

MARIO ALINEI, *Origini delle lingue d'Europa. II. Continuità dal Mesolitico all'età del Ferro nelle principali aree etnolinguistiche*, Bologna, il Mulino, 2000.

Il secondo volume del monumentale trattato che l'Alinei ha dedicato alle origini delle lingue europee è certamente una di quelle opere grandiose dell'ingegno umano che lasciano il lettore tra l'ammirato e lo sgomento. Per questo, considerato poi anche il suo enorme contenuto innovativo, è facile immaginare lo stato d'animo di chi si accinge ad analizzarlo e valutarlo per una recensione. Ciò concorre a spiegare perché io abbia atteso qualche anno a farlo, e sicuramente perché un linguista del calibro di Ramat non si sia sentito in grado di criticarne le fondamenta teoriche, dal punto di vista della indeuropeistica tradizionale, su di una rivista scientifica, ma si sia limitato a farlo su di un periodico divulgativo.

Come scrive l'Autore, in origine si trattava di un testo di tremila pagine che necessariamente, per la pubblicazione, ha dovuto ridurre a poco più di mille. Come rivela solo in parte la bibliografia, migliaia e migliaia di pubblicazioni di archeologia e linguistica sono state da lui analizzate e discusse per confrontarle con il proprio assunto (la teoria della continuità). Questa, secondo quanto la sintetizza nell'introduzione l'Autore, può essere definita come rifiuto critico della teoria tradizionale della grande invasione indeuropea con la logica conseguenza che i cosiddetti Indoeuropei non sono altro che i primi abitanti a grandi linee sostanzialmente stabili d'Europa, a partire almeno dalla conclusione dell'ultima glaciazione.

Questa sua tesi è confortata dall'archeologia moderna. Si veda ad esempio quanto ha dichiarato, non molto tempo fa, un valente archeologo belga, Marcel Otte¹, che scrive: «Les données archéologiques montrent une continuité régulière depuis les peuples chasseurs paléolithiques jusqu'aux peuples indoeuropéens attestés par les textes (...). Cette continuité s'oppose aux théories classiques (Gimbutas) ou plus récentes (Renfrew) sur une origine extérieure de ces populations et de leur culture. Ces mouvements (diffusion de l'agriculture ou acquisition des métaux) semblent plutôt correspondre à des vagues internes à une population par ailleurs homogène».

Un almeno parziale precursore di questa concezione fu senza dubbio il Pisanì² che riteneva l'indeuropeo un concetto puramente linguistico e quindi

¹ M. OTTE, *Diffusion des langues modernes en Euroasie préhistorique*, «C.R. Académie Sciences Paris», 321, ser. II a, 1995, pp. 1219-1226.

² V. PISANI, *Linguistica generale e indeuropea*, Milano, 1947, cfr. in particolare p. 169. Ma si veda anche *Saggi di linguistica storica*, Milano, 1959, pp. 48-51, nonché *Mantissa*, Brescia, 1978, pp. 63, 78-79, 80-88. Concetti discussi in G. FORNI, *Origini indeuropee ed agricoltura*, «Quaderni di Semantica», xvii, n. 1, 1996, pp. 19-52.

non identificabile con un popolo che possa essere immigrato da altrove, e in definitiva forse nemmeno una lingua, trattandosi solo di un sistema di isoglosse non contemporanee tra loro.

Naturalmente, dato che le conoscenze archeologiche del suo tempo erano molto più limitate delle attuali, non poteva dichiarare, come più tardi l'Otte, che nessuna rilevante immigrazione di nuovi popoli, e quindi di nuove lingue, è avvenuta dopo l'età dei ghiacci. È ben vero che un altro grande indeuropeista di quell'epoca, il Devoto, scrisse³ «Non si tratta di sole astratte possibilità, ma di esigenze che impongono un certo qual innalzamento della cronologia». E qui fa riferimento a tradizioni indeuropee arcaiche da connettersi ai ritrovamenti archeologici neolitici della Lagozza nel Varesotto, di Rinaldone nell'Alto Lazio, a quelli pugliesi e materani e poi ancora a quelli successivi piceno-adriatici e infine a quelli più recenti delle Terre Mare, ma in quest'ultimo caso fa cenno all'«arrivo di nuclei indeuropei», cioè all'immigrazione. In effetti, è utile ribadirlo, il riferimento all'immigrazione era il dogma base degli indeuropeisti. Per giungere alla sua eliminazione, Pisani dovette, come si è visto, giungere addirittura alla quasi eliminazione della nozione di indeuropeo, attirandosi così i rimproveri del Devoto⁴.

