Esigenze linguistiche del mercato

Autor(en): **Bertoldi, Villorio**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Vox Romanica**

Band (Jahr): **5 (1940)**

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-7547

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Esigenze linguistiche del mercato

Il mercato ha le sue esigenze linguistiche. La parola è qui anzitutto al servizio degli affari. E il gioco delle parole si svolge qui in seno ad una collettività eterogenea, venditori e compratori, riunita soltanto per un periodo di tempo relativamente breve: in determinate ore della giornata (mercati quotidiani di erbaggi, di legumi, di frutta ecc.) oppure in determinati giorni della settimana (il mercato del pesce del venerdì) oppure ancora in determinate occasioni dell'anno (fiere per la ricorrenza di « sagre »). Comunque, i parlanti alle prese qui più che mai con il fattore tempo, cercano di trarre il maggior profitto possibile dalla parola.

La ridondanza di aggettivi per lo più nella forma del superlativo, la predilezione per certi derivati con valore vezzeggiativo od accrescitivo, il largo uso di termini allusivi alla provenienza, vera o presunta, della merce, l'abuso di forme e di frasi ellittiche, lo stile stringato, insomma, della pubblicità[1] anche spicciola sono espedienti linguistici a cui ricorre il venditore per raggiungere il suo fine ch'è quello di spacciare la merce, buona o cattiva, nel più breve tempo possibile e di ricavarne il maggior guadagno.

Basta alle volte un aggettivo o un superlativo di più per risolvere l'incertezza di chi vuol comprare, ma non sa ancora nè dove nè da chi. Lo stesso effetto è raggiunto con quel tipo di vezzeggiativo che abbonda sulle labbra di erbivendoli e fruttivendoli. Sono i *pisellini*, i *broccoletti*, le *puntarelle*, i *carciofini* romaneschi, i *fagiolini* verdi, le *patatine* novelle, la *ruchetta*, la *cicoriella* che le massaie romane si sentono offrire sui mercati

---

[1] Alla lingua della grande pubblicità sono dedicate alcune pagine molto vive nel recente volumetto *Lingua contemporanea*, p. 10 s., di Bruno Migliorini.

rionali d'erbaggi. Ma tali formazioni vezzeggiative abbondano ovunque. A Verona la « Lactuca sativa L. » è l'*ortolanela*; sul mercato fiorentino è nato il grazioso nome *morbidello* per la «Valerianella olitoria L. » che a Pavia, con altra immagine, è detta la *gallinetta*; il « Nasturtium officinale L. » e il « Lepidium sativum L. » sono legati sul mercato romano dallo stesso nome *allegretti*; a Palermo la « Crepis taraxifolia Th. » è la *lattuchedda di lu Signuri*, il cavolo si trasforma qui in *cavuliceddu*, il crescione in *crisciuneddu*, ecc.

Così sul mercato dei fiori. Alla *mammolina* toscana, la «Viola odorata L. », s'accompagna la *mamoulheto* provenzale. Diminutivi quali *oeilletine, jaloufrino, mignonette, erminette, petite amourette* ecc. in uso per indicare una specie di garofano, il « Dianthus plumarius L. », fra i fioricultori e fiorivendoli di varie regioni della Francia, trovano riscontro in una serie analoga in Italia: *garofoleti, garofulìn, garofuleddu, piumini, pennini, pennellini, rampeghini, speranzette*, ecc. Formazioni regionali di solito; qualcuna, tuttavia, ha raggiunto diffusione europea. Il termine *viola* trova, per esempio, un rivale antico e potente in *violetta*. Attestato nel francese del secolo XII° (Littré; cf. nel secolo XIII°: « Car la biautez des belles choses, Soient *violetes* ou roses, Sont en eux et non pas es dames », *La Rose*, 8936), il tipo invade quasi tutta la Francia e riesce in breve tempo a conquistarsi, per così dire, un seggio nel lessico floreale europeo (spagn. *violeta*, portogh. *violetta*, olandese e fiammingo *viooletje*, inglese *violet*, ted. dial. *vielette*, basco *brioleta*, ecc.).

Ma di tali vezzeggiativi in voga sui mercati d'erbaggi o di fiori non mancano esempi antichi. Accanto al termine tradizionale ERUCA « Eruca sativa L. » s'afferma nel latino medioevale la forma diminutiva ERUCULA, favorita certamente dal bisogno d'evitare l'equivoco con il termine omofono ERUCA 'ruga'; ad essa si ricollegano, insieme con l'italiano antico *rúcola*, le forme dialettali *rúcule* del Friuli, *arígola* della Lombardia, *rícoa* della Liguria, *rucoletta* dell'Umbria, *arúcola* del Napoletano, ecc. Variante particolarmente fortunata è la forma toscana e romanesca *ruchetta* destinata a migrare sui mercati della Francia (*roquette* dal 1538) e della Provenza (*rouqueto*) e di qui a raggiungere la Spagna

(*roqueta*, *ruqueta*). La forma LACTUCULA, attestata da Columella quale equivalente di LACTUCA, sarà stata colta dall'agronomo spagnolo sulle labbra degli erbivendoli della sua terra? È certo che ancor oggi è vivo qui il diminutivo *lechuguilla* per indicare la LACTUCA LEPORINA, cioè il « Sonchus oleraceus L. » detto *laiteron* in francese. Ed è certo pure che la forma affine *LACTUSCULA, quale nome d'una specie d'euforbia, ha attecchito soltanto lungo le zone costiere della Provenza (*lachusclo* ecc.; cf. *REW*³ 4834).

Fin dall'epoca di Catone il diminutivo COLICULUS 'cavolo' rivaleggia sui mercati con CAULIS (gloss. καυλός = CAULICULUS, καυλία = COLICULA, cf. Fischer-Benzon, 175, 179); a CICERA s'accoppia con alterna vicenda il sinonimo CICERCULA; il latino CEPA 'cipolla', soltanto nella forma diminutiva CEPULA trova aperte le vie d'Europa[1].

