza di memorizzazione: un poco di «serpillo verde» una volta è tralasciato, una seconda è «una yerva llamada serpol», e su questo siamo d'accordo, una terza passa ad essere «un poco di serpillo verde». Può darsi anche che Granado, per la frequenza della parola in testi simili, confonda la lezione del modello e questo si verifica soprattutto con i

nomi dei pesci, ed è comprensibile: luccio, laccia, leccia, merluccia, triglia, tiglia, ecc.

Un dato curioso a proposito del «pesce Merluccia»: quando lo Scappi scrive «Nelli liti di Spagna si seccano, & sono portate in Italia spaccate, e sono molto piu grandi quelle, che l'altre delle spiagge di Roma, & sono migliori» (f. 126v.), Granado sopprime proprio quel cenno interessante sulla provenienza e sul sistema di conservazione del merluzzo nella forma di stoccafisso. Lo spagnolo lo confonde con il baccalà, e quando in italiano si dice che i merluzzi in Spagna «si seccano», nel capitolo intitolato «Del pescado llamado Luz, y en algunas partes Merluça» (f. 204v), “corregge” «suelese partir y salar, y al salado le llaman pescado Cecial». Sono convinta che in questo caso Granado è ricorso alla ricetta di Nola «Merluza que es pescada cecial» per una delle rarissime sue «aggiunte» al testo dello Scappi; a metà della traduzione interpola:

«Tambien se suele freyr despues de auer dado, no mas de vn heruor, y se enharina, y se frie muy poco de cada parte (porque la experiencia enseña, que quanto mas se frie la pescada Cecial, y el abadejo, tanto se haze mas duro)». (f. 205r.)

La «esperienza» in questo caso è quella di Nola:

«desque sea casi cozida quitarla de aquella agua en que se cozio, y sofreyrla vn poco porque la pescada o merluça es de tal calidad que quanto mas la frien mas dura se para». (f. 65v.).

In ogni modo, trapela dalla versione di Granado la non possibilità di una traduzione integrale. Vi è nell'*Arte de cozina* un potenziale estraniante della traduzione, quale l'insistenza su formule del tipo: «Del pescado llamado en Italia Orata, en Castellano doradilla, o dorada» (f. 179v.), «Del pescado llamado Fragolino y en Latin Eritinus» (f. 181v.), «Del pescado llamado en Italia Ignudo, que es el que se dixo en Latin Apua, o Aphia» (f. 238r.), «Para hazer pasteles del pescado llamado Ignudo en Italia» (f. 393v.), «De los pescados llamados en Italia Capones, y Lucernas» (f. 235v.) ecc., che se testimoniano il prestigio della cultura gastronomica italiana, attestano anche un bilinguismo che non è biculturalismo in senso sincronico.

Il possesso o la mancanza di un termine condizionano non soltanto la possibilità di riconoscere una cosa, ma la stessa riflessione su di essa. Chi legge:

«El licor salado de los hueuos del sollo que se trae de Alexandria y de otros lugares del mar mayor por via de mercaderes se sirven sobre revanadas de pan tostadas calientes con çumo de naranjas y pimienta por encima» (ff.253r. v.)

potrebbe essere indotto a interpretazioni aberranti, o con difficoltà potrà pensare a sostituire «licor salado» con caviale, quella voce introdotta in altre

lingue d'Europa dalle forme italiane «caviaro» e «caviale». Anzi, il GDLI e il Corominas-Pascual non scartano la possibilità di un tramite veneziano (dal turco *hâviâr*) nell'introduzione della parola, ed aggiungerei del /caviale/.

Sta di fatto che Granado ha reso nel modo citato il capitolo 205 del Terzo Libro dell'*Opera*:

«Il caviale fatto d'uova di storione è portato di Alessandria & da altri lochi del mar maggiore da mercanti che ne fanno incetta insieme con altri salami in caratelli. Si serve su le fette di pane brustolite calde con sugo di melangole, & pepe sopra». (f. 146v.)

