

Giovanni Urraci

Il ricettario della Santissima Annunziata di Firenze

Prime osservazioni su un inedito manoscritto di fine Seicento

<https://doi.org/10.1515/zrp-2022-0056>

Abstract: This paper presents the preliminary results of a study on the untitled and unpublished recipe book transmitted by the codex conv.soppr.F.VIII.1834 (Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze), previously conserved in the library of the convent of the Most Holy Annunciation (Florence); the codex contains both culinary recipes and «secrets». We argue that the composition of the manuscript took place in the second half of the seventeenth century (§§2–3) and was carried out by multiple authors (§4). Subsequently, we analyse its main linguistic features, with particular regard to orthographical instability and morphological variation (§5). Finally, we investigate the main sources of the cookbook (§6), examining in detail some recipes taken from Bartolomeo Scappi's *Opera*.

Keywords: history of the Italian language, food language, XVII century cookbook, Florentine recipe book, BNCF conv.soppr.F.VIII.1834

Parole chiave: storia della lingua italiana, lingua del cibo, ricettario del XVII secolo, ricettario fiorentino, BNCF conv.soppr.F.VIII.1834

Nota: Con l'occasione si ringraziano il dott. Giulio Vaccaro (CNR-ISEM), che ha portato all'attenzione del *Progetto AtLiTeG* il manoscritto oggetto di studio, e il dott. David Speranzi (Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze), il quale, in un periodo così complesso, ha reso possibile la fruizione dei materiali imprescindibili allo svolgimento della ricerca; sentiti ringraziamenti sono inoltre dovuti alla prof.ssa Giovanna Frosini, per i preziosi consigli offerti durante lo studio, e alla prof.ssa Rita Fresu, per la lettura e il commento di questo contributo – ovviamente la piena responsabilità di eventuali errori è di chi scrive.

Indirizzo di corrispondenza: Dr. Giovanni Urraci, Università degli Studi di Cagliari, Dipartimento di Lettere, Lingue e Beni Culturali, Via Is Mirrionis 1, I-09123 Cagliari,
E-Mail: giovanni.urraci@unica.it

1 Il ricettario della Santissima Annunziata di Firenze

Il presente studio intende contribuire alla conoscenza della letteratura gastronomica secentesca mediante la presentazione, la descrizione e la problematizzazione di un ricettario conservato presso il fondo *Conventi soppressi* della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze (conv.soppr.F.VIII.1834) e, più nello specifico, proveniente del convento della Santissima Annunziata.¹ Si tratta di un documento pregevole per ricchezza dei contenuti e molteplicità delle fonti, caratterizzato da una lingua diacronicamente, diastraticamente e diafasicamente sfaccettata che esibisce una prevalenza di tratti medi affiancati da non pochi elementi devianti.

Il ricettario dell'Annunziata si presenta privo di titolo² e di qualsiasi riferimento esplicito ad autore e luogo di compilazione; lo compongono 182 carte, 12 delle quali bianche, raccolte in un codice cartaceo di formato oblungo (96 × 148 mm). Trasmette un numero considerevole di ricette, ben 369:³ di queste 297 sono di ambito culinario, mentre le rimanenti 72 sono etichettabili come segreti, in equilibrio tra chimica, farmacopea e consigli pratici legati a varie esigenze quotidiane – dai profumi ai sonniferi, passando per la cura degli animali e la preparazione degli stucchi, oltre che di «veleni mortiferi» e di rimedi per «incitare Venere»; notevole è anche la varietà dei piatti proposti, che comprendono arrostiti e lessi, salse e sapori, torte e lavori di pasta in genere, minestre, potaggi e diverse preparazioni di credenza, quali acque profumate, conserve e biscotti. Una simile commistione tra gastronomia e segreti, indubbiamente determinata dalla parziale

1 Il convento della Santissima Annunziata, che ospitava i frati dell'Ordine dei Servi di Maria, è parte importante della storia della città di Firenze e fu sede di una biblioteca di straordinaria ricchezza; sorto nel XIII secolo, il convento fu soppresso una prima volta nel 1810, a seguito degli editti napoleonici, e, successivamente, in via definitiva, nel 1866: questi eventi determinarono la dispersione del suo patrimonio librario. Per la storia del convento cf. Casalini (2005); per le vicende che hanno coinvolto i documenti ospitati nella sua biblioteca si rimanda invece, tra gli altri, a Lambroni (2019).

2 Nel catalogo del fondo *Conventi soppressi* il manoscritto è registrato come *Trattato dell'arte del cuoco*; tale titolo non verrà però da noi ripreso, in quanto non ha richiami nel testo e non definisce accuratamente l'effettiva strutturazione del libro.

3 Il codice registra anche quattro menu e una *lista del cuoco* (cf. infra, §2). Le dimensioni del ricettario sono notevoli, come emerge chiaramente dal confronto con altri libri di cucina manoscritti del XVII secolo: il taccuino di suor Maria Vittoria della Verde (Casagrande 1989) consta di 96 cc. e 170 ricette; *Il cocho bergamasco alla casalinga* (Tropea Montagnosi 2012) registra 65 ricette in 43 cc.; il celebre *Epulario* di Giovanni del Turco (Del Turco 1992) si compone di 150 cc. e comprende 166 ricette; infine, sono 102 le preparazioni trasmesse dal ricettario di San Martino delle Scale (Rapisarda/Spadaro/Musso 2007).

sovrapposizione dei rispettivi ambiti di pertinenza, è tutt'altro che insolita:⁴ nel Seicento la si ritrova, p. es., nel ricettario proveniente dal monastero palermitano di San Martino delle Scale (Rapisarda/Spadaro/Musso 2007) e, per restare a Firenze, Giovanni del Turco accompagna al suo *Epulario* (Del Turco 1992) una raccolta di segreti; non di meno, la presenza di consigli pratici costituisce una circostanza degna di nota in quanto riconduce il manoscritto a una dimensione eminentemente funzionale, configurandolo come una risorsa effettivamente attinta dalla comunità presso cui era conservato.

Il ricettario dell'Annunziata è inedito, fatta salva la trascrizione di cinque ricette in Incontri Lotteringhi della Stufa (2010, 181–186), uno studio che, avendo un interesse primariamente storico-documentario, presta però poca attenzione alla fedele resa linguistica dell'originale. Eppure, il manoscritto non offre soltanto una straordinaria testimonianza gastronomica, ma costituisce anche una preziosa attestazione della lingua della cucina del Seicento, relativa peraltro a un ambito di lacunosa documentazione; la scarsa notorietà del testo e l'assenza di studi al riguardo costituiscono pertanto una significativa mancanza.⁵ Una mancanza che ci proponiamo di sanare, almeno in parte, promuovendone la conoscenza e proponendo alcune osservazioni preliminari volte a inquadrarlo nel suo contesto storico, geografico e culturale, a definirne la veste linguistica e a mettere in luce le intricate problematiche da esso presentate, anche se in questa sede non sarà purtroppo possibile dipanarle completamente: lo studio del manoscritto è infatti ancora per certi versi acerbo, e ci si dovrà pertanto limitare ad avanzare alcune essenziali considerazioni di carattere generale, propedeutiche ad eventuali futuri approfondimenti e volte a stimolare la discussione su questo documento così ricco e complesso; in concreto, la trattazione proporrà una panoramica, ampia ma necessariamente cursoria, che interesserà la sola componente gastronomica, concentrandosi in maniera particolare, ma non esclusiva, sulle carte di cui è stato possibile completare trascrizione e spoglio lessicale, ossia le prime settanta, che raccolgono la quasi totalità delle preparazioni di grasso.

4 Una sintetica ma esaustiva ricognizione delle co-occorrenze tra ricette di cucina e segreti è proposta in Rapisarda/Spadaro/Musso (2007, 245).

5 In Ciuffoletti/Pinto (2005, 118–119) e nel già citato Incontri Lotteringhi della Stufa (2010) vengono ripresi alcuni passaggi del manoscritto dell'Annunziata, ma il ricettario non viene né presentato né descritto; alcuni riferimenti generali ai suoi contenuti possono essere invece rintracciati in Lazzi (1995).