Così nel lessico greco: alla coppia τεῦτλον — σεῦτλον = lat. BETA fa concorrenza sul mercato da Teofrasto in poi la coppia di diminutivi τευτλίον — σευτλίον; il tipo γιγγίδιον (Dioscoride II, 137), quale nome d'una specie di carota, in nesso con γιγγίς, -ίδος ha ispirato il tipo affine λεπίδιον, ὃ ἔνιοι γιγγίδιον καλοῦσι (Diosc. II, 174); fra i viticultori dovevano prevalere nell'uso le forme βοτρύδιον e βοστρύχιον al posto di βότρυς e βόστρυχος come la forma μελίττιον (Aristofane) al posto del semplice μέλιττα doveva essere la forma prediletta degli apicultori. In qualche caso il primitivo è quasi completamente sopraffatto dal derivato: ἄψινθος, affine nella struttura a ὑάκινθος, τέρμινθος, ecc., cede presto il campo ad ἀψίνθιον donde il latino ABSINTHIUM ecc.; nell'oscillazione di forme κίχορα, κιχώρη, κιχώριον ecc. il mercato d'ortaggi dà la preferenza a κιχώριον donde il pliniano CICHORIUM ecc.; non al tipo ἔντυβον, ma al derivato

---

[1] Ad altre simili formazioni pseudo-diminutive in uso nel latino quali *palumbulus*, *haedillus*, *agnellus* accenna J. B. HOFMANN, *Lat. Umgangssprache*², p. 196, 201; è qui ricordato, fra l'altro, il valore affettivo dell' ital. *poveretto*, *poverino*, dello spagn. *pobrecito*, ecc., parlando di persone defunte (cf. M. L. WAGNER, *VKR 6*, 14), a cui corrisponde così bene il *misellus* usato da Petronio.

con parvenza diminutiva ἐντύβιον mette capo la tradizione lessicale europea.

Alcuni di questi tipi di derivati finiscono, com'è naturale, per esercitare nell'ambiente del mercato una certa forza d'attrazione sugli altri. I due termini ERUCA e LACTUCA, affini nella struttura, si sorreggono, per esempio, a vicenda nel senso che la fortuna sul mercato d'ortaggi dell'uno giustifica quella dell'altro. E così a giudicare dal numero stragrande di derivati francesi in *-otte* indicanti varie specie di legumi e di frutta, questo tipo formativo doveva essere, per esempio, in gran voga un tempo sui mercati d'erbaggi di Parigi e degli altri centri urbani di tutta la Francia. Fin dal secolo XIII° è documentato per il Mezzogiorno della Francia quel tipo *agriota* che, quale nome d'una sorta di ciliege, si diffonde poi ovunque, uniformando quasi tutte le altre zone dialettali: *agrioto* della Guascogna; *agriote* di Lyon, *griota* del Vaud e della Haute-Savoie, *griotte* di Parigi, ecc. Ma tanti altri tipi affini, nomi di legumi quali *cicerote* (1544) e *feverotte* (1654), nomi di funghi quali *bisotte*, *rougeotte*, *chevrotte*, *golmotte* (variante di *golmelle*, *columelle* dal lat. bot. COLUMELLA 'Lepiota procera'), nomi di mele quali *grillotte* (1587), *bourguinotte* (1600), *cousinotte* (1628), ecc., invadono con fortuna ineguale i mercati parigini (Rolland, IV, 215, 236; XI, 149, 140, 141; V, 91, 98). È la moda; nessuna sorpresa, quindi, se la *reinette de Bourgogne*, altra mela, oppure la *reine-claude*, una pruna, si presentano sul mercato anch'esse con la veste di moda: la *bourguinotte* e la *renglotte*.

È facile pensare che un vigoroso impulso a tali formazioni in *-otte* sui mercati d'erbaggi di Parigi fosse venuto dal termine erudito CAROTA che nell'orticultura del secolo XIV° ebbe una ripresa della sua vitalità soprattutto nel Mezzogiorno della Francia: provenz. *garota* 1395, franc. *carotte* 1538. Certo, un tipo quale *eschaloigne* da ASCALONICA [CEPA] in uso nel francese fino al secolo XVI°, era destinato da quest'epoca in poi a venir soverchiato dalla massa di formazioni in *-otte*; nella nuova foggia *échalotte* il termine da Parigi si diffonde verso il nord dell'Europa (ted. *schalotte*, ingl. *shalot*, *shallot*, danese *schalottelög*, ecc.). È l'epoca, questa, in cui sul mercato d'erbaggi di Parigi si decidono

le sorti del termine *haricot* 'fagiolo'; l'epoca, cioè, in cui per denominare questo legume esotico fioriscono sui mercati regionali della Francia del Nord formazioni in *-ot*, *-otte* quali *calicot* (1680) del contado di Parigi, *caricotte* dell'Oise e dell'Eure, *aricotte* del Pas-de-Calais, *haricote* della Piccardia, ecc. Fra queste la più fortunata, *haricot* dei mercati parigini era destinata a trionfare sulle altre. È l'epoca inoltre in cui un nome esotico quale il turco *beg-armūdî* 'pera del signore' trova nell'abito di moda *bergamote* (1536) condizioni propizie al suo ulteriore prosperare sul mercato. Infatti, nella storia di *bergamote*, come in quella di *échalotte*, l'episodio parigino segna l'inizio della fortuna europea.