Quando Scappi parla di «caviale» situa il lessema in una rete complessa di significazioni. Si tratta di una determinata cultura che parla attraverso la ricetta stessa che lo propone come ingrediente fondamentale, e che determina la sua pertinenza nelle combinazioni lessico-sintattiche della ricetta. Il risultato della combinazione «el licor salado de las huevas del sollo» è decisamente diverso dalla somma dei segmenti che dovrebbero dire la stessa cosa: si tratta di una realtà oggettuale altra, in cui la descrizione della «cosa» non ci porta al ri-conoscerla.

Che Granado ignori che sia il «caviale» può spiegare la soppressione della parola, e dell'ingrediente, dalla pur meticolosa traduzione della ricetta «Para hazer torta de espinacas» (f. 327r.):

«pongase en ellas (espinacas) yervabuena, mayorana, y pimpinela picadas, pasas de lexia, y de sol, sin granillos, nuezes viejas majadas en el mortero, y migajon de pan remojado en agua, pimienta, cancla, açucar (...)

Nella torta dello Scappi agli spinaci vanno aggiunti:

«menta, et maiorana, et pimpinella battuta, uva passa, zibibbo senz'anime, noci vecchie piste nel mortaro insieme con caviale, e polpa di pane embeverata in acqua, pepe, cannella, zuccaro (...)».

L'atteggiamento di Granado non ha scuse dal momento che, così come ha concepito il testo, avrebbe avuto almeno la libertà di non dover dimostrare di sapere non traducendo dal Terzo Libro dello Scappi il capitolo 24: «Per far caviale d'uova di Storione, che subito fatto si puo magnare, e ancho conservar molti giorni». Anzi, si cimenta in un «Para hazer huevas de Sollo al horno que se puede comer luego, y guardarlas para otro dia» (f. 171v.). Da detto capitolo sopprime, ed escludo che lo faccia senza averlo letto, il seguente periodo:

«Del caviale crudo il qual si fa con il sale, & si conserva in barili, che hanno forato il fondo, acciò possa uscìr la salamoia non ne parlo, percioche nelle corti non si usa». (f. 111r., ma 109r.)

Se consideriamo plausibile che lo sopprima «percioche nelle corti non si

usa», si potrebbe pensare in un secondo momento (per la successione delle ricette) che ciò che Scappi fa sgocciolare dai barili che contengono caviale è quel «licor salado» che Granado propone di servire su fette di pane abbrustolito, per va' tu a sapere quali commensali. O forse, piú semplicemente, il nostro traduttore è ricorso al *VOCABVLARIO / DE LAS DOS LENGVAS TOSCA/NA Y CASTELLANA DE CHRIS-/TOVAL DE LAS CASAS*, in cui è registrato «*Caviaro. Licor salado de aleche*»<sup>12</sup>. La coincidenza è notevole. Si può dire però che in questo caso, e non è l'unico, non c'è congruenza né di tipo referenziale, né semantico-sintattica, né lessicale. Manca allo spagnolo un imprescindibile collegamento continuo con il contesto reale di produzione dell'*Opera* dello Scappi, il quale proprio nel Libro primo dedica il capitolo tredicesimo a insegnare come fare «Per conoscere la bontà del Caviale» e inizia il capitolo nel nodo seguente: «Il caviale sono l'uova dello Storione salate. Il buono è negro, & oglioso, percioche ve n'è di piu sorti».

L'*Opera* ci tramanda non soltanto numerosissime ricette di pesci, corredate dai pregi dietetici di essi e sulla loro stagione, ma costituisce anche una fonte preziosa di ittonimi databili e localizzabili. Precisi e puntuali sono i riferimenti ai mercati italiani, alle relazioni interregionali, e alle varie denominazioni. J. Domingo, nonostante ammetta la difficoltà dell'approvvigionamento del pesce («Los documentos de la época indican que, en los puestos de venta de pescado de Madrid, a mediados del XVII, aparece apenas media docena de variedades»), non si sorprende di fronte alla varietà di ricette «de más de 60 pescados distintos» dell'*Arte de cozina*, anzi, attribuisce a Granado una comprensione che questi era ben lungi dal provare: «comprende el problema que plantea y cada vez que cita un pescado raro para la época, como pudiera serlo el rodaballo, efectúa una descripción del animal, forma, color, características, etc...»<sup>13</sup>.

