

1. DAL LATINO ALL'ITALIANO

1.1. I cambiamenti della lingua

Scheda operativa

1. Ecco alcuni brani di epoca diversa: provate a riscriverli nella lingua d'oggi e mettete in rilievo i mutamenti linguistici più importanti (parole scritte diversamente, parole non più in uso, articoli, pronomi e verbi con forme diverse ecc.).

- a) Una figliola d'uno grande varvassore si amò Lancialotto del Lac oltre misura. Ma elli non le voleva donare suo amore, imperciò ch'elli l'aveva donato alla reina Ginevra... (*Novellino*, sec. XIII)
- b) E dentro a questo muro hae (*c'è*) un altro muro; e attorno hae otto palagi, come nel primaio, e così son fatti: Nella faccia verso mezzodie hae cinque porti, nell'altra pure una. E in mezzo di questo muro è il palagio del Gran Cane... (Marco Polo, *Il Milione*, sec. XIII)
- c) Nella nostra città, la qual sempre di varie maniere e di nuove genti è stata abondevole, fu, ancora non è gran tempo, un dipintore chiamato Calandrino. (G. Boccaccio, *Decamerone*, sec. XIV)
- d) Alla primavera la villa ti dona infiniti sollazzi; verzure, fiori, odori, canti; sforzasi in più modi farti lieto, tutta ti ride e ti promette grandissima ricolta. (Leon Battista Alberti, *Della famiglia*, sec. XV)

- e) lo mi lievo la mattina con il sole et vommene in un mio bosco che io fo tagliare, dove sto dua hore a rivedere l'opere del giorno passato, et a passar tempo con quegli tagliatori... (N. Machiavelli, *A Francesco Vettori*, sec. XVI)
- f) lo era spaventato nel trovarmi in mezzo al nulla, un nulla io medesimo. lo mi sentiva come soffocare, considerando e sentendo che tutto è nulla. (G. Leopardi, *Zibaldone*, sec. XIX)

2. Vi diamo tre ricette di cucina appartenenti a tre secoli diversi: la prima del XIV secolo, la seconda del XVI, l'ultima del secolo scorso.

1) DE LE OVA PIENE

Togli ova, lessali e mondali, e parti (1) ciascun per mezzo, e cava inde il tuorlo; e, presa maggiorana, zafferano e garofani (2), distempera (3) coi detti tuorli d'uova, e pesta forte, aggiuntovi dentro cascio grattato: e, per ciascun otto ova (4), distempera un ovo crudo; e, fatto questo, d'esso sapore (5) empi le pacche (6) de l'ova, e friggile con buono lardo, e mangia. (Libro della cucina del sec. XIV, Romagnoli, Bologna)

2) TORTA DA QUARESIMA BIANCHA

Piglia libre (7) due di Mandole, e mondale, e poi pistale e distemperale con acqua, si che abbi del spessetto (8). Poi habbi oncie sei di farina d'Amito (9), et oncie otto di Zuccaro, et oncie sei d'uva passa, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi fa una spoglia con Farina, Vin bianco, Olio e un poco di Zaffrano, e ponla nella Tiella (10) onta d'olio buono, e ponli sopra il battuto, e ponla a cuocere, e quando serà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di Zuccaro, poi la finirai di cuocere, e quando li porrai il Zuccaro, se li metterai oncie tre di pinoli maccati e mondi, di sopra, non li disdiranno, anzi seranno convenientissimi.

(Cristofaro di Messisburgo, Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande, ecc., Venezia, 1557).

(1) Parti: dividi.

(2) Garofani: chiodi di garofano.

(3) Distempera: sciogli mescolando.

(4) Per ciascuno otto ova: ogni otto uova.

(5) Sapore: salsa.

(6) Pacca: albume.

(7) Libbre: la libbra era circa 330 grammi, l'oncia valeva mezza libbra.

(8) Si che abbi del spessetto: in modo che l'impasto rimanga sodo.

(9) Farina d'Amito: farina di frumento bianca.

(10) Tiella: teglia.

3) SPAGHETTI COI PISELLI

È una minestra da famiglia, ma buona e gustosa se preparata con attenzione del resto queste minestre asciutte vengono opportune per alternare con quell'eterno e spesso tiglioso e insipido lessso.

Spaghetti, grammi 500.

Piselli sgranati, grammi 500.

Carnesecca, grammi 70.

Fate un battuto con la suddetta carnesecca, una cipolla novellina, un aglio fresco e qualche costola di sedano e prezzemolo. Mettetelo al fuoco con olio e, quando comincia a prendere colore,

versate i piselli insieme con qualche gambo di aneto tritato, se lo avete; conditeli con sale e pepe e cuoceteli.

Gli spaghetti tritateli con le mani per ridurli corti meno di mezzo dito, cuoceteli nell'acqua salata, scolateli bene, mescolateli coi piselli e serviteli con parmigiano a parte.

Questa quantità potrà bastare per sei o sette persone. (Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Bemporad, Firenze, 1891).

a) Allenatevi sui testi delle tre ricette sopra riportate fino ad arrivare a leggere senza intoppi la prima in circa 35 secondi, la seconda in circa 50 secondi, la terza in circa 55 secondi.

b) Sottolineate le parole che, rispetto alla lingua d'oggi, sono cambiate nel significante (mostrano differenze fonetiche, ortografiche, o morfologiche), non si usano più (mostrano differenze lessicali), o si usano in un altro significato (mostrano differenze semantiche).

c) Raggruppate le parole che avete sottolineato nell'esercizio precedente in due gruppi: 1) secondo le differenze fonetiche, ortografiche e morfologiche, 2) secondo quelle lessicali e semantiche.

d) Ricopiate sul quaderno le frasi o espressioni che presentano un ordinamento sintattico diverso da quello della lingua d'oggi, mettendo accanto ad esse la traduzione in italiano moderno. Esempio: piglia libre due → piglia due lib(b)re.

e) Con l'aiuto di un buon vocabolario o dell'insegnante provate a tradurre in italiano moderno i testi delle tre ricette.

f) Provate a realizzare in pratica le tre ricette a casa vostra o a scuola (se questa è provvista delle adeguate attrezzature!), eventualmente con l'aiuto dell'insegnante di Educazione tecnica.