« La lingua è nata da necessità quotidiane » (Jaberg). In nessun altro ambiente le necessità di stringatezza del parlar quotidiano sono più sentite che nell'ambiente del mercato. Ebbene, anche qui sul mercato, dove tutto sembra retto dalla più misurata economia della parola, la lingua si dà spesso allo sperpero sotto quegli impulsi scherzosi a cui accenna con felice acume K. Jaberg[1]. Anche qui, infatti, la lingua indulge spesso al suo ghiribizzo creativo senz'altro fine che quello di trarre dalla vecchia materia nuove fogge e nuove combinazioni. Combinazioni alle volte illogiche, ma più vive e più presenti, se non alla mente, almeno alle labbra di chi parla. Ecco qualche esempio. Il termine *agretti* (Anguillara, *Semplici*, 1561) in uso sui mercati della Toscana e di Roma per indicare il « Lepidium sativum L. » in allusione al sapore acidulo di quest'erbaggio, assume foggia scherzosa nel romanesco *allegretti* (Penzig, I, 267). Al di là del gioco di parole non si cerchi qui una giustificazione logica di « allegro »; non c'è. Lo stesso si può dire d'un nome quale *preudomme* che sul mercato parigino indicava una sorta di fagiolo, Phaseolus alba (Rolland, IV, 168), altrimenti denominato dal vero o presunto luogo di provenienza: *haricot de Soissons*, *fève de Rome*, *pois de Rome*, *romette*, ecc. Nessun dubbio che il punto di partenza di *preudomme* va cercato in *pois de Rome* contratto in **pedrome* e ricomposto in *predome*. Perduto, cioè, il contatto con la numerosa schiera di termini geografici affini

[1] Karl Jaberg, *Spiel und Scherz in der Sprache*, dalla *Festgabe für Samuel Singer*, 1930, p. 67–81.

quali *pois de Paris, pois de Soissons, pois de Francfort, pois de Clamart, pois de Brabant, pois de Normandie; pois breton, pois grec, pois turc*, ecc., il termine *pois de Rome* (*pisum Romanum* del sec. XVI°) viene a cadere nell'orbita di *prud'homme* per una vicenda fortunata di suoni più che di concetti. S'è tentato pure invano di scorgere un legame concettuale fra un termine antico di mercato quale AMBUBAIA 'endivia selvatica' (Celso, Plinio) e il tipo omofono oraziano AMBUBAIA 'suonatrice di flauto della Siria' (Keller, *Volksetym.*, p. 125; cf. E. Schwyzer, *KZ 61*, 238). Fra i due vocaboli manca evidentemente ogni legame di pensiero. Attribuito all'endivia, il nome *ambubaia* non è altro, infatti, che un libero rifacimento del termine tradizionale *entubia* (ἐντύβιον). Anche qui, dunque, null'altro che licenze scherzose di parole ad uso del mercato.

Con ESCARIOLA, altro nome d'una specie d'endivia, s'entra nella categoria dei termini di mercato destinati a mettere in rilievo il carattere utilitario della pianta designata. A giudicare dalle corrispondenze dei glossari ESCARIA = τρώξιμα; θρωξιμα = ESCARIOLA ecc. (*CGL* III, 359, 71; 16, 37; cf. Fischer-Benzon, *Altdeutsche Gartenfl.*, p. 105), il nome latino non è altro che un calco erudito di quello greco (cf. Hofmann in *LEW*³ 420). In ogni caso, la fortuna iniziale del latino ESCARIOLA sul mercato pare dovuta a fattori simili a quelli che ancor oggi favoriscono l'affermarsi sui mercati toscani d'un termine quale *mangiarello* 'frutto d'una specie di sorbo montano', nome fatto, cioè, quasi per invogliare alla compra d'un frutto mangereccio poco noto in città.

Sono termini che rappresentano tentativi di pubblicità spicciola per l'uso orale del mercato; termini quali il francese *pois mange-tout* 'specie di pisello', il francese *toute-bonne*, l'italiano *tutta buona*, lo spagnolo *toda buena* 'specie di salvia'; termini quali il francese *table des princes, beau présent d'Orléans, beurré de Sicile*, qualità di pere, oppure *prune de princesse, trompe-laquais, trompe-valet, gros appétit*, ecc., varietà di prune; termini, insomma, che tendono a promettere il massimo con il minimo di mezzi linguistici[1].

[1] Appartengono a questa categoria pure i seguenti nomi: *poire de duchesse, belle et bonne, une au kilo, belle sans pépins, bellissime*

La parte mangereccia di certi erbaggi è la sola che alle volte giunge sul mercato e quindi la sola che esige qui una denominazione. Nell'Editto di Diocleziano i termini CUMA e ὅρμενος sembrano, per esempio, intimamente legati al nome precedente del cavolo COLICULUS (cf. Fischer-Benzon, *Altdeutsche Gartenfl.*, p. 177, N 3), designano, cioè, le cime di cavolo che, come quelle di lattuga e di cicoria, costituiscono la parte più tenera e più apprezzata sul mercato (Columella 12, 9, 3). È facile in tal modo spiegare la rigogliosa discendenza del greco-latino κῦμα — CYMA nella terminologia orticola: franc. *cimettes* 'germogli novelli di cavolo', ital. *cimelli* 'insalatina novella', spagn. *cima* 'punta di cardo', ecc.

Certe frutta o certe erbe si offrono inoltre a mazzetti, a grappoli, a fette ecc.; sul nome del singolo individuo prevalgono in tal caso nomi allusivi a codeste forme di collettività vegetali foggiate dal mercato. Le ciliege primaticce vendute a mazzetti pendenti da un filo sono, per esempio, la festa primaverile dei bambini di varie parti della Francia: le *boucles d'oreilles* o i *pendants d'oreille* di Parigi (perchè « les enfants se les passent au-dessus de l'oreille en guise de pendants »), le *bouquerelles* della Marne, le *jumelles* della Seine-Inf., i *bessons* di Chambon (Loiret), i *marieux* del contado di Rennes, ecc. (cf. Rolland, V, 329). Tutti questi nomi, limitati oggi in gran parte all'uso infantile, non potrebbero domani sotto determinate condizioni diventare termini generici per le 'ciliege primaticce' ? Verso la fine di giugno sui mercati della Riviera ligure e altrove appaiono i mazzetti di *lavanda* « secondo l'uso