L'Alinei invece usa una strategia diversa, proiettando, come – sotto il profilo archeologico – ha compiuto l'Otte, alla fine del Paleolitico le strutture linguistiche del nostro continente. Circa i fondamenti scientifici della sua trattazione, a tale aspetto ha dedicato una buona parte del primo volume dell'opera. Certo l'abbattimento di concezioni inveterate sulle quali si organizza il pensiero non è facile da accogliere. Io stesso che, prima di dedicarmi alla storia in chiave etnoarcheologica dell'agricoltura, volli cimentarmi nell'introduzione di una nuova tecnica di concimazione, venni investito da gravi insulti da parte di illustri sperimentatori cui la nuova tecnica rendeva di fatto inutilizzabili i risultati di decenni delle loro ricerche. Per quel che riguarda l'Alinei, ciò è ampiamente evidenziato dalla postfazione con la quale egli risponde alle obiezioni di Ramat e a quelle di altri linguisti, nel primo volume di quest'opera.

La sua impostazione, come egli stesso dichiara⁵, è la stessa di Darwin e anche di linguisti come il precitato Pisani⁶: analizzare i processi del passato considerandoli di natura analoga a quelli attuali e partendo da questi.

Ecco quindi che Alinei, dopo una sostanziosa introduzione esplicativa sia del metodo come del contenuto, inizia a evidenziare le radici e l'evoluzione successiva dei sistemi linguistici delle corrispondenti grandi regioni europee. Così, a partire dalla pagina 81, illustra le aree non indeuropee dell'Europa orientale (aree altaica, nord caucasica e uralica). Continua poi con

³ G. DEVOTO, *Il latino di Roma*, in A.L. PROSDOCIMI, *Lingue e dialetti*, vol. VI dell'opera *Popoli e civiltà d'Italia antica*, Roma, 1978.

⁴ G. DEVOTO, *Origini indeuropee*, Firenze, 1962, pp. 16 e 61.

⁵ M. ALINEI, nell'opera qui presa in esame, p. 15.

⁶ V. PISANI, *Mantissa*, cit., p. 16, nota 8.

le aree indeuropee dell'Europa orientale, settentrionale e mediana. Indi affronta l'area indeuropea mediterranea centro-occidentale. Un approfondimento particolare dedica all'area italide che viene a occupare tutto il penultimo capitolo (pp. 821-950), sviluppando voci particolarmente significative pure sotto il profilo agrario, quali "debbio", "aratro", "pala", "zappa", "falce", "lievito" ecc. Del resto, anche trattando le precedenti aree, grande rilevanza è offerta al lessico relativo agli oggetti della vita di ogni giorno e in particolare all'agricoltura. Ad esempio, appunto dell'aratro, della sua evoluzione, tratta ripetutamente, con riferimenti alla terminologia delle sue parti, alle pagine 229, 258, 567, 624, 669, 812 (cito solo quelle in cui Alinei inizia a trattare l'argomento). Il ricchissimo indice terminologico è particolarmente prezioso al riguardo.

Curiosamente Alinei non fa riferimento (forse perché non le ritiene sufficientemente assodate) alle ricerche paleogenetiche del Cavalli Sforza. Queste, come avevo evidenziato nel primo tomo della *Storia dell'agricoltura italiana*⁷, potrebbero costituire una conferma alle sue vedute, attutendo quelle di Renfrew, per il quale l'agricoltura sarebbe stata introdotta in Europa a seguito dell'immigrazione dei primi agricoltori dal Vicino Oriente. Il comportamento nel patrimonio genetico delle attuali popolazioni europee del cromosoma Y, caratterizzato dal marcatore 49 a, f-H+15, specifico della popolazione indigena preesistente in Europa fin dal Paleolitico, manifesta valori massimi in Guascogna e rilevanti in tutta l'Europa centro-occidentale (cioè ovunque appare limitatissima la presenza del cromosoma specifico del Vicino Oriente), riducendosi gradualmente sino a livelli nulli nell'Anatolia centro-orientale. È da notare comunque che la componente indigena localmente presente dal Paleolitico anche in Grecia, Sicilia, Tunisia, Italia meridionale, risulta essere sempre almeno lievemente maggioritaria, confermando, come si è detto, in buona misura le vedute di Alinei, ma rilevando anche un'entità di diffusione demica che non contraddice nettamente quelle di Renfrew.