2 Una proposta di datazione: Firenze e la corte medicea

Una datazione il più possibile accorta e accurata è indispensabile alla corretta interpretazione del manoscritto, della sua forma e dei suoi contenuti: poiché sia la lingua sia la gastronomia sono storicamente determinate, il loro studio non può prescindere dall'individuazione delle coordinate temporali pertinenti, e, dunque, l'esame del ricettario muoverà da una proposta di collocazione cronologica, propeudeutica a ogni altra considerazione e utile ad orientare la ricerca verso alcune delle tematiche di maggior rilievo. Il codice contiene quattro riferimenti, tre espliciti e uno implicito, al 1664, anno che costituisce quindi un evidente termine *post quem*. Si tratta però di un limite a cui è necessario riconoscere un certo grado di permeabilità in virtù della natura del documento che, configurandosi come una raccolta di appunti debolmente strutturata, impedisce di escludere l'antioriorità di singole ricette o intere sezioni; anche se, come suggerisce l'omogeneità della lingua e dei rimandi culturali, gli eventuali travalicamenti non possono che essere sporadici e, comunque, di portata assai limitata.

Più nello specifico, il ricettario è ancorato al 1664 dalla trascrizione dei menu di quattro banchetti svoltisi appunto tra il maggio e il novembre di quell'anno. I primi due sono la «cena fatta dal (Serenissimo) (Principe) Mattia all'Anbasciatore di Francia | con 17 (signori) il di 20 Maggio 1664»⁶ (127r^o) e l'«ordine (per) la designata del' (Serenissimo) Gran duca Granduchessa, è Principi | e (Serenissimi) padroni con l'Anbasciate di francia il di 21 Maggio 1664» (128v^o): il granduca e la granduchessa sono, evidentemente, Ferdinando II de' Medici e la moglie Vittoria Della Rovere, mentre il principe Mattia è chiaramente Mattias de' Medici, fratello minore di Ferdinando; nel citato ambasciatore di Francia si può invece fondatamente riconoscere Carlo III di Crequi, che soggiornò a Firenze proprio nel maggio del 1664,⁷ una identificazione questa che sembra essere confermata anche dall'annotazione presente alla c. 129r^o, secondo la quale «a Monsiur di Crichi gli or-

6 Riteniamo necessario esplicitare che tutte le trascrizioni rispondono a criteri di massima fedeltà all'originale: si è intervenuti sui testi unicamente per introdurre la distinzione tra ⟨u⟩ e ⟨v⟩ e per sciogliere le abbreviazioni, sempre indicate tra parentesi; con la barra verticale, invece, si rendono gli a capo.

7 L'informazione può essere ricavata da una relazione stilata da Joseph Kent, console inglese a Napoli, che il 26 maggio 1664 annota «il duca di Crequi si trova a Firenze per comporre le divergenze tra il giovane principe di Toscana e la principessa che minaccia il divorzio» e il 3 giugno 1664 aggiunge «sembra che il duca di Crequi non sia riuscito a comporre le divergenze tra Sua Altezza e la principessa sua moglie»; la fonte è consultabile in Pagano De Divitiis (1985, 255). La notizia è coerente con quanto registrato in Brusoni (1676, 810).

namenti di piatti si intendono»: *Crichi* è, plausibilmente, un maldestro tentativo di trascrivere il nome del nobile francese.

Segue, alla c. 129v°, l'illustrazione della «desinata del (Serenissimo) Gran Duca è (Serenissimi) Principi al (Signor) Anbasciatore di | Spagna il Petro di Velasco». In questa occasione l'ospite fu Don Pedro De Velasco, diplomatico spagnolo che, ai primi di giugno del 1664, si recò a Firenze, in rappresentanza del re di Spagna, per celebrare, seppur con tre anni di ritardo, la nascita di Francesco Maria de' Medici, figlio di Ferdinando II.⁸

Infine, contribuisce alla datazione del ricettario la relazione circa il «banchetto fatto del signor (Cavaliere) Morelli à 25 (novembre) 1664 à 32 | parenti quando condusse la sposa à casa à (numero) tre piatti» (139v°); il citato cavalier Morelli è con buona probabilità Lionardo Morelli, figlio di Giulio, che nel 1664 prese in sposa Selvaggia Attavanti Tatti, figlia di Pandolfo (cf. Di San Luigi 1785, 175–176).

I riferimenti a questi banchetti non si limitano ad offrire preziose indicazioni utili a collocare il ricettario nel tempo, ma consentono anche di delineare il probabile contesto in cui esso fu composto, un contesto che, se non afferiva direttamente alla corte medicea, quantomeno con essa poteva vantare uno stretto legame. Oltre che dalle connessioni precedentemente evidenziate, indubbiamente eloquenti, tale ipotesi è sostenuta dai rimandi agli usi del granduca e della granduchessa che punteggiano il codice,⁹ ed è inoltre rilevante la menzione di due ulteriori figure che insistono sulla Firenze di metà Seicento: Giovan Carlo de' Medici,¹⁰ cardinale tra il 1644 e il 1663, e tale colonnello Guasconi,¹¹ che deve essere identificato con Bernardo Guasconi (1614–1687), coppiere proprio del cardinale Giovan Carlo e uomo d'armi al servizio, tra gli altri, del già citato Mattias de' Medici (cf. Villani 2003).

In definitiva, nonostante il manoscritto fosse conservato presso la biblioteca della Santissima Annunziata, le tracce sin qui esaminate conducono a varie corti fiorentine, tra loro relate, e non a una realtà monastica. La profondità e la pregnanza del legame con gli ambienti cortigiani sembrano trovare conferma anche nella fisionomia dei menu a cui si è fatto riferimento, i quali, più che offrire un resoconto dei cibi gustati, paiono riflettere uno sguardo interno alle cucine: la descrizione dei piatti serviti, quando presente, è basilare, e non ne dettaglia composizione e

⁸ La circostanza è documentata, ancora una volta, in Brusoni (1676, 810) e in Pagano De Divitiis (1985, 255).

⁹ Si segnalano, tra gli esempi più interessanti, i seguenti titoli: *minestra favorita del Gran Duca di Toscana* (19v°), *nobile minestra usata dal Gran Duca* (61r°) e *per fare Sabetto Turchesco usato dalla (Serenissima) Granduchessa* (116r°) – ricetta che si chiude con l'annotazione «è così lo fa il bottigliere della (Serenissima) Granduchessa di Toscana» (117v°).

¹⁰ «Minestra d'el' cuoco del' (serenissimo) Cardinale (Giovan) Carlo» (19r°).

¹¹ «Torta usata dal (Signor) Colonnello Guasconi» (18r°).

aspetto, mentre grande attenzione viene riservata alla registrazione della quantità complessiva degli alimenti e al numero di piatti preparati; così, p. es., sappiamo che nel corso della cena con l'ambasciatore di Spagna furono consumati 2 leprotti, 6 tordi e 8 ortolani, ma nessuna informazione viene veicolata riguardo a salse, accompagnamenti e presentazione, e non è nemmeno indicato se essi furono serviti interi o come parte di pietanze più elaborate: in una sintesi estrema vengono semplicemente elencati, insieme ad altri quadrupedi e volatili, sotto la voce «arrosto». Le medesime caratteristiche si rintracciano anche nella dettagliatissima «lista del cuoco (per) 2 (Serenissimi) Principi» (130r^o), che si configura, inequivocabilmente, come una lista di ingredienti da acquistare, a ciascuno dei quali sono associate quantità ben specifiche: la sua presenza nelle pagine del codice offre un'ulteriore conferma del fatto che alla compilazione del ricettario avesse contribuito qualcuno che aveva accesso alle cucine di palazzo o che ne aveva maneggiato le liste della spesa, se non addirittura il cuoco di qualche nobile signore.¹²

3 Ancora sulla datazione: la cioccolata

Il dettagliato esame dei contenuti gastronomici esula dagli scopi del presente contributo; non di meno, alcuni riferimenti a ricette e ingredienti sono imprescindibili in quanto capaci di consolidare la caratterizzazione storico-sociale sin qui delineata. In particolare, importanti indicazioni giungono dall'attestazione di una ricetta per la preparazione della cioccolata.

La cioccolata si piglia in questa maniera

Si mette à riscaldare cinque ò sei oncie di acqua con sei | dramme di zucchero, è quando à bollito un' poco vi si aggiugne, dramme sei di cioccolata in polvere, cioe grat|tugiata, è si mesta bene con il molinetto di legnio, | poi si rimette al' fuoco sin che cominci à bollire, è subito si mesta un poco, è poi si mette in una scodellina | e si beve à poco à poco calda commodamente (153v^o).