---

d'automne, goût de soie, la belle de Bruxelles, la sucrée, la beurrée tendre, paradis d'hiver, poire de monsieur le curé, curé, poire de couvent, poire du ministre, bon papa, chair de fille, cuisse-madame, ecc., ecc., tutti nomi di varietà di pere (ROLLAND, V, 35–59); *paradis, avant-toutes, haute bonté, reinette des quatre goûts, doux d'argent, doux de la lande, charmant blanc*, ecc., nomi di varietà di mele (ROLLAND, V, 90–108); *altesse double, prune du roi, goutte d'or, drap d'or, verte-bonne, grosse reine*, ecc., nomi di varietà di prune (ROLLAND, V, 378–393); *sans pareille, blonde de Berlin, grosse blonde, grosse printanière, royale, jaune d'été*, nomi di varietà di lattuga (ROLLAND, VII, 174–182).

antico, di Savona, di Sarzana e di Chiavari, in *rocchette*, cioè legati e accomodati in forma di piccole conocchie» (Lagomaggiore-Mezzana, *Contr. studio nomi volgari piante in Liguria*, p. 53). In *rocchette* è lecito riconoscere il germe di nuovi sviluppi lessicali? È vero che i mazzetti di *lavanda* sono detti qui *spigu de San Giuvanni* dall'epoca appunto della loro apparizione sul mercato, come a Fontan nelle Alpi Marittime la *lavanda* è detta semplicemente *san-djyouan* (Rolland, VIII, 194), ma fino a qual punto si può asserire che *rocchette* nelle consuetudini lessicali delle erbivendole liguri non sia ancora sinonimo di *spigu de San Giuvanni*? Un'analoga concorrenza fra due termini del lessico comune quali *garofol* e *œillet* e i due corrispondenti sinonimi *mazzét* e *bouquet* in uso sul mercato dei fiori non s'è forse risolta in parte a favore di quest'ultimi? Basti pensare a *mazzèt* 'garofano' della Romagna, ma soprattutto alla serie di nomi francesi del 'garofano' che da *bouquet*, *bouquet parfait*, *bouquet fait*, *bouquet tout fait* giunge fino al solo *tout-fait* del contado di Domfront nell'Orne (Rolland, III, 28–29). Per le vie di Montpellier erbivendoli ambulanti offrono i mazzetti di *lavanda* al grido: *L'espighétt per metre dins lou cabinétt*! A questo tipo di richiamo della Provenza la Guascogna risponde con *cabelhétt* 'lavanda', tipo gemello in cui la stessa idea di 'piccola spiga' ritorna in altro abito linguistico (guasc. *cabelh* 'spiga'). Di fronte a tali nomi consueti a chi vende e a chi compra, qui come altrove il termine tradizionale *lavanda* va passando sempre più in sott'ordine. La fortuna europea del termine generico latino SPICUM 'spiga', quale nome specifico della lavanda, non è forse legata ad analoghe condizioni di mercato?

Ma certamente il più ricco apporto al lessico comune è venuto da termini di valore geografico nati da esigenze di mercato in allusione alla vera o presunta regione di provenienza della merce. Si tratta, com'è noto, di nomi di paesi e più spesso di città passati tali e quali a designare i rispettivi prodotti. Sul mercato di Parigi sotto i nomi *italie* e *hollande* si conoscono, per portar qualche esempio, due specie di lattuga, sotto i nomi *quercy* e *médoc* due qualità di vite, sotto i nomi *milan*, *gênes*, *versailles* una sorta di cavolo importato da

Milano e due varietà d'insalata, l'una di *Genova* e l'altra di *Versailles*[1]. Al termine francese *sarracin de Sibérie* 1788 « Polygonum Tataricum L. » fanno riscontro i sinonimi regionali *sibéri* Manche e *tartari* Nièvre e nella regione alpina *zibèria* 'grano saraceno' del Bresciano e del Bormino (Rolland, IX, 183). Non di rado la stessa funzione è affidata alle rispettive forme aggettivali. Nel Belgio *lombardette* si chiamava la specie di « bieta » che alla stessa epoca, cioè nel secolo XVI°, era detta *roman* nella Piccardia (Rolland, IX, 144). Ai termini *prune de Suisse* o *prune suisse* del mercato parigino corrisponde il sinonimo *suissette* di Montbéliard (Rolland, V, 381). Sui mercati urbani della Francia la serie d'aggettivi geografici *parisienne, lyonnaise, gasconne, auvergneto*, ecc., serve a distinguere varie specie di ciliege dalla vera o presunta regione di provenienza. È questo il tipo di denominazione più antico e più diffuso anche ai nostri giorni per distinguere varie specie di uve e di vini[2]. Alla serie di nomi latini della vite quali AMINEA (« ...*scilicet e regione, nam Aminei fuerunt ubi nunc Falernum est* », Macrobio, *Sat.* 3, 20, 7; cf. Hehn, *Kulturpfl.*[8], p. 583), SCANTIANA, RAETICA, BITURIGIACA, ALLOBROGICA, ecc., corrisponde una serie analoga *narbonne, cahors, quercy, bordelais, bourguignon, auvergnat, auxerrois*, ecc., nella terminologia viticola e vinicola della Francia d'oggi. A Parigi una specie d'uva è conosciuta sotto il nome *chasselas*, cioè 'uva proveniente da *Chasselas*': « le *chasselas* n'est venu ni de Cahors, ni de Jurançon, comme on le croit généralement, mais

---

[1] Altre denominazioni analoghe dovute ai più vari motivi geografici: *angleterre, grande bretagne* due qualità di pere; *batavia, silésie* due qualità di lattuga; *virgoulette, virgouleuse, virgoulée* 'poire originaire de *Virgoulée* en Limousin' (ROLLAND, V, 54); *silvange* 'poire originaire de *Silvange* dans le Pays messin' (ROLLAND, V, 47); *limousine, lombardie, bayonnaise, anglaise* altri nomi di pere; *marseilloise* sorta di fico; *marseyéso* sorta d'oliva detta pure la *prouvençalo*; *ribié, ribièro* sorta di « olive qui est particulièrement cultivée à *Ribiers* » (ROLLAND, VIII, 9–10); *loumbardo* (cf. castigl. *lombarda* sorta di cavolo) nel Tolosano è una specie di lattuga offerta dagli erbivendoli ambulanti al grido: *Coumo d'aigo la loumbardo*!