Un sistematico confronto terminologico tra l'*Opera* e l'*Arte de cozina* porta alla considerazione del valore assai diverso tra la parola che è esperienza diretta nello Scappi, e quella «libresca» di Granado. Questi, dopo aver reso «spigolo» come «robal» (f. 178r.), segue a tal punto il testo italiano da dare le seguenti informazioni:

«El pescado llamado en Italia espigolo, y en castilla Robalo, es pescado maritimo, y en diversos lugares tiene diversos nombres, en Venecia le llaman varoli, en Genova lupi, en Roma espigolo, en Pisa, y en Florencia ragni. Los de Venecia son mas grandes que los de Roma (...) y en Tiber, y en el Po, son blanquissimos plateados».

<sup>12</sup> Cito dall'anastatica dell'edizione di Sevilla del 1570.

<sup>13</sup> J. Domingo (1982: 67).

Ma uno degli aspetti piú appariscenti dell'interferenza tra sistemi linguistici di carattere interindividuale è il prestito, e la definizione di esso spetta solo a quegli elementi che una lingua «ha effettivamente modellato su un'altra»<sup>14</sup>. Da qui la necessità di provare o almeno rendere plausibile il rapporto storico di dipendenza della lingua individuale di Granado da quella di Scappi.

Trovare una contropartita linguistica al nuovo, e adeguare ad esso la propria lingua sono i moventi che portano Granado a tradurre la parola o a riprodurne il significante in uno sforzo di adeguamento al modello alloglotto.

Quando Granado ignora il termine corrispondente nella propria lingua molte volte lo sopprime, altre lo designa spagnolizzandolo. E' il caso dell'«agón», succedaneo del pesce *agone*, di cui lo Scappi precisa che «per la maggior parte si porta dal lago di Como salato in barili con sale grosso» (f. 47v.), e che passa ad avere l'onore di essere citato nel *Diccionario enciclopédico* di Martín Alonso nel modo seguente:

AGÓN m. s. XVI. Pez: todos los pescados de agua dulce como los que llaman temeras, AGONES. Granado, *Arte de cocina*, ed. 1599, p. 210.<sup>15</sup>

Parrebbe che se il principio del pressappoco serve per distinguere cose piú importanti, a maggior ragione dovremmo accontentarcene in cucina, luogo in cui poco importa che si tratti del *Belone acus*. Credo sia sbrigativo il sistema di ridurre a prima documentazione il caso di primo rinvenimento di una parola senza discutere sulla categoria documentaria del testo a cui appartiene. Però lo stesso Martín Alonso non crea un'entrata per *temera*, alla quale Granado dedica il capitoletto intitolato «Del pescado de rio llamado Temera», e spiega che «La Temera no es muy grande, ni pasa de tres libras: es blanca como la plata, tiene escama menuda, tiene una mancha junto a las orejas» (f. 239v.).

Il problema sussiste anche per il lessico dell'*Opera*: è difficile per chi desideri avere notizie sulla prima documentazione di certi termini (per non parlare di cosa vogliono dire) trovare una risposta adeguata nei lessici e nei dizionari etimologici. Il GDLI definisce l'agone come pesce di lago dell'Italia settentrionale, appartenente alla famiglia Cupleidi (*Alosa lacustris*), e lo descrive come simile a una sarda, con corpo allungato. Però lo documenta in Silvio Pellico, cioè nell'Ottocento.

Per la parola «temere», che non sono riuscita a trovare nei vari dizionari che ho consultato, credo di poter azzardare che abbia come referente il piú conosciuto «tèmolo», del quale Cortelazzo-Zolli<sup>16</sup> danno testimonianza nel

<sup>14</sup> R. Gusmani (1986: 10).

<sup>15</sup> M. Alonso (1968).

<sup>16</sup> M. Cortelazzo - P. Zolli (1983).

latino medievale lombardo quale *timerus* e *timulus*. Nel caso che cosí fosse, suggerirei come traduzione in spagnolo «tímalo».