A Firenze il cioccolato è conosciuto sin dal 1606 grazie alla relazione del mercante Francesco Carletti, protagonista di un viaggio lungo 12 anni che lo portò a circumnavigare l'intero globo, al ritorno dal quale ebbe udienza presso il granduca Ferdinando I.¹³ Il consumo della cioccolata si diffonde però non prima della seconda

12 L'ipotesi che queste pagine ripropongano documenti a uso interno delle cucine è sostenuta anche dalla densità di soluzioni brachilogiche, qui sistematiche ma quasi del tutto assenti nel resto del ricettario: esse sono coerenti con degli appunti che avrebbero dovuto assolvere una funzione strettamente pratica.

13 Un approfondito resoconto della vicenda, e più in generale dell'introduzione della cioccolata in Italia, è offerto da un cronista d'eccezione: Francesco Redi (1685, 29–33).

metà del XVII secolo e, sempre con riferimento alla città toscana, tale specialità raggiunge un'effettiva ampia disponibilità soltanto a partire dal 1668,¹⁴ come testimonia la cronaca di Tommaso Rinuccini: «(1668) s'è introdotto in Firenze quest'anno assai comunemente una bevanda all'uso di Spagna che si chiama cioccolata, et anco di questa vende uno de' sopradetti bottegai in bicchieretti di terra, e par che gusti così calda come fredda» (Aiazzi 1840, 282). È dunque poco plausibile che la ricetta contenuta nel manoscritto sia antecedente al 1668 e, anzi, è lecito ipotizzare che siano trascorsi alcuni anni prima che le istruzioni per la preparazione della bevanda possano essere state formalizzate nel testo in esame: bisogna probabilmente rivolgersi all'ultimo trentennio del Seicento, un lieve scostamento rispetto al riferimento precedentemente preso in considerazione, ossia il 1664; il fatto che la ricetta si collochi nella sezione dedicata ai segreti invita però alla cautela: sottintende uno statuto ambiguo del cioccolato, in bilico tra curiosità e prelibatezza, compatibile con l'atteggiamento che caratterizza i primordi della sua introduzione nel panorama gastronomico.¹⁵ In ogni caso, a prescindere dalla sua esatta datazione, si tratta di una testimonianza di grande interesse in quanto costituisce una delle prime ricette italiane per la preparazione della cioccolata.

Chiudiamo questa breve digressione sulla cioccolata ricordando come, per lungo tempo, la possibilità di gustarla fu prerogativa delle classi superiori; e, a Firenze, essa era particolarmente apprezzata da Cosimo III de' Medici, che custodiva gelosamente la ricetta per il cioccolato al gelsomino. L'inclusione di questa bevanda rafforza pertanto l'ipotesi di un'origine cortigiana del manoscritto, al tempo stesso indebolendo la probabilità di una compilazione prettamente monastica.

4 Un libro di cucina «aperto»

Alla luce degli indizi sin qui raccolti e discussi, il ricettario può essere motivatamente ricondotto alla seconda metà del Seicento; ogni tentativo di circoscrivere ulteriormente questo spazio temporale sarebbe purtroppo inevitabilmente fru-

14 Non si deve però credere che in precedenza la cioccolata fosse estranea agli usi dei fiorentini; piuttosto, tale data ne sancisce la diffusione al di fuori di una cerchia assai ristretta e privilegiata.

15 L'introduzione della cioccolata nella cultura gastronomica europea si associa a un elogio delle sue proprietà, come riscontra anche Francesco Redi: «l'uso in Europa è diventato comunissimo [...], credendosi, che possa fortificare lo stomaco, e che abbia mille altre virtù profittevoli alla sanità» (Redi 1685, 29); ciò si intreccia ad un'articolata discussione medica e ad un'accesa diatriba teologica: la prima volta a determinare se la cioccolata avesse natura fredda o calda, la seconda se essa fosse da considerarsi cibo o bevanda, una questione non trascurabile perché essenziale a legittimare o vietarne il consumo in tempo di digiuno. Per una efficace sintesi degli aspetti qui accennati cf. Leone (1996).

strato dal fatto che il testo è stato oggetto di integrazioni e aggiunte sostanziali, le quali, dati i loro numero ed estensione, non possono che essersi protratte per svariati anni: la compilazione del ricettario non fu un'attività ben delimitata nel tempo, bensì si estese a lungo e conobbe varie fasi di lavoro. L'esame paleografico consente di riconoscere l'apporto di un numero considerevole di scriventi, i cui interventi consistono in singole ricette o intere sezioni, più raramente in brevi annotazioni;¹⁶ questi co-autori hanno evidentemente operato in momenti diversi e non necessariamente contigui, come dimostra il fatto che, molto spesso, le ricette risultano schiacciate negli spazi lasciati bianchi da un precedente compilatore: esemplare al riguardo è la c. 71v^o, sulla quale intervengono tre mani differenti i cui contributi sono via via costretti in uno spazio sempre più ristretto.

L'introduzione di nuove ricette nel manoscritto tende a rispettare l'implicita organizzazione del codice che, sebbene privo di una strutturazione in capitoli, è incline a raccogliere le ricette in insiemi omogenei: si riconoscono così, nell'ordine, pur con non poche incongruenze, piatti di carne, brodi, salse, pietanze di magro e, infine, le preparazioni di credenza; inoltre, le nuove vivande vengono tendenzialmente affiancate ad altre aventi alla base il medesimo ingrediente. Un esempio di tali consuetudini è individuabile alla c. 20r^o, che già ospitava la ricetta per la «minestra di vitella battuta», nella quale vengono in un secondo momento inserite le istruzioni per la preparazione della vitella bollita imborracciata; similmente, poco più avanti, sotto la ricetta «per fare brodo consumato di cappone» (30r^o) viene aggiunta una pietanza analoga, sempre a base di cappone – o in alternativa pollastra.

È dunque evidente una certa progettualità di fondo, certamente orientata a facilitare ricerca e consultazione e perciò funzionale alla fruizione del ricettario; ricettario che si configura, comunque, come una raccolta avente una finalità prettamente pratica e destinata a circolare in un ambiente circoscritto. L'assenza di qualsiasi premessa e di note di possesso, oltre che la mancanza di riferimenti ai lettori, sono in tal senso indicative, e simili suggestioni sono veicolate anche dalla scarsa organizzazione nella gestione della pagina e dal *ductus* poco curato; una caratterizzazione sulla base della quale si può supporre che alcune parti del testo riportino degli appunti estemporanei.

16 Tra i commenti alle ricette, di particolare interesse è l'es. riscontrabile alla c. 81v^o, dove le istruzioni per la preparazione della *pasta sciringa da Quaresima* sono accompagnate da un giudizio poco lusinghiero: «provata non e molto buona sa di rancido assai».

5 Il profilo linguistico: Firenze, e una pervasiva diacronia¹⁷

La molteplicità degli autori e la ricchezza dei loro interventi impediscono di respingere la possibilità che la scrittura del ricettario si sia protratta oltre la soglia del 1700, anche se è improbabile una sua significativa penetrazione nel XVIII secolo; ciò sia per la mancanza di riferimenti storico-culturali più recenti, sia per l'espressione di una cucina ancora debitrice al gusto rinascimentale, e ulteriori indizi in tal senso provengono dalle consuetudini linguistiche, che sembrerebbero appunto consolidare i legami del manoscritto con il Seicento. Lo spazio a disposizione non consente uno spoglio particolareggiato, ci limiteremo pertanto a una sintetica esposizione dei principali tratti che ne definiscono l'aspetto linguistico, con particolare riguardo per quelli capaci di sostenere e rafforzare le considerazioni storico-geografiche sin qui proposte.

5.1 Grafia e punteggiatura

A livello grafico il testo presenta forti oscillazioni e, in generale, sembra non aver accolto molte delle norme che erano andate definendosi nel corso del Seicento: basti citare il perpetrarsi della mancata distinzione grafica tra ⟨u⟩ e ⟨v⟩¹⁸ e l'assenza della congiunzione *ed*, che pure nel secondo Seicento era impiegata e consigliata (cf. Bartoli 1670, §14.1; Migliorini 2019, 580–581),¹⁹ mentre *et* occorre sia davanti a vocale sia davanti a consonante (*et il grosso* 2v^o, *et orecchie* 16v^o, *et sale* 31v^o, *et con le mele* 35r^o, etc.); si osservano inoltre la sporadica resa della velare con ⟨ch⟩ quando seguita da [a] ed [o] (*attacha* 4v^o, *vacha* 6r^o, *secho* 7r^o, *stincho* 33r^o, etc.), nel XVII secolo antiquata,²⁰ e occasionali attestazioni di grafie latineggianti come il nesso ⟨-ti-⟩ (*spatio* 11v^o, *diligentia* 14v^o, *compositio* 16v^o, *conditio*

¹⁷ Per ragioni di spazio e facilità di lettura, di tutti gli esempi verrà registrata esclusivamente la prima occorrenza.