È chiaro poi che la rivoluzione agraria successiva, quella dell'aratro, della vitivinicoltura, dell'olivicoltura, si diffuse soprattutto in forma culturale, pur se aspetti demici non sono anche qui da escludere del tutto (colonizzazioni minoiche, micenee, fenicie ecc.),

Certo, come ovviamente capita in tutti i processi innovativi, al momento iniziale di rottura succedono quelli successivi, in cui si arricchisce la documentazione, si smussano gli spigoli, si rettificano certe argomentazioni fondate su indizi parziali. Se una critica può essere fatta all'Autore, questa potrebbe riguardare lo scarso tatto psicologico con cui le argomentazioni più dirimenti vengono esposte. Così, ad esempio, le critiche di Renzi cui fa riferimento nella postfazione, forse sarebbero state evitate o addolcite se il concetto del latino "preesistente" da millenni a Roma fosse stato esposto, nel pri-

⁷ *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. 1. *L'Età antica*, tomo 1. *La preistoria*, a cura di G. For-
ni e A. Marcone, Firenze, 2002.

mo e nel secondo volume, come “radici” del latino (classico), come “fase” precedente quella classica.

Eguale, per la questione del “ladino”, lingua dell’area italo-slava cui successivamente si sovrappose una componente slava, solo a pagina 52 precisa che si trattava di una infiltrazione di eroi “civilizzatori” specialisti in arte mineraria. Essi provenivano dalla Balcania, ove l’estrazione del rame, grazie ai suoi immediati contatti con l’epicentro originario dell’Asia Minore, si era sviluppata in anticipo, in confronto al resto dell’Europa. Fenomeno che poi si ripeté con i calderai itineranti dell’età del Ferro, protagonisti dell’Arte delle situle. Invece, in gran parte della ventina di pagine del paragrafo, sembra desumersi che si tratti quasi di una rilevante immigrazione. Concetto che aveva bocciato a proposito della questione indeuropea. Infatti è plausibile che l’incremento demografico riscontrato dagli archeologi in area ladina all’inizio dell’età dei Metalli sia conseguente allo sfruttamento dei numerosi giacimenti di rame locali. Quanto poi agli avversari (Kramer, G.B. Pellegrini ecc.) di una eccessiva sottolineatura della singolarità “ladina”, è utile ricordare che E. Quaresima, autore del prestigioso *Vocabolario anaunico* (Venezia, 1964) soleva ripetere che un Trentino, parlando con un Fassano o con un Badiotto, è mille miglia lontano dall’accorgersi di conversare con un alloglotto. Al più pensa che si tratti di una diversa sfumatura dialettale.

Giova tener presente che per il Trentino un inventario minuziosissimo dei siti preistorici relativi all’estrazione dei minerali del rame (circa un centinaio) è stato pubblicato da G. Sebesta⁸. Questo Autore accenna nelle conclusioni che nel Veneto, al confine con il Trentino, cioè nell’area Recoaro-Schio-Vicenza, gli affioramenti di calcopirite sfruttati in epoca pre-romana sono egualmente numerosi. Allora anche nei dialetti del Trentino centro-orientale e nel Vicentino sono riscontrabili tracce di infiltrazioni slave?

Le osservazioni e considerazioni che si possono fare a un’opera così ponderosa, semanticamente ricca e innovativa, come questa dell’Alinei, sono infinite. Quello che è certo è che non solo linguisti, ma archeologi, etnologi, paleoagronomi dovranno tenerne conto, se non altro per la ricchissima fonte di dati e di idee e concetti, eventualmente da controbattere, ma più spesso da condividere, in qualche caso da perfezionare e completare.

GAETANO FORNI

⁸ G. SEBESTA, *La via del rame*, supplemento a «Economia Trentina», 3, 1992.

MASSIMO MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2004, pp. 171

Il libro di Massimo Montanari, avvolto in una allegra sovraccoperta bianca e rossa con forchette e coltelli stilizzati, è un breve testo che spiega, con un approccio leggero ma sistematico, concetti importanti riguardo il tema dell'alimentazione, utilizzando quadri interpretativi diversi da quelli strettamente storici. Il fuoco tematico del libro, come suggerisce già il titolo, è l'alimentazione come elemento di cultura, in tutti gli aspetti che riguardano il comportamento alimentare, un tema già trattato in maniera più approfondita e con un approccio più storico in altri scritti dello stesso Montanari, soprattutto in *La cucina italiana. Storia di una cultura* (1999), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi* (2002), *Alimentazione e cultura nel Medioevo* (1988), *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia* (2004). Con questo libro Montanari non pretende di dare un contributo da storico alle ricerche sui temi dell'alimentazione, di cui lui è uno dei maggiori studiosi, ma vuole riprendere concetti e temi trattandoli da un punto di vista diverso, utilizzando l'antropologia e la sociologia, che egli ritiene strumenti indispensabili alla comprensione di questi temi. Lo svolgimento non segue una linea cronologica, né disciplinare, ma procede attraverso binomi, contrapposizioni, paragoni e paradossi. Montanari parte dall'idea che il cibo appartiene alla *cultura* che l'uomo stesso costruisce: il cibo è cultura quando si produce (a questo concetto rimanda il titolo del primo capitolo «Costruire il proprio cibo»), è cultura quando si prepara e si trasforma («L'invenzione della cucina»), quando si consuma («Il piacere – e il dovere – della scelta»). Attraverso questo percorso il cibo si viene a configurare «come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla», come illustra l'ultimo capitolo «Cibo, linguaggio, identità».

