

(Transducere) *Lusitana*

6

*Diretta da Mariagrazia Russo*

Questa collana di traduzione intende presentare al pubblico italiano opere saggistiche, narrative, teatrali e poetiche delle letterature e delle culture dello spazio geografico di lingua portoghese. I testi a fronte, quando presenti, sono riprodotti in lingua originale, mentre le traduzioni sono eseguite sia da docenti lusitanisti sia da giovani promesse della professione traduttiva. Saggi di lingua, storia e letteratura arricchiscono la presente collana.

*Comitato Scientifico*

Mariagrazia Russo  
Luís Filipe Barreto  
Isabel Drumond Braga  
José Eduardo Franco  
Ana Cristina Costa Gomes  
Sérgio Nazar

*Direttori di serie*

Alba Graziano, *Anglia*  
Raffaele Caldarelli, *Slavia Occidentalis*  
Ornella Discacciati, *Russica*



INSTITUTO CAMÕES/PORTUGAL

Esta obra foi publicada com o apoio do  
Instituto Camões/Portugal

Cattedra Pedro Hispano

Università degli Studi della Tuscia di Viterbo

© Sette Città, 2015

I edizione ottobre 2015

ISBN: 978-88-7853-702-6

ISBN ebook: 978-88-7853-590-9



Edizioni **SETTE CITTÀ**

Via Mazzini, 87 • 01100 Viterbo  
tel 0761 304967 • fax 0761 1760202

info@settecitta.eu • www.settecitta.eu

PAROLE CHIAVE | PALAVRAS CHAVES

Cibo	Comida
Culinaria	Culinária
Gastronomia	Gastronomia
Lingua	Língua
Linguaggi	Linguagens
Traduzione	Tradução

**PARLA COME MANGI**  
**Lingua portoghese e cibo in**  
**contesto interculturale**

a cura di  
*Emma De Luca*





*«O povo que chupa o caju, a manga,  
o cambucá e a jabuticaba, pode falar uma língua com igual  
pronúncia e com o mesmo espírito do povo que sorve o figo, a  
pêra, o damasco e a nêspera?»*

*(José de Alencar)*



Il 29 luglio del 2009 nella XIV<sup>a</sup> Riunione Ordinaria del Consiglio dei Ministri della CPLP (Comunità dei Paesi di Lingua Portoghese), svoltasi nella Città di Praia a Capo Verde, è stata stabilita la data del 5 maggio come giorno della Lingua Portoghese e della Cultura. È stato cioè scelto un giorno per festeggiare una lingua che rappresenta il sistema di comunicazione di 8 Paesi, situati in ben quattro continenti: Europa, Africa, America Latina e Asia. Per celebrare insieme questa giornata nell'Università di Viterbo il 5 maggio 2015 si è scelto di lavorare su un tema che è di estrema attualità vista la presenza su suolo italiano dell'Esposizione Universale di Milano, Expo 2015, che vede come argomento *Nutrire il pianeta, Energia per la vita*. Per solennizzare quindi il 5 maggio, festività mondiale della lingua portoghese, ci si è voluti riunire "attorno" a una tavola: del resto non esiste festa senza l'aspetto alimentare. Parlare di cibo, e poi assaporare anche qualcosa di alimentare tipico della cucina portoghese preparato da docenti e studenti, è stato un modo per festeggiare insieme questo duplice avvenimento: gli atti di questo incontro che qui si pubblicano rappresentano il momento finale di una riflessione che ha coinvolto più campi della cultura culinaria.

Su tale binomio lingua-cibo sono state avanzate numerose considerazioni: l'apparato digerente e l'apparato fonatorio hanno in comune il cavo orale e tutto quanto esso include. Per definire l'espressione usata da un popolo per comunicare si è ricorsi alla parola LINGUA, una sineddoche che ha identificato questo organo, in prevalenza muscolare, come l'elemento principale per manifestare pensieri, sentimenti e azioni. Ma anche la nostra sensibilità gustativa nasce da questa parte della cavità boccale: il dolce, l'amaro, l'acido, il salato, tutto passa attraverso questo piccolo elemento semimobile del nostro corpo umano. Percezione di un gusto ed espressione di esso quindi arrivano e partono dal medesimo punto della nostra fisicità.

Abbinare la lingua al cibo è stato un modo per riflettere, in campo più vasto, su quanto José de Alencar (1829-1877), scrittore romantico brasiliano, scriveva: «*O povo que chupa o caju, a manga, o cambucá e a jabuticaba, pode falar uma língua com igual pronúncia e com o mesmo espírito do povo que sorve o figo, a pêra, o damasco e a nêspera?*» ("Un popolo che assapora l'anacardio, il mango, il *cambucá* e la *jabuticaba*, può parlare una lingua con la stessa pronuncia e con lo stesso spirito di un popolo che mangia il fico, la pera, l'albicocca e la nespola?").