¹⁸ La distinzione tra ⟨u⟩ e ⟨v⟩ è un'innovazione che aveva preso piede solo alla fine del Seicento (cf. Maraschio 1993, 145); non pienamente accolta nemmeno nei testi a stampa, la sua assenza in un manoscritto di ambito pratico non sorprende ma è comunque utile alla datazione.

¹⁹ Si tenga presente che le occorrenze di *ed* latitano anche nei testi della seconda metà del XVII secolo analizzati da Setti (2010, 277).

²⁰ La sistematica eliminazione di ⟨cha⟩ e ⟨cho⟩ era stata sostenuta già da Bembo (cf. Maraschio 1993, 177); nel Seicento questi nessi sono ancora frequenti nei testi popolari (cf. Setti 2010, 284–285), ma estremamente rari in romanzi e novelle (cf. Mura Porcu 1980, 148). Per un ulteriore approfondimento sul fenomeno cf. Frosini (2021, 43–44).

ne 34v°, etc.), alcune (h) (pseudo-)etimologiche (*hore* 1v°, *havere* 4r°, *havanti* 10r°, *havertendo* 10r°, etc.) e rare occorrenze del nesso non assimilato (-ct-), quasi esclusivamente limitate alla parola *lacte* (5v°).²¹

A tratteggiare la grafia contribuiscono anche le incertezze circa l'impiego di (m) e (n) prima di bilabiale (*ambra* 12r°/*anbra* 14r°, *imbuto* 3r°/*inbuto* 28v°, *tempo* 14r°/*tenpo* 4r°, *zampe* 14r°/*zanpe* 14v°, etc.), le oscillazioni nell'uso delle doppie (in particolare (-z-) e (-zz-):²² *calzetta* 31v°/*calzzetta* 31r°, *mezo* 8r°/*mezzo* 8r°, *pezi* 1v°/*pezzi* 10r°, *tramezzata* 42v°/*tramezzati* 13v°, etc.) e la più generale scarsa coerenza a livello di singoli lessemi: particolarmente rilevanti in tale senso sono le alternanze nelle serie *spetierie* 1v°/*spezierie* 8v°/*spezzierie* 8v° e *huova* 4v°/*ova* 6v°/*vuova* 7r°/*uova* 14v°.²³

Il tratto che maggiormente contraddistingue il ricettario consiste però nell'anomala resa dei suoni palatali: colpiscono non tanto le molteplici occorrenze di (i) superflue (*bagniate* 3v°, *cotogniata* 28v°, *legnie* 4r°, *prugnie* 9v°, *grugno* 16v°, *pagniotte* 51v°, etc.), tutt'altro che inusuali,²⁴ quanto piuttosto il caso opposto, ossia la sistematica omissione della (i) grafica in alcuni lessemi, tra cui *faganotto* 'fagianotto' (2v°), *parmigano* 'parmigiano' (14v°), *salsicca* 'salsiccia' (11r°), *piccone* 'piccione' (2v°) e *pasticcio* 'pasticcio' (43r°); certamente le difficoltà nella trascrizione dell'affricata sono comuni e comprensibili, ma in una certa misura sorprende che queste realizzazioni si presentino in tutti gli scriventi e nella quasi totalità delle occorrenze: ciò suggerisce un errato apprendimento della regola, oppure, dato che ad essere coinvolte sono primariamente voci del lessico gastronomico, si può ipotizzare la loro ripresa da una fonte ignota che perpetra questa soluzione grafica.

A margine, alcune osservazioni possono essere proposte anche in relazione al mancato recepimento di molte delle sistematizzazioni relative a maiuscole e punteggiatura: l'impiego del maiuscolo è incoerente, ma non ipertrofico;²⁵ la vir-

21 Si segnalano attestazioni di (-ct-), oltre che in *lacte*, anche nelle forme etimologicamente imparentate *lactare* (21v°), *lactate* (21v°) e *lactuga* (22r°).

22 La questione relativa alla distinzione tra (-z-) e (-zz-) è del resto complessa, e fu a lungo dibattuta. La Crusca, abbandonando i criteri basati sulla sonorità, sino a quel momento largamente sostenuti, propose l'impiego di (-zz-) per indicare l'affricata intervocalica geminata sia sorda sia sonora (cf. Mura Porcu 1982, 348); si tratta di una norma che venne però accolta con non poche riserve, e per tutto il Seicento sopravvive quindi una forte instabilità (cf. Mura Porcu 1980, 141–142).

23 Le occorrenze di *ova* e *vuova* sono interessanti anche sul piano fonetico: *ova* è forma soggetta a monottongamento (cf. infra, §5.2); *vuova*, invece, manifesta una possibile spirantizzazione di [w] iniziale (cf. Manni 1979, 123–124): la parola giunge a Firenze, dalla Toscana occidentale, nel Trecento, come testimoniano i documenti della Mensa dei Priori (cf. Frosini 1993, 141–142).

24 Il fenomeno è ampiamente attestato nel Seicento (cf. Mura Porcu 1980, 147–148; Setti 2010, 281).

25 Diversamente dalle consuetudini di alcuni ricettari secenteschi, l'impiego della maiuscola per dare risalto ai nomi degli ingredienti è infrequente.

gola di norma precede tutte le congiunzioni e ogni subordinata, comprese le relative, mentre il punto tendenzialmente si limita a separare i paragrafi e, quindi, occorre in prevalenza in chiusura delle ricette;²⁶ il ricorso ai due punti e al punto e virgola è occasionale e poco consapevole. Segnaliamo, da ultimo, che l'accento è impiegato quasi esclusivamente in *à* (preposizione) e in *è* ed *ò* (congiunzioni).²⁷

5.2 Fonetica

A definire la fisionomia della lingua contribuisce in maniera sostanziale il trattamento dei dittonghi [jɛ] e [wɔ], provenienti da *ē* e *ō* latine: si tratta di un fenomeno eccezionalmente pregnante, dotato di una valenza significativa anche in prospettiva diacronica, diafasica e diastratica. Il monottongamento di [jɛ] e [wɔ] è costante dopo consonante + vibrante: come è ormai lecito attendersi in un testo secentesco, trattandosi di un fenomeno giunto a compimento tra il secondo Quattrocento e il secondo Cinquecento (cf. Castellani 1967, 4–10; Manni 1979, 120–122; Frosini 2021, 45–46), questo passaggio non conosce eccezioni. In tutti gli altri contesti emerge invece una netta predilezione per la preservazione del dittongo [wɔ],²⁸ come dimostra la sua presenza quasi incontrastata in alcune forme ad alta frequenza: *buono* (10v°), *cuocere* (3r°) (82 occorrenze di *cuoc-*, 3 di *coc-*), *fuoco* (1v°) (ma una occorrenza di *infocato* 7r°), *fuora* (10r°), *nuovo* (14r°), *puole* (2r°) (*pole* 21r°, seppur notevole, è un *hapax*) e *vuole* 1v° (10 occorrenze di *vuole*, 3 di *vole*),²⁹ e sono presenti persino forme di antica attestazione come *cuopre* (9r°) e *cuoprono* (24v°); fa eccezione soltanto *ova*, che sormonta (*h*)*uova*: 23 occorrenze a fronte di sole 10. Nel complesso, le varianti più propriamente popolari (cf. Ventigenovi 1993, 201) sono nettamente minoritarie; ciò difficilmente può essere interpretato quale segnale di un uso sorvegliato della lingua, circostanza che striderebbe con

²⁶ Paiono esserci anche sporadiche attestazioni del punto mobile (cf. Maraschio 1993, 144), ma la loro valutazione è ostacolata dalla scarsa consapevolezza dimostrata dagli scriventi nell'uso della punteggiatura.

²⁷ La casistica rilevata rispetta solo in parte le indicazioni dei grammatici, che prevedevano l'uso dell'accento per distinguere gli omografi; al tempo stesso non emerge l'abitudine di accentare tutti i monosillabi, radicata p. es. nelle carte leopoldiane (Setti 2010, 276).

²⁸ Verrà preso in considerazione unicamente il dittongo [wɔ] in quanto il testo non presenta occorrenze di [jɛ] sufficienti a valutarne adeguatamente il trattamento.