[2] Si pensi al *chianti*, al *frascati*, al *valpolicella*, ecc.

d'un village de Saône-et-Loire appelé *Chasselas*, d'où son nom » (Rolland, III, 294). Nel 1730 la coltivazione s'estende a *Thomery* presso *Fontainebleau* e poi a *Bar-sur-Aube*, donde i nomi *chasselas de Thomery*, *chasselas de Fontainebleau*, *chasselas de Bar-sur-Aube* e infine il solo *bar-sur-aube*. È insomma un continuo avvicendarsi di termini geografici.

Soprattutto nell'arte del lino e della lana vari motivi geografici danno l'impronta a tutta la tradizione lessicale dall'antichità classica fino ai giorni nostri. All'epoca di Giovenale (VI, 537; VII, 221) era in uso, per esempio, presso i Romani una specie di coperta da letto detta CADURCUM dal territorio dei Cadurci da cui proveniva. Infatti Plinio (XIX, 13) attesta che ai suoi tempi il popolo dei Cadurci dell'Aquitania e quello limitrofo dei Ruteni ai confini con la Gallia Narbonensis producevano ed esportavano tele di lino molto apprezzate sui mercati romani. Tale prerogativa tecnica dell'Aquitania e della Catalogna trova tuttora la conferma in vari termini geografici in uso sul mercato per indicare una specie di « coperta di lana » in allusione alla regione di provenienza: alla *Catalogna* in generale e ai vari centri di mercato quali *Valencia*, *Narbonne* e *Perpignan* in particolare. Nel Comasco la *catalana* è, per esempio, una « coperta di lana da letto che ebbe il nome dalla Catalogna, dove furono e sono eccellenti fabbriche di tali coperte » (Monti); la stessa coperta in alcune cittadine venete è detta *valensana*, cioè la 'coperta di Valencia' (*REW*³ 9129); fra i lanaioli toscani, invece, il *perpignano* è una « specie di panno ordinario di lana, detto così dal luogo ond'è venuta l'usanza »[1].

---

[1] Sul mercato parigino d'erbaggi il nome *perpignanne* designa invece una specie di lattuga (ROLLAND, VII, 176). Nella cerchia dei legnaioli e dei carrettieri della Provenza *perpignan* è, d'altro lato, il nome del manico della frusta e dell'albero 'Celtis australis', che serve a fabbricarlo, poichè l'« industrie de *Perpignan* consiste... en fabriques... de manches de fouets en bois d'alisier nommés *perpignans* » (LITTRÉ, *Suppl.*). Il termine è in uso pure fra i carrettieri emiliani nelle forme *perpignán* e *palpignán* 'Celtis australis' di Reggio (PENZIG, I, 103; ROLLAND, X, 95); per la stessa ragione nel Veneto lo stesso albero è detto *pianta da scurie* 'pianta da fruste'.

E la tradizione lessicale s'esaurisce qui. Tanto *catalana* o *valensana* quanto *perpignano* restano termini dei mercati provinciali. È qui mancato, cioè, quell'impulso dato dal grande traffico che in tanti altri casi riusciva a trasformare una tradizione regionale in tradizione europea.

Si pensi, per restare ad un esempio già noto dalla terminologia dei tessuti, alla larga fortuna dell'appellativo che s'identifica con il nome della città di *Arras*. Il medioevo è erede, anche qui, d'una tradizione culturale che risale all'antichità. Plinio XIX, 2 e Strabone IV, 2, 2 parlano, infatti, di tessuti oriundi dalla terra dei Morini. Non è anzi improbabile che la «gente di mare» dei Morini abbia soltanto diffuso sui mercati portuali della Gallia i manufatti provenienti da NEMETOCENNA nel territorio degli ATREBATES (cf. *Atrabatica saga* in *Hist. Aug. Gallien.*, 6, 6). È certo, comunque, che il termine *Arrasium* dei mercati medioevali in nesso con la ATRASI CIVITAS su monete del secolo V°, oggi *Arras* (Pas-de-Calais), non riesce a penetrare a Parigi e nel cuore della Francia. Sconosciuto, infatti, al lessico francese, il nome *arras* con il senso di 'panno tessuto a figure' è comune all'inglese e al tedesco, al portoghese e all'italiano. Nella forma *arazo* attestata per l'anno 1352 (Schiaparelli[1]) il termine giunse a Firenze dal porto di Pisa. Situazione lessicale che accenna insomma ovunque alle vie di mare.

In quasi tutti questi casi non è tanto il fatto geografico puro e semplice che si tende a mettere in rilievo quanto la ripercussione del fatto geografico nell'economia d'una data regione. La denominazione vuole, cioè, indicare in genere la provenienza esotica della merce per giustificarne il prezzo elevato. È merce venuta da terre lontane, non importa da quali. L'indicazione geografica è quindi spesso volutamente vaga. Si spiega così la fortuna nel latino officinale dell'aggettivo MARINUS con valore generico di 'esotico': ROS MARINUS (Columella 9, 4, 2), RHUS MARINUS (Marcello Empirico), ABSINTHIUM MARINUM, ecc. Il termine *assenzio marino* (franc. *absinthe de mer*, sec. XVI°) è sinonimo di *assenzio pontico*, *assenzio del Ponto* (franc. *absinthe*

[1] A. SCHIAPARELLI, *La casa fiorentina e i suoi arredi nei secoli XIV e XV*, Firenze 1908.