Dall'«agone» > «agón» e dal «carpione» > «carpión». Questa volta è il Corominas-Pascual<sup>17</sup> a far sapere che:

CARPA 1, "cierto pez de río" del lat. tardío CARPA íd., tomado del germánico, donde es voz de origen desconocido, común en el báltico, el eslavo y el céltico. 1<sup>o</sup> doc.: 1599, Percivale; 1605 *Pícara Justina*. (...) En Granado (1599) y Huerta (1624) aparece la forma *carpión*, tomada del it. *carpione*, del mismo origen. Como latino aparece en Casiodoro (S. VI).

Poiché il «mismo origen» di *carpa* e di *carpión* potrebbe indurre a credere che i due pesci possano anche essere della stessa famiglia dei Ciprinidi, specifico che la carpa, cioè il *Cyprinus carpio*, non deve essere confuso con il carpione, che è un salmoide, cioè il *Salmo carpio*.

Come scrive P. Tekavčić<sup>18</sup>, lo studio delle componenti lessicali di una lingua deve fornire i dati sulla provenienza degli elementi alloglotti, sull'epoca della loro penetrazione e soprattutto sulle cause del loro prestito. Non conosco il testo di Huertas, inoltre se è datato 1624 non serve al mio discorso; per quanto si riferisce a Granado è dimostrabile che *carpión* è preso dall'italiano *carpione*, con una precisazione: la fonte di trasmissione è l'*Opera* dello Scappi, e questi ha ben chiara la differenza che c'è tra il carpione e la carpa.

Per il carpione si confrontino i seguenti passi:

Scappi (f. 129r.)

TRA la trutta, e il carpione è differenza: Il carpione è un poco piu bianco, e ha alcuni piccioletti per la persona che rossegiano: ha piu picciolo muso. è delicatissimo, ha la scaglia minuta, pochi interiori, tira al colore argentino e maggiormente quello che si piglia nel lago di Garda, ch'è il miglior d'Italia, percioche in pochissimi altri lochi si trova. Il piu grosso non pasa quattro libre.

Granado (ff. 209v.-210r.)

ENTRE la trucha, y el Carpión ay diferencia. El Carpión es un poco mas blanco, y tiene algunas manchas por el cuerpo, tiene la boca mas pequeña, delicadísimo, tiene la escama menuda, pocas entrañas, tira el color a plateado, es excelente el que se halla en Italia en el lago de Garda, el mas grande no pasa de cuatro libras.

Lo Scappi afferma che vi è «poca» differenza fra la trota e il carpione; nel testo di Granado -e la considero una svista di traduzione o un errore del tipografo- si dice che «ay diferencia» fra i due pesci, quando poi segue: «El

<sup>17</sup> J. Corominas - J. A. Pascual (1991).

<sup>18</sup> P. Tekavčić (1980: 167).

carpion es un poco mas blanco, y tiene algunas manchas por el cuerpo». Rispetto a imprecisioni o errori si dovrà adottare lo stesso criterio di comprensione (e non di permissività) con il *Diccionario Histórico de la Lengua Española* secondo il quale, prudentemente, il «carpión» è un «pez algo parecido a una trucha y muy común en las aguas dulces de los Alpes», e si documenta nel seguente modo: «El carpión es un poco más blanco y tiene algunas manchas en el cuello» (Granado, *Arte de cocina*, ed. 1599, f. 210).

Al momento attuale della mia ricerca non ho dati che mi permettano di sapere se per l'*Arte de cozina* del 1599 si debba fare una distinzione tra edizione e impressione, cioè tra l'insieme di tutti gli esemplari del libro stampati dalla stessa composizione tipografica, e gli esemplari dell'edizione appartenenti alla stessa tiratura. Sta di fatto che nell'esemplare da me consultato si dice «cuerpo» e non «cuello». L'insistenza su quelle che possono essere considerate minuzie è dovuta al credere che anche un dizionario storico autorevole può creare inesattezze a catena. Ad esempio: ritroviamo «cuello» nell'esame che J. H. Terlingen<sup>19</sup> fa dei prestiti italiani in spagnolo per la semplice ragione che alla voce *carpión, carpio*, riporta la stessa citazione del *Diccionario Histórico*.