²⁹ La forma *vole* entra nel fiorentino, per influsso delle parlate confinanti, nel secondo Trecento; la sua diffusione fu però segnatamente lenta e limitata (cf. Ventigenovi 1993, 178–182).

altre caratteristiche del testo, e piuttosto suggerisce un discreto livello culturale degli scriventi, o meglio una loro non trascurabile educazione.³⁰

5.3 Morfologia

Anche a livello morfologico l'instabilità è considerevole, ma per lo più circoscritta a tratti che si sono consolidati solo nel tardo Seicento o che possono essere ricondotti a limitazioni nelle competenze degli scriventi. Si segnalano almeno l'alternanza nella terza persona plurale del presente indicativo di prima coniugazione tra le desinenze *-ano* e *-ono*³¹ (*passano* 2v°, *conservano* 3r°, *cominc[i]ano* 15v°/*cominc[i]ono* 14v°, *diventono* 2r°, *buttano* 23r°, etc.), con preferenza per la prima, e i congiuntivi di seconda, terza e quarta classe in *-i* e *-ino* (*faccisi* 10v°, *servisi* 10v°, *rimanghino* 2r°, *friggino* 12v°, *si mettono* 21r°, etc.),³² nel Seicento ancora ampiamente diffusi ma biasimati dai grammatici (cf. Colombo 2007, 94–95); per quanto riguarda il futuro di *avere*, invece, prevalgono le forme non sincopate (*haverà* 20v°, *averanno* 37v°), accompagnate da alcune attestazioni di *arà* (5r°) – non si rilevano occorrenze di *avrà*.³³

Di un certo interesse è anche la composizione del paradigma dell'articolo determinativo. Al femminile comprende *la* e *le*; al maschile singolare prevede l'utilizzo di *il* e *lo*, quest'ultimo sempre prima di vocale e *s* implicata, talvolta dopo *per* (*per lo setaccio* 30r°, *per lo lungo* 12v° ma anche una singola attestazione di *per il lungo* 51r°);³⁴ al maschile plurale le forme *i*, *li* e *gli* convivono senza che possa individuarsi una loro rigorosa distribuzione sulla base della fonetica della parola

30 Un utile termine di confronto è offerto dal trattamento del dittongo [wo] nelle carte leopoldiane (cf. Ventigenovi 1993, 194–199; Setti 2010, 289–291); ulteriori considerazioni su distribuzione e caratterizzazione del fenomeno sempre in Ventigenovi (1993, 203–205).

31 La desinenza *-ono*, unanimemente condannata dalle grammatiche del Seicento (cf. Colombo 2007, 83–84), è vitale sin dal secondo Trecento e ben attestata nel Quattrocento e nel Cinquecento (cf. Manni 1979, 144–145; Frosini 2021, 50); le sue occorrenze secentesche non sono da considerarsi eccezionali (cf. Migliorini 2019, 586).

32 Si tratta di desinenze analogiche attestate dal Trecento (cf. Manni 1979, 156–159; Frosini 2021, 50) e ancora ben presenti nel Seicento (cf. Migliorini 2019, 587); generalmente negativo, ma talvolta poco chiaro, il giudizio dei grammatici secenteschi circa il loro utilizzo (cf. Colombo 2007, 94).

33 Sui futuri di *avere* cf. almeno Colombo (2007, 88–89). Per quanto riguarda, più nello specifico, la forma *arà* si segnala la sua penetrazione nel fiorentino nel corso del Quattrocento (cf. Manni 1979, 141–142; Frosini 2021, 50), ed è importante ricordare che nel XVII secolo essa vanta ancora un numero non trascurabile di attestazioni, le più prestigiose delle quali in Galileo (cf. Serianni 1997, 578–579).

34 L'incoerenza nella selezione di *per il* e *per lo* riflette la situazione secentesca (cf. Colombo 2007, 76–77).

seguinte,³⁵ fermo restando la predilezione per *gli* davanti a *s* implicata e davanti a vocale (ma *li interiori* 2v^o, *gli interiori* 4r^o) e per *li* dopo *per* (*per li convalescenti* 31v^o). Rilevante per la datazione del ricettario è inoltre la mancanza di attestazioni degli articoli *el*³⁶ ed *e*, il cui completo abbandono è un elemento di modernità, o meglio un uso coerente con il fiorentino tardo-secentesco (cf. Manni 1979, 128; Setti 2010, 302; Frosini 2021, 47–49).

Meritevoli di attenzione sono, infine, le occorrenze di *dua* (2v^o), quasi sempre preferito a *due* (16v^o),³⁷ e il ricorso esclusivo a *doppo* (1r^o) per *dopo*.³⁸

5.4 Lessico

La conformazione del lessico è poco probante per quanto concerne la collocazione temporale e geografica del manoscritto, in quanto, come normale a quest'altezza cronologica, i gastronomi propri della cucina alta sono ben consolidati ed afferiscono, in prevalenza, a una dimensione sovraregionale. Non di meno, la terminologia trasmessa è di grande interesse sia sul piano storico-documentario sia su quello linguistico, poiché offre una ricca messe di attestazioni pertinenti a tutti i principali ambiti della lingua del cibo, di cui esibisce le principali tendenze e consuetudini.

Di seguito proponiamo una limitata selezione di termini di ambito gastronomico, un campione ristretto ma rappresentativo mediante il quale intendiamo esemplificare la ricchezza documentaria del manoscritto; rimandiamo a studi futuri per un'analisi specifica e particolareggiata del lessico, che esula dalle finalità del presente contributo.

Copiosi, e vari, sono i nomi di pietanze,³⁹ tra cui possiamo ricordare *agniolini* 'anolini' (25r^o), *cantucci* (20v^o), *consumato* 'consommé' (29r^o), *mostaccioli* (9v^o), *oglia podrida* 'pietanza di origine spagnola che prevede la cottura di varie carni, verdure e spezie insieme in una pentola' (16v^o), *ove misscide* 'uova misside, ossia

³⁵ Le incertezze riscontrate nel manoscritto non sorprendono e, anche in questo caso, riflettono l'indecisione degli stessi grammatici (cf. Colombo 2007, 75).

³⁶ È però degno di nota l'*hapax d'el*' (19r^o).

³⁷ *Dua* è un chiaro argenteismo (cf. Manni 1979, 135–137; Frosini 2021, 49), condannato o ignorato da tutte le grammatiche secentesche (cf. Colombo 2007, 74), che nel XVII secolo conosce solo attestazioni sporadiche (cf. Migliorini 2019, 584).

³⁸ Data la forte oscillazione tra le forme *dopo* e *doppo* nel XVII secolo (cf. Setti 2010, 312), che prosegue l'incertezza normativa cinquecentesca (cf. Maraschio 1993, 190), una preferenza così netta è insolita.

³⁹ Le definizioni sono primariamente riprese dal GDLI, e adattate all'effettivo significato con cui le parole occorrono.

tuorli cotti con lo zucchero' (17r°), *piccatiglio* 'vivanda a base di carne sminuzzata e variamente condita' (29v°), *polpette* (6v°), *pottaggio* 'piatto a base di carne, pesce o frutta cotto in umido' (24v°), *sapore* 'salsa o condimento' (5v°), *tommaselle* 'salsicce di fegato ripiene di vari ingredienti' (17r°), *tortiglioni* (50v°), etc.; ben testimoniate sono inoltre alcune strutture tipiche del lessico gastronomico quali i derivati in *-ata* (*agliata* 40r°, *agrestata* 36r°, *cotogniata* 28v°, *cucuzzata* 47v°, *pistachiata* 28v°, etc.), la produttività dei suffissi alterativi (*cianbellette* 9v°, *podritina*⁴⁰ 'variante semplificata dell'oglia podrida' 33v°, *saporetto* 5r°, etc.) e la frequenza del sintagma nome comune + *alla* + deonomastico (*birra all'inglese* 125v°, *ova all'ugonotta* 21v°, *pasticci alla genovese* 55r°, *pasticcio alla pollacha* 43v°, *pasticcio all'inghilese* 44v°, *polpette alla luchese* 60r°, *sapore alla modanese* 39r°, *vivanda alla francese* 16r°, etc.). Numerosi sono anche i riferimenti a un'ampia varietà di strumenti impiegati nella preparazione, nella cottura e nel servizio dei cibi, tra cui: *bastone da macheroni* (47r°), *calderotto* 'paiolo' (10v°), *cazzuola* 'recipiente, usato specialmente per far bollire un liquido'⁴¹ (16v°), *ghiotta* 'leccarda' (11v°), *gratella* (1v°)/*graticola* (8r°), *mortaio* (18r°)/*mortaro* (54r°), *romaiolo* 'ramaiolo, mestolo' (60v°), *scaldavivande* (62r°), *sciringa* 'siringa' (47v°), *spianatoio* (47r°), *spiede* (1v°)/*spiedo* (2v°), *stamignia* 'tela sottile e resistente impiegata per filtrare i liquidi' (12r°), *teglia* (18r°), *testo* 'coperchio di terracotta' (16r°), *tortiera* (5v°).