pontic, sec. XVI°; *absynthe de Pont*, sec. XVII°). L'emiliano *zocca mareina* corrisponde al toscano *zucca di Spagna* o al siciliano *cucuzza spagnola*. Il *granturco*, importato dall'America e detto in Toscana *grano siciliano*, si chiama *marín* nella vallata delle Giudicarie[1]. E valore generico di 'terra lontana' assumono pure sui mercati europei i termini geografici *India*, *Turchia*, *Barbaria*. L'« opuntia », pianta d'origine americana, si denomina *fico d'India* in Italia (*ficurinnia* nella Sicilia, *ficu'nianu* nella Calabria, ecc.), *figu turcu* nella Liguria, *figo de Barbarie* nella Provenza. Tre aggettivi geografici quali INDICUS, TURCICUS e AFRICANUS concorrono nel secolo XVI° ad indicare il fiore della « Tagetes patula L. », detta *œillet d'Indie* oppure *œillet de Turquie* da Olivier de Serres (1600), *garofolino turco* dai fioricultori veneti, *garofano d'Africa* da quelli toscani ed infine *girouflado de Barbarie* da quelli provenzali. Che il termine geografico BARBARIA = Βαρβαρία (Strabone XVI, 775) sia qui usato, non nel senso tradizionale di 'zona costiera dell'Africa mediterranea', ma in quello generico di 'terra straniera', è dimostrato dal termine affine *bla de Barbari* della stessa Provenza (e poi semplicemente *barbarie*, ecc., cf. *ALF* 800) con il senso di 'granturco', sinonimo, cioè, del francese *blé de Turquie* (oppure semplicemente *turquie*). Se è vero inoltre che la Francia s'accorda con la Germania nel designare la « Zea mais L. » con il nome « grano d'Italia », cioè *blé d'Italie* e *Wälschkorn*, è pur vero che il *mais* per l'Italia è il « grano turco » e per la Toscana il « grano di Sicilia » (*grano ciciliano* oppure *ciciliano*), mentre per la Sicilia è il « grano d'India »[2] (sicil. *granudínnia*, come *ficurínnia* è l'« opuntia » e *gaddurínnia* è il « tacchino »). In questi richiami da una regione all'altra l'America, vera patria del « granturco », è

[1] In quanto alla storia dei nomi del « granturco » rimando a L. SPITZER, *Die Namengebung bei neuen Kulturpfl. im Französischen*, *WS 4* (1912), 122–164.

Al termine giudicariese *marín* 'granturco' fa riscontro nella nomenclatura del 'fagiolo' il tipo *pois de mer* documentato per l'anno 1775 che ROLLAND, IV, 164 spiega: « *pois de mer* signifie *pois d'outre-mer*, *pois étranger* ».

[2] Cf. sard. *trigu india* e *trigo moriscu* (in armonia con il catal. *blat moresc*, cf. MONTOLIU, *BDC 6*, 47).

assente. L'alterna vicenda di termini geografici ovunque imprecisi è la più bella prova che qui il lessico tende a mettere in rilievo il fatto puro e semplice d'importazione di prodotti esotici con le conseguenti ripercussioni nell'economia europea.

Si spiega così pure il fatto che al paese di provenienza d'un determinato prodotto esotico subentra spesso nel lessico del mercato il nome della regione che segna la prima grande tappa di scalo sul continente europeo. Per i prodotti importati dall'America tale tappa è segnata anzitutto dalla Spagna[1]. Nelle zone costiere della Francia occidentale il granturco è detto, per esempio, *blé d'Espagne*; uno dei primi nomi francesi

---

[1] L'italiano *erba Spagna* (reggiano *spagna*, romagn. *spagnèra*) si riferisce, invece, alla 'Medicago sativa L.' « Solevasi seminare per li bestiami » — osserva il botanico P. A. MICHIEL (*Codice erbario*, ms. Bibl. Marciana N XXVI, classe II) — « et diconsi che in *Spagnia* ancora lo fanno, ma se ne mangiano assai li nuocono generandoli tristo sangue... ». Ridotta a fieno, la pianta non produce quel malore e probabilmente la coltura venne ripresa dapprima per l'allevamento dei cavalli della Spagna. Tenderebbe a provarlo un passo dei *Placiti* di LUCCA GHINI ove è detto che Lodovico Beccadelli, nunzio di Papa Giulio III a Venezia, portò dalla Spagna a Bologna semi di erba medica con il nome di *herba medica* oppure di *herba mullarum hispanica*. In Inghilterra la pianta fu detta quindi *spanish trefoile* (COTGRAVE).

Nella Francia dopo un periodo di oscillazione tra i termini geografici *foenum*, *trifolium burgundiacum* (*foin de Bourgogne* sec. XVI°, *bourgogne* sec. XVIII° e poi *dordogne*), il mercato si risolve per *luzerne*, tipo di denominazione a grande forza espansiva che, movendo dalle zone del Mezzogiorno, invade quasi tutta la Francia e si spinge al di là del limite romanzo, da un lato, nel Paese Basco (*lucerna*) e, dall'altro, nel territorio germanico (ted. *Luzerne*).

È certo che l'*erba medica*, importata dagli Arabi, quale pianta da foraggio per i cavalli, dall'Oriente nel Marocco e nella Spagna, si diffuse qui insieme con il nome orientale *aspest* della Persia (cf. NÖLDEKE in *Zeitschr. deutsch. morgenländ. Gesellsch.*, *32*, p. 408) nelle forme arabe *al-asfast*, *al-fasfasa* e nelle forme ibero-romanze *alfalfez* dell'aragonese, *alfalf* del catalano, *alfalfa* del castigliano (donde il basco *alfalfa*); cf. A. STEIGER, *Contribución a la fonética del hispano-árabe*, Madrid 1932, p. 168.

della patata è *papas des Espagnols*; nel Tarn il fico d'India è conosciuto sotto il nome di *figo d'Espagno*. D'altro lato, è naturale che la Spagna sia così la regione destinata a conservare più duratura e più ricca la traccia dei nomi esotici per prodotti d'origine americana. I termini spagnoli *nopal*, *nopalera* 'opuntia', *maiz* 'zea mays', *batata* « Solanum tuberosum », *tomate*, *tomatera* « Solanum lycopersicum », ecc., si contrappongono ai rispettivi sinonimi francesi *figuier d'Inde* (1557), *blé d'Inde* (1603), *pomme de terre* (1716), *pomme d'amour* (1557), ecc. Termini, i primi, legati alle vie di mare; termini, i secondi, legati alle vie di terra. Il basco con *indipico* 'fico d'India' e con *lursagar* 'patata' (da *lur* 'terra' e *sagar* 'pomo') concorre a quest'ultimi, partecipa, cioè, a vicende lessicali tipiche del continente europeo. Nella Francia, invece, l'urto fra i due termini concorrenti, *patate* giunto dal mare e *tartufle* proprio dei mercati continentali, si risolve con la vittoria del terzo termine *pomme de terre* che dalla classe degli agricoltori passa all'uso comune.