Passiamo a «Del pescado llamado Carpina» (ff. 210v.211r.), alle ricette «Para cozer la Carpina con vino, agua vinagre, y especias» (f. 211r.), «Para cozer la Carpina de otra manera» (f. 211v.), «Para assar en parrillas la Carpina» (f. 212r.), «Para guisar las huevas, y huevos de la Carpina» (ivi), e «Para guisar la lengua de la Carpina» (f. 212v.). Il che corrisponde nell'*Opera* a: «Della statura e stagione del pesce Carpina, cioè Reina», «Per cuocere il pesce Carpina con vino, acqua, aceto, e spetierie», «Per cuocere il pesce Carpina in altro modo», «Per cuocere il pesce Carpina su la graticola, sottestarlo, e friggerlo», «Per cuocere il latte, e uova del pesce Carpina sudetto», e «Per cuocere la lingua del sudetto pesce».

Per quanto si riferisce al termine «italiano», né il GDLI del Battaglia, né il Cortelazzo-Zolli, né -a ritroso- il Battisti-Alessio, il Prati, il Tommaseo-Bellini ecc. hanno un'entrata per questo pesce. La ragione ce la dà lo stesso Scappi:

«Non si porta del pesce carpina alle pescarie di Roma, percioche è piu delle parti della Francia che d'altre provincie, benche in Mantoa, e in Ferrara se ne trovino molti, & si dimandano Burberi, & Reine». (f. 130v.)

Poi una scopre che *Bùlbaro*, termine ittologico in disuso, equivale a *carpa*, e che è derivato dalla voce dialettale mantovana *bùlbar*<sup>20</sup>. Ed è allora

<sup>19</sup> H. Terlingen (1943: 326).

<sup>20</sup> Alla stessa conclusione era già arrivata A. Rossi (1984: 121-122).

quando si capisce che cos'è il «pescado llamado Carpina», «muy ordinario en Francia» e chiamato «en Mantua, y en Ferrara, Bulbaro, y Reyna». Cioè quella *carpa* di cui Covarrubias ci fa sapere che è «un pez que se cría en los estanques, y éstos abundan los del Rey nuestro señor, en la Casa del Campo de Madrid, y en otros estanques».

Le difficoltà per la identificazione dei nomi dei pesci con i pesci, e i problemi che si presentano a un traduttore che deve affrontare una nomenclatura complicata da termini locali e dialettali sono palesi.

Tuttavia il lessico dell'*Arte de cozina* permette documentare molte parole in data anteriore a quella rassegnata del DCELC; in altri casi offre una «prima documentazione» in lingua spagnola.

La *salpa* (*Sparus Salpa* = Salema) di cui Corominas-Pascual suggeriscono una presenza in spagnolo «probablemente por conducto del catalán» e danno come 1<sup>a</sup> doc.: Oudin; Covarrubias, dovrà essere retrodatata al 1599: Granado, *Arte de cozina*, f. 187v.:

«Del pescado llamado Salpa. La Salpa tiene muy linda apariencia, esta adornada de unas líneas amarillas, y el cuerpo pavonado, fargo de pança, y estrecho en el fin de la cola (...) y hazense de la Salpa todos los guisados y viandas que de las oratas, y del fragolino».

La descrizione della salpa è presa dallo Scappi: «Della statura e stagione della Salpa» (f. 118r.), da cui è stato soppresso che «la sua vera stagione comincia a Luglio, e dura tutto Dicembre. In Roma però se ne trovano quasi d'ogni tempo», e un «ANcorche la salpa non sia troppo lodabile, pure (per esser di bellezza di corpo), se ne fa mentione».

Sempre Corominas-Pascual accettano dal *Diccionario de Autoridades* quale 1<sup>a</sup> documentazione di *mostachón* il 1618. Si precisa che il termine non appare nei dizionari anteriori anche se Covarrubias «da a entender que se empleaba *mostacho* in un senso analogo a quello del dizionario di Espinel, cioè «pasta de mazapán, compuesta de almendra, azúcar y especia». Si ammette che «es probable saliera del it. *mostacciolo* por cambio de sufijo», ma che «el conducto por el cual llegó el vocablo al castellano es incierto».