Ecco quindi un'altra ragione per la quale cibo e lingua sono stati abbinati all'interno di una giornata di studi dedicata alla Lingua portoghese, organizzata dalle discipline di Lingua e traduzione portoghese e brasiliana e di Letterature e culture dei Paesi di lingua portoghese del DISUCOM (Dipartimento di Scienze Umanistiche, della Comunicazione e del Turismo) grazie al prezioso contributo dell'*Instituto Camões*. Riflettere sulla lingua, sinesteticamente intesa, e quindi sui linguaggi (linguaggi che investono la vista, il gusto, l'olfatto, il tatto, l'udito), espressi da queste molteplici realtà geografiche che si esprimono in lingua portoghese proprio relativamente all'alimentazione e a quanto essa rappresenti, vuol dire viaggiare per il mondo (storicamente, geograficamente, socialmente) gustando sapori e diversità sociali: un'interculturalità, questa, alla quale il nostro Ateneo e in particolare il nostro Dipartimento (DISUCOM) ci ha abituati da tempo e per la quale si sono resi preziosi i contributi di altre realtà geo-culturali. Il workshop effettuato e i risultati che qui si presentano rientrano infatti in una linea di ricerca dipartimentale dal titolo CIBO ALIMENTAZIONE CULTURA SOCIETÀ E ARTI, sostenuto da numerosi docenti tra i quali, oltre a coloro che scrivono (Alba Graziano, capofila della ricerca, e Mariagrazia Russo), Francesca Petrocchi, Simona Rinaldi e Giovanna Santini che hanno presentato in questa occasione i loro contributi. *Parla come mangi*, il noto detto popolare che invita tutti a esprimere il proprio pensiero con la stessa modalità in cui si vive a tavola, diventa quindi il motto che unisce il cibo ai linguaggi dell'uomo (verbali e artistici) per un momento di riflessione comune dipartimentale e di esplicitazione della ricerca dei vari settori di indagine.

Mariagrazia Russo  
Alba Graziano

Non possiamo parlare di uomo senza parlare di cibo, senza parlare di arte culinaria, di preparazioni degli alimenti e soprattutto di convivialità e del mero atto del mangiare. Allo stesso modo sarebbe impossibile scindere l'essere umano dalla sua capacità comunicativa attraverso la parola che si articola nella complessità e al contempo nella naturalità del linguaggio verbale che contraddistingue le diverse identità culturali. Siamo quel che mangiamo, ma siamo anche “quel che parliamo”. Non a caso sin da epoche ben più remote i popoli venivano distinti in base alla lingua che parlavano e a seconda delle abitudini alimentari. Oi βάρβαροι, i balbuzienti, erano, per gli antichi greci, coloro che non parlavano la lingua greca: erano l'altro, il diverso, lo sconosciuto e quindi talvolta anche la minaccia (valore semantico oggi preminente nel lemma italiano “barbaro”). Analogamente, le abitudini alimentari, sin dal periodo delle epopee omeriche, erano motivo di distinzione tra i popoli, molto più che il colore della pelle, i tratti somatici o lo stile nel vestirsi. Tant'è che tutt'oggi è molto facile incontrare informazioni su abitudini alimentari con la deliberata volontà di alludere a una specifica identità culturale, senza che essa venga mai citata. Noi italiani, ad esempio, siamo noti in tutto il mondo come grandi mangiatori di pasta, pizza e gelato; in Giappone pare che l'unica cosa edibile sia il sushi e che i tedeschi trovino nei loro supermercati solo birra, wüstel e crauti, e si potrebbe andare avanti all'infinito con l'elenco. Questa famosa mappa “costruita” con i prodotti tipici delle varie regioni geografiche altro non è che la conferma di quanto si cerca di affermare:



Il presente volume propone al lettore un viaggio trasversale diatopico, diacronico, diafasico, diastratico e diamesico attraverso le abitudini alimentari dei diversi popoli che nel tempo, a seguito della globalizzazione, iniziano a “contaminarsi” vicendevolmente.