Situazione analoga è quella dei nomi del tacchino in Italia. Anche qui i pollivendoli dei mercati di mare persistono nell'uso del termine « gallo d'India » (a Palermo *gaḍḍudinnia*, a Messina *jaḍḍudinia*, a Reggio Calabria *gaddulindia*, a Napoli *gallorínie*, a Taranto *jaddidinio*, a Venezia *díndio*, a Genova *dindu*, ecc.), mentre i pollicultori delle zone agricole dell'interno indulgono verso nuove creazioni suggerite da voci di richiamo o dalla somiglianza del tacchino con altri volatili del cortile rurale (*tacchino*, *gallinaccio*, *vicce*, ecc.)[1].

Tutti questi esempi stanno dunque a dimostrare che sui mercati d'Europa si contendono di solito il dominio tre tipi di denominazioni indicanti prodotti d'origine americana: nomi esotici colti sulle labbra degli indigeni nel paese di provenienza del prodotto (*mais*, *batata*, *tomatl*, *nopal*, ecc.) e adottati dagli importatori europei; termini pseudo-

[1] Di questi nomi del tacchino s'occupa N. Maccarrone, *Le denominazioni del tacchino e della tacchina nelle lingue romanze — Saggio di lessicografia storica* in *AGI 20*, 1 ss. Cf. anche J. Jud, *RLiR 4*, 282 s; *R 52*, 369.

geografici aventi puramente finalità commerciali in allusione alla lontananza della merce importata (*blé d'Inde* 'granturco', *canada* 'patata', *pomo d'Etiopia* 'pomodoro', *fico d'India*, *figue de Barbarie*, ecc.); nuove creazioni dovute al graduale acclimatarsi del prodotto esotico della flora o della fauna alle nuove condizioni di vita rurale europea (*polenta* 'granturco', *tartufola* 'patata', *gallinaccio* 'tacchino', ecc.).

Ma i fattori che nelle varie lingue europee vennero determinando l'affermarsi or dell'uno or dell'altro dei tre tipi di denominazione sono molteplici e vanno comunque di caso in caso chiariti. Perchè il nome americano dell'« opuntia » *nopal* non ha lasciato che scarsi residui europei: nella Spagna (*nopal*, *nopalera*), nel Portogallo (*figueira de nopal*) e nella Sicilia (*ficu pala* da *ficu nopala*)? E per quali ragioni il « tacchino » nel suo viaggio transoceanico non portò seco il nome indigeno? E come mai la nomenclatura europea della « Robinia pseudo-acacia L. », leguminosa pure originaria dell'America, è addirittura priva d'ogni caratteristica esotica? Ed ancora: quali fattori avranno determinato una situazione lessicale europea per il « fagiolo » così diversa da quella di tutte le altre piante mangerecce d'importazione americana? Perchè la Spagna che per ragioni storiche e geografiche è la terra più accogliente a nomi d'origine americana, contrappone al francese *haricot* il sinonimo *alubia* diffusosi probabilmente per il tramite di mercanti arabi dall'opposta sponda africana (arabo marocchino *lûbija*, berbero *llûbieϑ*)? La corrente culturale mediterranea dall'Africa alla Spagna è riuscita dunque in questo caso a prevalere su quella oceanica dall'America alla Spagna, in modo da cancellare ogni traccia dei nomi legati a quest'ultima corrente? Ed in generale la larga fortuna nella Spagna, nella Provenza e nella Francia di innovazioni quali *judia*, *moungeta*, *pétard*[1], ecc., non desta il sospetto che qui alle velleità creatrici sia mancato quel freno costituito da un termine esotico di mercato a grande forza espansiva?

Problemi in gran parte tuttora aperti che richiedono tutta una serie d'indagini particolari destinate a ricostruire, attra-

---

[1] Cf. ROLLAND, IV, 164, 166.

verso i singoli episodi, la storia della scoperta d'America nei suoi effetti europei.

Spesso i due continenti riescono ad assimilarsi nelle cose e nelle parole. Il « fico d'India » diede ben presto quasi il tono al paesaggio dell'Italia meridionale e soprattutto della Sicilia e della Sardegna, usato com'è qui per delimitare appezzamenti di terreno coltivato. Così i suoi frutti zuccherini, alimento della gente povera da Napoli a Palermo, si confondono ormai con le varie sorte di frutta nostrane. E l'assimilazione s'estende, com'è naturale, anche alla nomenclatura. Nel nome siciliano *ficurinnia* l'« India », quale termine pseudogeografico, può dirsi quasi completamente svanita nella consapevolezza dei parlanti. D'altro lato, sorgono qua e là tanto in Italia quanto in Francia nuove creazioni immaginose ispirate di solito dalla forma delle foglie che ricorda una « suola », una « zampa », una « frittella », un « rospo », ecc.: *semelle du pape, patte de crepia, pato del diable, frittelle, raquette, crapaudine, zavát*, ecc.

Condizioni analoghe per la « Robinia pseudo-acacia L.». Introdotta nel 1600 a Parigi da Jean *Robin* (donde il linneano *robinia*, il franc. erudito *robinier*, il bresciano *rübí*, il giudic. *spi-rœbí*, l'emil. *rubèin*, ecc.), questa leguminosa fiancheggia ora con le sue siepi inselvatichite le grandi linee ferroviarie d'Europa. È conosciuta in generale sotto il nome di *acacia* in quanto venne scambiata con l'« Acacia Farnesiana », leguminosa affine importata proprio alla stessa epoca in Europa da San Domingo e piantata per la prima volta a Roma nel 1611 nei giardini del Cardinal Farnese. Nell'Emilia, nella Romagna e nelle Marche la *robinia* è detta invece *maruca* o *marugón*, viene confusa, cioè, con il paliuro (MARRUCA εἶδος παλιούρου dei glossari), come nel Piemonte, confusa con la « Gleditschia triacantha L. », la *robinia* è detta *spinacristi* o *spina d'Noussignor* (Penzig, I, 411, 216). Qui il mercato può dirsi in generale assente; si spiega quindi facilmente la possibilità d'un continuo fiorire fra i rurali di nuove denominazioni.