L'unica mia certezza in merito è che Granado, dopo aver evitato sistematicamente di tradurre il termine *mostaccioli* (quasi sempre «fini») in più di una decina di ricette dello Scappi (ff. 90v., 91v., 93r., 99r., 110r., 387r., 388r., ecc.), quando nel Libro IV si trova con gli ingredienti «Per fare torta di cotogne senza cascio», cioè «Para hazer torta de membrillos sin queso», traduce: «tomese quatro onças de pasta de maçapan y onça y media de *mostachones* finos, tres onças de açucar ...».

J. H. Terlingen annovera tra gli italianismi in spagnolo del gruppo «Los manjares», il termine *brodete*:

*Brodete*, s.m. —del it. *brodetto*— «Caldo con carne, huevos o almendras», según el Dic. Hist. En italiano consta también la forma *brodetto*, de modo que la voz española ora fué forjada independientemente como dim. de *brodio*, ora fué tomada del italiano (...) <sup>21</sup>.

Si è constatata l'assenza del vocabolo in tutti i dizionari spagnoli dell'epoca, anzi lo stesso Cristóbal de las Casas, nella parte italiana del *Vocabulario* traduce «brodetto» con «caldillo, salsa».

La documentazione di Terlingen, una volta di piú, si basa su una informazione di seconda mano, su quanto il *Diccionario Histórico* cita da Granado: //«Y deste caldo se podrán hacer *brodetes* y sopas». Granado, *Arte de cocina*, ed. 1599, f. 357, cit. por *Dic. Hist.* Il passo è stato estrapolato dalla ricetta «Para hazer caldo de carne de ternera», e questa è la traduzione di «Per far brodo consumato di carne di Vitella». Dal «consumato», «in modo che sieno calate delle tre parti le due, & piu», cioè ristretto e sostanzioso, «d'esso brodo se ne potranno fare *brodetti*, & suppe, & se ne potrà dar da bere secondo il bisogno» (f. 396r.) dei convalescenti.

Il discorso potrebbe andare avanti fino alla «sazietà» ma, poiché non si tratta di dimostrare di sapere di sapori, non rinuncio a dire la mia sulla differenza che c'è tra «accarpionare» e «marinare», almeno nell'*Opera*. Nell'epulario di Scappi nulla è lasciato al generico, l'improvvisazione in modi e forme è da scartare, e molti fattori intertestuali attestano una consolidata tradizione scritta: infatti la Catricalà può dimostrare nel suo documentato lavoro come la voce «accarpionare» è «presente in tutti i ricettari dei secoli XV e XVI», ma non deve dire che «lo Scappi la usa come sinonimo di *marinare*; «Per accarpionare e marinare lampredozze» <sup>22</sup>. Questo scagiona in parte l'insipienza di Granado che non sa, perché il suo problema è interlinguistico, come trasporre la parola, e non il come si fa, nella propria lingua. E' sufficiente vedere in sequenza i titoli di certe ricette:

S.: «Per accarpionare, e marinare le Lacce» (f. 115r.).

G.: «Para salpresar, y hazer en escabeche las Alosas» (f. 183r.).

S.: «Per friggere, accarpionare, & marinare sarde» (f. 119r.).

G.: «Para freyr y hazer en escabeche las Sardas» (f. 188v.).

S.: «Per marinare & accarpionar Lampredozze» (f. 124r.).

G.: «Para salpresar marinar y hazer en escabeche las Lampreas» (ff. 196r.-v.).

<sup>21</sup> J. H. Terlingen (1943: 336-337).

<sup>22</sup> M. Catricalà (1982: 427).

- S.: «Per friggere & accarpionate Trutte» (f. 128r.).  
 G.: «Para freyr y hazer escabeche de las Truchas» (ff. 207r.-v.).
- S.: «Per friggere, accarpionare, & mettere in agrestada, & marinare anguille grosse, mezane, & picciole» (f. 137r.).  
 G.: «Para freyr, hazer en escabeche, conservar en agraz, y marinar, Anguillas grandes, medianas, y pequeñas» (f. 224r.).