La prima parte del volume è dedicata ai “sapori lusitani” includendo tutti i contributi relativi ai territori di lingua ufficiale portoghese o, in ogni caso, raggiunti dai portoghesi (come il caso del Giappone). Sapori che ci coinvolgono come in un turbine di ebbrezza e di euforia raffinata, come nel caso di Barbara Aniello, che propone un tuffo nell’arte plastica d’avanguardia portoghese attraverso l’analisi puntuale delle opere di Joana Vasconcelos, artista che permea la sua *ποίησις* di dadaismo dal gusto francese, ma che riesce ad andare oltre affermandosi in tutta la sua specificità e soggettività. Questa prima parte del volume continua attraverso le implicazioni del cibo a livello storico e storiografico nei due saggi di Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, che approfondisce con minuzia gli avvenimenti legati a un banchetto offerto dalla regina D. Maria I alle suore del Sacro Cuore di Gesù, e di Fabio Mechella, che ci accompagna in un itinerario che tocca il tema del cibo al tempo di Damião de Góis, storico e umanista portoghese che dedicò la sua vita ai rapporti commerciali e alla carriera diplomatica. Il taglio storico, ma più marcatamente antropologico dei saggi di Maria Antónia Lopes e di quello di chi scrive, apportano al volume una lettura del cibo nei rituali. Il primo incentra l’attenzione sugli alimenti legati ai rituali delle famiglie portoghesi e sulle feste connesse alla tradizione cattolico-cristiana; il secondo presenta un tema analogo, ma alla luce dei rituali della religione sincretica afro-brasiliana del Candomblé e, chiaramente, del ruolo che il cibo ricopre nelle differenti cerimonie. Più linguistici risultano essere i contributi di Mariagrazia Russo, Maria Antonietta Rossi e Carlo Pelliccia. Mariagrazia Russo affronta la questione attraverso un’analisi dei proverbi portoghesi relativi al cibo alla luce della linguistica cognitiva; Maria Antonietta Rossi, già esperta di arabismi nella lingua portoghese, si dedica a quei lemmi legati all’alimentazione entrati a far parte dell’uso linguistico in Portogallo grazie al contatto del portoghese con la lingua della *ص*. Infine, il lavoro di Carlo Pelliccia compie un viaggio che parte dal Portogallo e arriva sino in Giappone, percorrendo i passi dell’analisi linguistica dei lemmi lusitani entrati a far parte della lingua nipponica relativi ancora una volta al cibo e all’alimentazione.

Nella seconda parte del volume è possibile godersi gli “altri gusti” che completano la gamma di sapori esperibili dal nostro palato. Anche questa seconda parte può essere suddivisa secondo tematiche. Di taglio linguistico è il contributo di Alba Graziano che approfondisce la struttura e la genesi del genere del menù, ancora troppo poco indagato e considerato, passando per la linguistica funzionale, la semiotica e le differenti tecniche di traduzione. L’aspetto linguistico si arricchisce di elementi storici nel saggio di Anna Romagnuolo che percorre diacronicamente l’importanza della relazione tra cibo

e uomini di potere, passando attraverso le vite e il linguaggio dei presidenti americani, presentando la cultura alimentare attraverso la lente d'ingrandimento della politica. L'ambito artistico è rappresentato da due contributi che, pur considerando epoche diverse, osservano il rapporto cibo-lingua: il primo è quello di Simona Rinaldi che ci ospita nei convivii e nei simposi tra Cinquecento e Seicento, facendoci quasi sentire i profumi e i sapori dell'epoca; il secondo invece è di Sonia Maria Melchiorre che ci proietta nel mondo pubblicitario dove il binomio donna-cibo è affontato con un pizzico di sarcasmo e satira di genere. Tuttavia, il filone letterario è quello che appare come il più frequentato in questa seconda parte della raccolta. Cristina Benicchi dà al lettore la possibilità di immergersi pienamente nella letteratura inglese contemporanea presentando uno studio sulla lingua e sul cibo vissuti attraverso la diaspora nel riferimento allo scrittore anglocinese Timothy Mo. Prende il via quindi anche lo *spin-off* che lega alimentazione e identità di cui l'autrice Serena Marrocco si fa portavoce, trasportandoci nella culinaria delle spezie dai sapori decisi affrontando i temi di due intriganti racconti della scrittrice italo-somala Igiaba Scego, divisa tra due culture, due mondi e due cucine che di fatto hanno poco in comune. Sempre su cibo legato al rapporto tra identità-alterità verte il saggio di Francesca Petrocchi che spinge la nostra sete (o "fame") di conoscenza sin nelle Antille, seguendo una sorta di "viaggio di fusione" al termine del quale, da diverse identità culturali e culinarie, si arriva a un'etnogenesi, un'etnofagia che dà vita a una terza identità che riguarda anche la gastronomia. Il volume (i cui contributi delle due sezioni sono stati inseriti in ordine strettamente alfabetico) si chiude con la ricerca condotta da Giovanna Santini che inebria i nostri sensi con il sapore della poesia lirica medievale scritta in lingua d'oïl, rifacendosi a Colin Muset e ad altri trovieri che trattano chiaramente l'argomento cibo nelle loro liriche.

Questi testi ci guideranno e ci insegneranno a districarci tra i sapori più vari e variegati, policromi e variopinti, dai diversi gusti e profumi attraverso analisi antropologiche, letterarie, linguistiche e storiche.

Così come il cibo è alimento per il corpo, allo stesso modo la parola, il discorso o un testo scritto sono il nutrimento dell'animo e dello spirito. A tutti gli animi giunti sin qui nella lettura auguro un gradevole e dolce viaggio gastronomico, ma soprattutto: buon appetito!

EDL