Non meno ricco, e in alcune istanze dotato di una profonda specificità tecnica, è inoltre l'insieme dei verbi che descrivono le operazioni da eseguire nella realizzazione delle ricette. Di seguito solo qualche es.: *allessare* (2r°), *arrostire* (2v°), *frollare* (1r°), *indorare* (6r°), *impillotare* 'lardellare (avvolgere nel lardo)' (7r°) oppure 'steccare (infilzare varie spezie nella carne)' (55v°), *rosolare*, (17v°), *sbruffare* 'spruzzare' (5r°), *soffrigere* (14r°), *sottestare* 'cuocere ponendo la brace sotto e sopra la pentola' (7r°).

A margine, segnaliamo la convivenza delle forme *burro* (17v°), *butiro* (62v° – si tratta di un *hapax*) e *butirro* (14v°).

40 Il nome pare non essere attestato nei principali repertori lessicografici; inoltre, uno spoglio eseguito su un campione rappresentativo di libri di cucina ha potuto individuare questa forma esclusivamente ne *Lo scalco pratico* di Vittorio Lancellotti.

41 Il significato non è attestato nel GDLI, ma gli usi riscontrati nel manoscritto non lasciano adito a dubbi circa il referente indicato: «(Pigliasi) brodo di cappone o di vitella grasso, con tantino di burro fresco, è poca acqua rosa tutto messo à bollire, in una cazzuola» (47r°); «[...] si ponghino, à soffriggere con| un poco d'olio, ò butiro pian piano in una cazzuola, ò altro va|so rivolgendoli alle volte, ch' fanno il brodo da per loro, è pesti|sene una brancata, nel mortaio, è stenprinsi con acqua cal|da, è pongansi nel vaso dove non sono stati i prugnioli non| pesti, e faccinsi bollire» (62v°).

5.5 Ulteriori considerazioni sulla lingua

Per quanto riguarda la collocazione geografica, appare futile una disamina volta a sostenere la fiorentinità del ricettario, dato che essa è ampiamente comprovata dai tanti rimandi storico-culturali che lo attraversano; nella prospettiva di una descrizione complessiva del ricettario, in questa sede può dunque essere sufficiente confermare la sistematicità dell'anafonesi e dell'esito toscano dei nessi di vibrante + [j], e segnalare la presenza di alcuni fenomeni fonetici tipicamente fiorentini come quelli che portano allo sviluppo di forme quali *stivine* 'schiavine' (3v^o), *mustio* 'muschio' (14r^o), *mustiato* 'muschiato' (20v^o), *diacciaie* 'ghiacciaie' (3v^o) e *diacc[i]ata* 'ghiacciata' (110r^o);⁴² pertinenti sono inoltre le attestazioni di *aggiugnie*⁴³ 'aggiunge' (18r^o) e *stumia*⁴⁴ 'schiuma' (2r^o). Compatibili con il fiorentino secentesco, ma non probanti, i sistematici *anco* 'anche' (18r^o), *fuora* 'fuori' (10r^o) e *sieno* 'siano' (1r^o).⁴⁵

In conclusione di questa necessariamente cursoria panoramica sulla lingua non resta che segnalare la sostanziale coerenza tra gli usi degli scriventi, una coerenza che suggerisce che si tratta di membri di una stessa comunità o comunque di persone formatesi nel medesimo ambiente; ovviamente, al netto di una inevitabile e innegabile disparità nella padronanza linguistica manifestata. Nonostante ciò, la valutazione sociolinguistica degli autori del ricettario non è semplice, in quanto si scontra con alcune ambiguità: come dimostrano i fenomeni in precedenza evidenziati, la lingua impiegata esprime un'ampia escursione cronologica, spazia dalle forme aeree agli usi secenteschi, e nella sua definizione ha un ruolo cardine la componente argentea; si produce così una notevole mescolanza di tratti, che è però coerente con una fase storico-culturale in cui la norma non era ancora salda nella lingua d'uso e che vedeva allargarsi la forbice tra il fiorentino parlato e la varietà codificata: apparentemente ignari del dibattito grammaticale contemporaneo, il riferimento di questi scriventi è un crogiolo che fonde, e talvolta confonde, la lingua viva quotidianamente adoperata e un modello normativo ormai obsoleto. Gli usi linguistici rilevati mostrano una non trascurabile coerenza

⁴² Per [skj] > [stj] e [gj] > [dj] nel fiorentino cf. Manni (1979, 123); Frosini (2021, 46).

⁴³ [ndʒ] > [j] è fenomeno tipicamente fiorentino (cf. Rohlfs 2021, §256; Setti 2010, 297). Nel *corpus* è attestato anche *giungniere* (31r^o): in ⟨ngn⟩ si può leggere una commistione tra fonetica e difficoltà grafiche.

⁴⁴ *Stumma* è voce prettamente toscana (cf. Rohlfs 2021, §327): si tratta di un esito metatetico di *stiuma* 'schiuma', parola di chiara fonetica fiorentina.

⁴⁵ Tutte e tre le forme entrano nel fiorentino nel corso del Quattrocento (cf. Manni 1979); per quanto riguarda *anco* si segnala la sua fortissima diffusione nel fiorentino comune del Seicento (cf. Setti 2010, 312).

con quelli propri dei testi fiorentini del secondo Seicento, di ambito pratico, studiati da Raffaella Setti, la quale al riguardo afferma: «la presenza di incertezze e oscillazioni [...] è l'effetto del recupero di modelli del passato che, in alcuni casi, riemergono e vengono percepiti come i corrispondenti «colti» di forme del parlato, con una evidente sovrapposizione del livello diastratico con quello diacronico della lingua» (Setti 2010, 269).

Al tempo stesso, nel testo sono limitati i fenomeni portatori di una caratterizzazione semicola: i casi di mancato accordo, i metaplasmismi e i più generali malapropismi sono tutt'altro che una costante. In definitiva, il manoscritto sembra esibire un livello linguistico medio, specchio di scriventi istruiti ma per i quali la scrittura non era una professione.

6 Le fonti

Una delle maggiori difficoltà connesse allo studio dei testi di ambito gastronomico è l'individuazione delle fonti, poiché esse tendono a tracciare trafilate tortuose e non sempre discernibili; in questo il codice dell'Annunziata non fa eccezione e disegna anzi un quadro assai complesso, a iniziare dalla commistione tra materiali plausibilmente originali e altri che, evidentemente, non lo sono. Le indagini sin qui condotte hanno consentito di individuare riprese da tre differenti testi: il primo è *Lo scalco pratico* (1627) di Vittorio Lancillotti, da cui provengono perlomeno dieci ricette e un menu, quest'ultimo riportato alle cc. 130v^o-134r^o; il secondo è *L'economia del cittadino in villa* (1644) di Vincenzo Tanara, dal quale sono state trascritte oltre dieci preparazioni; il terzo, il libro di cucina che ha esercitato la maggiore influenza, è *l'Opera* (1570) di Bartolomeo Scappi, fonte diretta per almeno ventinove ricette.

Il rapporto tra il ricettario in esame e le sue fonti è tutt'altro che banale: non riflette un atteggiamento passivo, non propone una semplice trascrizione bensì una rielaborazione degli originali sul piano linguistico e testuale; emerge così una forte densità di variazioni ortografiche e lessicali, e persino la struttura interna delle ricette può divergere in conseguenza della propensione a sintetizzare o ridurre i passaggi e le informazioni veicolate. Inoltre, a tutte queste riprese soggiace una più generale selezione dei contenuti volta ad estrapolare le sole informazioni reputate pertinenti: tale dinamica può essere distintamente osservata alle cc. 42v^o-44v^o che, nel riproporre la sezione de *L'economia del cittadino in villa* dedicata ai pasticci, non solo omettono le «digressioni» di cui il testo è ricco ma rimuovono anche alcuni ingredienti e ne aggiungono di nuovi, preferiti probabilmente perché più accessibili o graditi.

6.1 L'adeguamento delle fonti: esempi di riprese dallo Scappi

Tab. 1: Confronto tra le ricette per le zuppe d'agresto, visciole e marasche nell'Opera di Scappi e nel ricettario dell'Annunziata.