Meno facile è invece spiegare la fortuna limitata ai soli mercati della Francia d'un nome messicano quale *ayacotli* indicante un legume coltivato come il fagiolo. A parte il fatto che l'itine-

rario del nome, dal Messico direttamente alla Francia senza la tappa obbligata della Spagna, è del tutto inconsueto, non sembra neppure facile conciliare il francese *haricot* con il messicano *ayacotli* (cf. notizie bibliogr. in Wartburg, *FEW* I, 190), senza l'aiuto d'altre forme intermedie. Nè basta ammettere che, appena importato il legume sui mercati parigini, il tipo *ayacot(li)* si fosse alterato per vezzo di pronuncia in **aracot* sul modello di *Payis* per *Paris*. Poichè a credere alla documentazione il legume esotico riuscì a conquistare il mercato parigino tra il 1561 con il nome di *fasiol de Turquie* e il 1678 con il nome *fève d'haricot* (cf. Rolland, IV, 160–161), proprio in un'epoca, dunque, in cui Parigi, almeno nella sua vita linguistica del mercato, indulgeva verso la pronuncia *Pazi* per *Paris*. In ogni caso resterebbe sempre da chiarire la ragione della totale scomparsa della presunta forma primaria **ayacot* all'indomani del suo arrivo in Francia a vantaggio d'una forma gemella pseudo-erudita **aracot* ricostruita, per di più, anche questa[1].

Attestate sono invece le due forme *callicot* e *haricot* a breve distanza di tempo l'una dall'altra; tutt' e due in unione con *fève*: *fève de callicot* dell'anno 1654 e *fève d'haricot* dell'anno 1678. Le due forme sono state precedute dai soliti termini pseudo-geografici quali *fasiol de Turquie* del 1561 e *pois d'Inde* del 1614 in perfetta corrispondenza con la coppia *blé de Turquie* e *blé d'Inde* quali nomi francesi del granturco oppure con la coppia *gallo di Turchia* e *gallo d'India* quali nomi italiani del tacchino. E come *gallo di Calcutta* (e poi semplicemente *Calcutta* nella forma tedesca *Kalekut* 'tacchino') non è altro che una variante di *gallo d'India*, così *fève de callicot* 'fagiolo' è una variante di *fève d'Inde*; primi tentativi, cioè, d'esprimere un vago concetto geografico per un prodotto orticolo importato da terre lontane. Che questo termine *fève de callicot* fosse riuscito in pochi anni

[1] Ma a rendere ancor più precarie tali ricostruzioni interviene infine il fatto messo in rilievo da M. L. Wagner, *RFE 10*, 413, che cioè il nome in uso nel Messico per indicare il fagiolo comune non è *ayacotli* o *ayecotli* — nome specifico d'una sola varietà de « fríjol mucho más grueso que el común » — ma *exotl* (spagn. messic. *ejote*).

a conquistare il favore del mercato parigino pare dimostrato da *calicot*, sinonimo emancipato già dall'appellativo *fève* in uso fin dal 1710 fra gli agricoltori del contado di Parigi. Di qui doveva diffondersi lungo il corso della Senna e dell'Oise verso nord fino nei pressi di Noyon e di Rouen e verso sud fino a raggiungere il territorio di Auxerre.

Ora, in tutto questo territorio con Parigi quale centro d'espansione era allora diffuso il termine culinario *haricot* 'ragoût de mouton' simile nella struttura fonetica, ma di tutt'altra origine. Per la loro omofonia i due termini *calicot* 'fagiolo' e *haricot* 'ragoût' erano destinati ad incontrarsi soprattutto sulle labbra delle massaie parigine. E l'incontro doveva costituire l'episodio decisivo nella storia di *calicot* 'fagiolo' che, più recente e quindi più debole, veniva attratto nell'orbita di *haricot*. Episodio decisivo in quanto dà inizio alla fortuna di *haricot* 'fagiolo' sul mercato di Parigi e di qui nella lingua nazionale.

Si è pertanto indotti a mettere in dubbio la necessità di postulare una sosta parigina del messicano *ayacotli* quale episodio iniziale nella storia del francese *haricot* 'fagiolo'. Sosta parigina, del resto, quanto mai breve ed effimera, non preceduta, per di più, da una sosta spagnola più ampia e più duratura come nel caso di tutti gli altri nomi esotici di prodotti americani. In tali condizioni non sarà insomma più semplice muovere dal termine FABA INDICA (cf. basco *indiaba*), *fève d'Inde* ritoccato in *fève de Calicot* e poi semplicemente in *calicot*, per giungere ad *haricot* sotto l'impulso analogico di *haricot* 'ragoût'? È certo, comunque, che *haricot* 'fagiolo', giunto sul mercato parigino di legumi, trovava qui nella numerosa cerchia di formazioni analoghe in *-ot*, *-otte*, a cui s'è già accennato, condizioni propizie al suo ulteriore prosperare.

Ed in generale rifare il cammino di questi termini esotici di mercato per prodotti americani, seguendone le vicende di tappa in tappa significa in un certo senso misurare le forze attive e reattive delle lingue di cultura europee di fronte all'invadenza lessicale del Nuovo Continente.

Ma la discussione più o meno ampia di tutte queste vicende di cose e di parole aveva qui il fine precipuo di lumeggiare

alcuni aspetti tipici d'uno dei settori più vitali e più mobili del lessico: quello del mercato con le sue esigenze espressive del tutto peculiari e con la sua varia ripercussione nel patrimonio lessicale comune all'Europa moderna.

In questo campo più che mai la storia della lingua s'identifica con la storia della cultura.

Roma. *Vittorio Bertoldi.*