Accarpionare non è marinare, e «hazer en escabeche» è marinare, non accarpionare. Per *accarpionare* si frigge il pesce e poi lo si mette in una «composizione bollente» fatta con «aceto, zuccaro, & vino (...) con alcune foglie di lauro o di mortella», «Cavinosi poi, et lascinosi scolare». Per *marinare* i pesci, una volta fritti vanno messi «in un vaso, nel qual sia una composizione fatta di agresto chiaro, zuccaro, & vin bianco, un poco di aceto, pepe, cannella, garofani, noci moscate, e zafferano, la qual composizione habbia bollito, & bolla quando si metteno dentro. Turisi il vaso e lascinosi stare le lamprede fin a tanto si voranno servire» (f. 124r.).

Per una equilibrata ricostruzione dei molteplici percorsi e articolazioni del pensiero gastronomico, composto di una pluralità di rapporti, il passo successivo potrebbe essere quello di individuare quanto della cultura gastronomica dello Scappi si è fissato nella tradizione spagnola, anche in momenti diversi dal prodursi della «traduzione».

## RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- ALONSO, M. (1968), *Enciclopedia del idioma*, Madrid: Aguilar.
- BENET I PINOS, X. (1961), «Justificación de la edición». *Libro del arte de cozina*, Lleida: Pagès, 7-14.
- CASAS, B. DE LAS [1988 (1570)], *VOCABVLARIO / DE LAS DOS LENGVAS TOSCA/NA Y CASTELLANA*, Madrid: Istmo.
- CATRICALA', M. (1982), «La lingua dei *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo». *Studi di lessicografia italiana*, IV, 147-268.
- COROMINAS, J., PASCUAL, J. A. (1991), *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid: Gredos.
- COVARRUBIAS, S. DE [1977 (1611)], *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid: Turner.
- DOMINGO, J. (1982), «La cocina de los pícaros: la cocina del Siglo de Oro». *Conferencias culinarias*, Barcelona: Tusquets, 61-78.
- GRANADO, D. (1599), *LIBRO DEL / ARTE DE CO/ZINA*, Madrid: Luis Sanchez.
- GDLI = BATTAGLIA, S. (1961...), *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, Torino, UTET.

- GREIMAS, A. J. [1983 (1989)], «La sopa al “pistou” o la construcción de un objeto de valor». *Del sentido II. Ensayos semióticos*, Madrid: Gredos, 178-192.
- GUSMANI, R. (1986), *Saggi sull'interferenza linguistica*, Firenze: Le Lettere.
- LUJAN, N. (1993), *Veinte siglos de cocina en Barcelona*, Barcelona: Folio.
- MARTÍNEZ LLOPIS, M. (1989). *Historia de la gastronomía española*, Madrid: Alianza.
- MARTÍNEZ MONTIÑO, F. [1982 (1611)], *ARTE / DE / COCINA, / PASTELERIA, VIZCOCHERIA, / y / CONSERVERIA*, Barcelona: Tusquets.
- NOLA, R. DE [1985 (1529)], *Libro de guisados / manjares y potajes intitulado libro de / cozina*, Valencia: París-Valencia.
- PÉREZ SAMPER, M<sup>a</sup>. A. (1992), «Los recetarios de cocina (siglos XV-XVII). *Codici del gusto*, Verona: Franco Angeli, 152-184.
- ROSSI, A. (1984), «I nomi dei pesci, dei crostacei e dei molluschi nei trattati cinquecenteschi in volgare di culinaria, dietetica e medicina». *Studi di lessicografia italiana*, VI, 67-232.
- SCAPPI, B. [1981 (1570)], *OPERA*, Bologna: Forni.
- TEKAVČIĆ, P. (1980), *Grammatica storica dell'italiano. III Lessico*, Bologna: Il Mulino.
- TERLINGEN, J. N.: (1943). *Los italianismos en español. Desde la formación del idioma hasta principios del siglo XVII*, Amsterdam: N. V. Noord-Hollandsche Uitgevers Maatschappij.