<i>Opera, 418v°</i>	<i>Ricettario dell'Annunziata, 24v°</i>
<p>Per fare zuppa d'agresto nuovo intiero. Cap. CXXXVIII Piglisi l'agresto intiero, e spacchisi per mezzo, nettisi della pelle, e levinosi l'anime, facciasì bollire con brodo di pollo, e zucchero, ovvero acqua, e zucchero in modo che non sia disfatto, e perche di sua natura il brodo dell'agresto vien bianco, si puo tingere con un poco di zafferano, e ancho si possono mettere con esso herbucce battute, facciasene poi zuppa col pane sottestato. In questo modo si puo fare dell'uva spina, e se non vi si vorrà zucchero sarà in arbitrio mettervi rossi d'ove fresche battute, e servasi calda.</p>	<p>Zuppa d'agresto nuovo (Piglisi) grani d'agresto, è spachinsi per il mezzo, e nettinsi della pelle è anime facciasì bollire, con brodo di pollo, è zucchero, ò vero acqua, è zucchero, in modo che non' sia disfatto, è si puole tingere con un poco di zafferano è mettasi erbucce battute à chi piacciono, è faccisenè zuppa, con pane sottestato, è si puole fare anco di uva spina, è mettervi rossi di ova battute.</p>
<p>Per fare zuppa di visciole, e di marasche. Cap. CXXXV Piglisi o l'una o l'altra, che siano fresche, e non troppo fatte, e colte all'hora dal piede, e per ogni due libre piglisi una foglietta di vin bianco, e quattro oncie di butiro fresco, e quattro oncie di zucchero, faccianosi levare il bollo fin'a tanto che il vino haverà preso il colore: habbianosi poi apparecchiate fette di pane sottestate, e fritte nel butiro, e bagninosi del sugo delle visciole essendo accomodate nelli piatti, e mettanosi poi sopra con zucchero, e volendosene far pasticci, si terrà apparecchiata la cascietta del pasticcio, fatta di fior di farina, rossi d'uova, butiro, e acqua fredda, ponganosì dentro le visciole, o marasche con zucchero, e cannella, e butiro, e facciasì cuocere nel forno, e servasi caldo piu tosto che freddo. La zuppa si potrebbe fare senza butiro, e se si vorranno sciopare le visciole (non dico far gelo) si terrò l'ordine sottoscritto nel cap. delle prugne sciopate, lasciandovi il piccoletto, e vogliono essere à ciocchette.</p>	<p>Zuppa di Visciole, è Marasche (Piglisi) l'une è l'altre fresche, è non troppo mature, è colte allora, è per ogni dua (libbre) una foglietta d' vino bianco, è 4 (once) di burro, è 4 (once) di zucchero facciasì levare il bollo, fino à tanto, ch'il vino haverà preso colore: habbiasì apparecchiato, fette di pane, sottestate, è fritte nel burro, è bagnisi nel sugo delle visciole, è mettasi sopra con zucchero, è si potra fare la zuppa ancora senza burro.</p>

Nelle ricette riportate (Tab. 1) le modifiche al testo dell'*Opera* paiono essere primariamente motivate da una volontà di semplificazione dell'originale:

- i titoli abbandonano la struttura del tipo *per* + infinito, usuale in Scappi;
- «nettisi della pelle, e levinosi l'anime» passa a «nettinsi della pelle è anime»: quelle che erano due istruzioni separate vengono espresse mediante un unico verbo;
- la frase «e ancho si possono mettere con esso herbucce battute» viene ricondotta a un ben più essenziale «è mettasi erbucce battute»;
- la precisazione circa il colore del brodo («di sua natura il brodo dell'agresto vien bianco») è omessa, in quanto non strettamente necessaria alla preparazione del piatto;
- la conclusione della prima ricetta è oggetto di una notevole sintesi, che altera però le informazioni veicolate: i tuorli non sono più proposti come alternativa allo zucchero, ma come eventuale aggiunta;
- dalla seconda ricetta vengono integralmente rimosse le indicazioni relative al pasticcio di visciole e alle visciole sciropate, una riduzione che si affianca ad ulteriori interventi aventi però una portata minore.

A livello lessicale si rileva la sostituzione di *fatte* con *mature*, e per quanto concerne la grafia si può segnalare un certo ammodernamento determinato dall'eliminazione dell'*h* etimologica in *erbucce* e in *allora*, parola per la quale inoltre si preferisce la soluzione univertata; coerenti con le consuetudini del ricettario sono poi la sostituzione di *due* con *dua*, la grafia *viscole* e il passaggio di [ar] postonico a [er] in *zuchero*,⁴⁶ ed è infine notevole la sostituzione di *può* con *puole*.

Particolarmente interessanti sono le modifiche alle istruzioni per cucinare la minestra di lattuga (Tab. 2); innanzitutto perché, invece di ridurre i contenuti dell'originale, li espandono: quello che descrive la minestra d'invidia è un passaggio inedito, e viene affiancato alla ricetta ripresa dallo Scappi in virtù dell'evidente affinità tra le due preparazioni.

⁴⁶ *Zuccaro* non è attestato nelle carte sin qui sottoposte a spoglio.

Tab. 2: Confronto tra le ricette per la minestra di lattuga nell'Opera di Scappi e nel ricettario dell'Annunziata.

<i>Opera, 410v^o</i>	<i>Ricettario dell'Annunziata, 23r^o</i>
<p>Per fare minestra di Lattuca con brodo di Pollo. Cap XCI</p> <p>Pigliasi lattuca dal mese di Marzo per tutto Maggio, ch'è la sua stagione, e piglisi la parte più bianca, e facciasi bollire nell'acqua calda, dapoï che sarà ben lavata, battasi con il coltello non troppo minuta, e senza essere struccata si farà cuocere in buon brodo di cappone; e un quinto d'ora prima che si voglia servire s'incorporerà con rossi d'ova fresche, levandola subito dal foco, acciò resti come quagliata, e con esso si potrà mettere dentro dell'uva spina, e si potrà far senza l'ova, il simile si potrà fare dell'endivia, e essendo giorno di magro in loco di brodo adoprisi butiro fresco lavato, e di vigilia oglio di amandole dolci</p>	<p>Minestra d'invidia, ò lactuga con brodo</p> <p>Pigliasi l'invidia, è tagliasi minuta, è cuocasi in buon brodo, abbiassi poi da tre uova fresche, è sbattonsi in un pentolino, è buttinsi nella pentola del'invidia mentre ch' bolle dandoli una mescolata ch' quando la materia verra à galla sara fatta, si scodella sopra fette di pane bene stufate, mettendovi sopra un poco di cannella, la lactuga è buona del mese di marzo (per) tutto maggio ch'è la sua stagione questa si fa cuocere in brodo di cappone o vitella, et in un quinto d'ora, è cotta, ma bisogna prima averla lessata nell'acqua è battutala bene con li cortelli, è poi si incorpori con rossi di ova ch' come è (detto) in poco tempo resta come quagliata, vi si potra mettere dentro uva spina. Si scodella sopra fette di pane rinvenuto</p>

Sul piano linguistico-testuale si osserva uno stravolgimento nella strutturazione delle informazioni. Scappi propone una sequenza ordinata di operazioni: bolli, batti con il coltello, cuoci nel brodo, aggiungi i tuorli e metti l'uva spina. Nel ricettario dell'Annunziata, a causa della maldestra sintesi realizzata, questa sequenzialità cronologica si perde, e le istruzioni risultano ordinate secondo una sorta di gerarchia determinata dalla loro importanza: si precisa immediatamente che la lattuga va cotta nel brodo, perché questa è l'operazione che definisce la pietanza, e solo in un secondo momento lo scrivente informa che la verdura deve essere stata in precedenza bollita e battuta; ne deriva una testualità poco organica, complici anche una certa debolezza sintattica e la povertà dei connettivi. Similmente, l'ultima indicazione, ossia «si scodella sul pane», appare posticcia e slegata dal corpo della ricetta: sembra esprimere un pensiero sovvenuto in un secondo momento, e denota una scarsa pianificazione.

Da ultimo, sempre con riferimento alla ricetta per la lattuga in brodo, segnaliamo la sostituzione del sintagma *il coltello*, presente in Scappi, con *li cortelli*. Il rotacismo della laterale preconsonantica non è incompatibile con la provenienza del codice: il fenomeno è proprio dei dialetti toscani occidentali ma attestato anche a Firenze, sebbene con una connotazione popolare (cf. Folena 1959; Setti 2010, 297; Iocca 2018, 132); non di meno, questa alterazione fonetica è per certi

versi anomala, in quanto lo spoglio sin qui condotto ha individuato il rotacismo esclusivamente nella parola *cortello* – largamente preferita a *coltello*, che nel *corpus* costituisce un *hapax* (39v^o). *Cortello* può essere messo in relazione ad altre parole le cui occorrenze, pur non incompatibili con degli scriventi toscani, veicolano una sfumatura diatopica problematica, o quanto meno ambigua: *zin[n]a* (6r^o), *cucuz[z]a* ‘zucca’ (26v^o) e *cochiara/-o* 24r^o. Alla luce di simili considerazioni è lecito domandarsi se queste forme costituiscano il residuo della mediazione di una fonte ignota, oppure, dato che rientrano tutte nel lessico gastronomico, se esse fossero sedimentate nel linguaggio della cucina, e dunque parte di una terminologia panitaliana: il quesito richiederà un’indagine specifica; per il momento dobbiamo limitarci ad affermare che, probabilmente, c’è del vero in entrambe le ipotesi.

7 Conclusioni

In chiusura di questo studio preliminare, volto a descrivere e connotare il ricettario della Santissima Annunziata, riteniamo di poter affermare che il manoscritto offre uno straordinario esempio dell’intricata stratificazione linguistica del Seicento e della ricchezza dei libri di cucina. Data la complessità del documento, in futuro saranno necessarie ulteriori ricerche mirate a dipanare le principali questioni sollevate dal presente lavoro: l’analisi sin qui condotta è riuscita a fare adeguatamente luce su luogo e periodo di compilazione, collocando il ricettario nella Firenze del secondo Seicento, ma perplessità rimangono circa lo specifico ambiente in cui esso è stato prodotto; resta poi aperta la spinosa questione relativa alla definizione sociolinguistica degli scriventi e alla più dettagliata classificazione della varietà di lingua da loro impiegata, certamente «media» ma i cui modelli di riferimento dovranno essere accuratamente soppesati e messi in relazione alla lingua parlata; inoltre, non può considerarsi conclusa la ricerca delle fonti, e sarà necessario approfondire le modalità mediante le quali esse sono state adattate al manoscritto, alla sua lingua e alle sue esigenze. Infine, è ancora ampiamente inesplorata la sezione riservata ai segreti, la quale richiede uno studio, e degli strumenti d’indagine, specifici.

8 Bibliografia

Aiazzi, Giuseppe (ed.), *Ricordi storici di Filippo di Cino Rinuccini dal 1282 al 1460 colla continuazione di Alamanno e Neri suoi figli fino al 1506. Seguiti da altri monumenti inediti di storia patria estratti dai codici originali*, Firenze, Piatti, 1840.

- Bartoli, Daniello, *Dell'ortografia italiana*, Roma, a spese d'Ignatio de Lazari, 1670.
- Brusoni, Girolamo, *Historia d'Italia dall'anno 1625 fino al 1676*, Venezia, Antonio Tivanni, 1676.
- Casagrande, Giovanna, *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Foligno, Edizioni dell'Arquata, 1989.
- Casalini, Eugenio M., *La SS. Annunziata. La storia del santuario mariano di Firenze*, 2005, <<http://servidimaria.net/sitoosm/it/storia/misc/08.pdf>> [ultimo accesso: 03.02.2022].
- Castellani, Arrigo, *Italiano e fiorentino argenteo*, Studi Linguistici Italiani 21 (1967–1970), 3–19.
- Ciufoletti, Zeffiro/Pinto, Giuliano, *Desinari nostrali. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, Firenze, Polistampa, 2005.
- Colombo, Michele, *Alcuni fenomeni linguistici nelle grammatiche secentesche da Pergamini a Vincenti*, Studi di Grammatica Italiana 26 (2007), 67–105.
- Del Turco, Giovanni, *Epulario e segreti vari. Trattati di cucina toscana nella Firenze Seicentesca (1602–1636)*, ed. Anna Evangelista, Sala Bolognese, Arnaldo Forni Editore, 1992.
- Di San Luigi, Ildefonso, *Croniche di Giovanni di Jacopo e di Lionardo di Lorenzo morelli*, Firenze, Gaetano Cambiagi, 1785.
- Folena, Gianfranco, *L da R preconsonantico nel pisano antico*, Lingua Nostra 20 (1959), 5–7.
- Frosini, Giovanna, *Il cibo e i signori. La mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Firenze, Accademia della Crusca, 1993.
- Frosini, Giovanna, *La lingua di Machiavelli*, Bologna, Il Mulino, 2021.
- GDLI = *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, fondato da Salvatore Battaglia, 21 voll., Torino, UTET, 1961–2009.
- Incontri Lotteringhi della Stufa, Maria Luisa, *Pranzi e conviti. La cucina toscana dal XVI secolo ai giorni d'oggi*, Firenze, Polistampa, 2010.
- Iocca, Irene, «Una pistola di suo mano»: sulla lingua delle lettere in volgare di Poliziano (a margine di una nuova edizione), Studi Linguistici Italiani 45 (2018), 123–139.
- Lambroni, Giovanna (ed.), *La biblioteca della Santissima Annunziata nell'Ottocento*, in: Guerrini, Mauro (ed.), *Nessuno poteva aprire il libro...*, Firenze, Firenze University Press, 2019, 357–477.
- Lancellotti, Vittorio, *Lo scalco pratico*, Roma, Francesco Corbelletti, 1627.
- Lazzi, Giovanna, *Spigolature di cucina toscana nei manoscritti della Biblioteca Nazionale Centrale*, in: AA.VV., *Le cucine della memoria*, vol. 1, Roma, Edizioni De Luca, 1995, 491–497.
- Leone, Simona, *Cacao e cioccolata*, Appunti di Gastronomia 21 (1996), 33–69.
- Manni, Paola, *Ricerche sui tratti fonetici e morfologici del fiorentino quattrocentesco*, Studi di Grammatica Italiana 8 (1979), 115–171.
- Maraschio, Nicoletta, *Grafia e ortografia: evoluzione e codificazione*, in: Serianni, Luca/Trifone, Pietro (edd.), *Storia della lingua italiana*, vol. 1, Torino, Einaudi, 1993, 139–227.
- Migliorini, Bruno, *Storia della lingua italiana*, Milano, Bompiani, 2019 [1960].
- Mura Porcu, Anna, *Problemi di grafia in romanzi e raccolte di novelle del Seicento*, Studi Secenteschi 21 (1980), 117–176.
- Mura Porcu, Anna, *Note sulla grafia del Vocabolario degli accademici della Crusca*, Studi di Lessicografia Italiana 4 (1982), 335–361.
- Pagano De Divitiis, Gigliola, *Sicilia e Napoli nei dispacci diplomatici inglesi (Public Record Office–Londra)*, Archivio Storico per le Province Napoletane 103 (1985), 213–283.
- Rapisarda, Stefano/Spadaro, Carmelo/Musso, Pasquale, *Il «Ricettario di cucina» di San Martino delle Scale (Palermo, biblioteca comunale, 3QQB151). Edizione e studio*, Bollettino del Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani 21 (2007), 243–321.
- Redi, Francesco, *Bacco in Toscana*, Firenze, Piero Matini, 1685.

- Rohlf, Gerhard, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, vol. 1, Bologna, Il Mulino, 2021 [¹1966].
- Scappi, Bartolomeo, *Opera*, Venezia, Michele Tramezzino, 1570.
- Serianni, Luca, *La lingua del Seicento: espansione del modello unitario, resistenze ed esperimenti centrifughi*, in: Malato, Enrico (ed.), *Storia della letteratura italiana*, vol. 5, Roma, Salerno Editrice, 1997, 561–595.
- Setti, Raffaella, *Le parole del mestiere. Testi di artigiani fiorentini della seconda metà del Seicento tra le carte di Leopoldo de' Medici*, Firenze, Accademia della Crusca, 2010.
- Tanara, Vincenzo, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna, Giacomo Monti, 1644.
- Tropea Montagnosi, Silvia, *Il cocho bergamasco alla casalinga*, Bergamo, Lubrina Editore, 2012.
- Ventigenovi, Aldo [= Castellani, Arrigo], *Il monottongamento di uo a Firenze*, *Studi Linguistici Italiani* 19 (1993), 170–212.
- Villani, Stefano, *Guasconi, Bernardo*, in: *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 60, Roma, Treccani, 2003, 460–462.