Montanari pone l'attenzione sul modo in cui la nascita dell'agricoltura, che oggi consideriamo l'attività più vicina al naturale, fu percepita dalle culture antiche, cioè come il momento che separa l'uomo civile dal selvaggio. L'agricoltura e la pastorizia rivelarono la capacità degli uomini di manipolare la natura e li distinsero dagli animali. Nello stesso tempo spiega che la contrapposizione tra natura e cultura, tra selvatico e domestico, tra cacciare e allevare gli animali, tra raccogliere i frutti e coltivarli, rivela in realtà due diverse espressioni di cultura: due diversi modi di costruire il rapporto fra gli uomini e l'ambiente, ma entrambi *complici* della costruzione della medesima cultura alimentare, che oggi riconosciamo come europea. La cultura alimentare si forma anche attraverso il rapporto ambiguo con il tempo, con la *stagionalità* dei prodotti e con lo spazio. La necessità e il desiderio degli uomini di armonizzarsi con la natura convive con l'obiettivo, che i contadini hanno sempre perseguito, di prolungarlo e fermarlo, attraverso la diversificazione delle specie e le tecniche di conservazione. Così nel Medioevo coltivare diversi tipi di cereali era un modo per difendersi dal clima e prolungare i tempi della

raccolta. Le conserve, i formaggi, i prosciutti, gli altri salumi e l'industria del freddo sono nati da questa necessità di combattere contro il tempo. La penuria di cibo e la paura della fame hanno spesso suggerito soluzioni per superare le difficoltà, creando nello stesso tempo nuove occasioni di piacere. Antica, quanto l'ambiguo conflitto contro il tempo, è la lotta per il dominio dello spazio, per sconfiggere i vincoli del territorio. Questa pratica rimase per secoli un privilegio sociale, fino a quando la rivoluzione dei trasporti otto-novecentesca creò una dimensione planetaria dell'economia alimentare, cui poté accedere, almeno nei paesi ricchi, la quasi totalità della popolazione. La possibilità di trovare prodotti freschi provenienti da tutte le aree del mondo è una caratteristica propria del rapporto che oggi abbiamo con il cibo. Nella dinamica del reperimento dei prodotti alimentari non si deve, inoltre, dimenticare l'influenza dei rapporti di potenza tra i paesi e tra le classi sociali.

L'autore passa poi a considerare altri nuclei concettuali che riguardano la preparazione e la trasformazione del cibo. Il cucinare, l'atto che permette di creare da un prodotto di natura qualcosa di completamente diverso, è uno dei principali elementi di identità del modo di mangiare della specie umana. Nei poemi omerici l'espressione «mangiatori di pane» è sinonimo di uomini; nell'epopea di Gilgamesh, l'uomo *selvatico* esce da questo suo stato solo quando viene a sapere da una donna – una prostituta – dell'esistenza del pane, che è un alimento frutto della elaborazione e della cottura dei prodotti della natura e quindi del sapere umano. Per questo negli antichi miti e nelle leggende la scoperta del fuoco è il momento fondante della civiltà. Seppure cuocere non sempre coincide con il cucinare, basta pensare, scrive Montanari, alla bravura dei cuochi giapponesi nel cucinare il pesce crudo. Il libro procede poi, come nel precedente capitolo, attraverso binomi concettuali contrapposti «crudo e cotto», «cucina e anticucina», «cucina scritta e cucina orale», «arrosto e bollito», «piacere e salute». I modi infiniti in cui è stato ed è cucinato il cibo cambiano a seconda delle società, dei tempi e dei luoghi. Essi sono la *morfologia* di ogni cultura alimentare, in quanto trasformano le unità di base in «parole, cioè in piatti o vivande, di diverso uso e di diversa funzione». Anche i metodi di cucinare hanno assunto e tuttora hanno significati simbolici, legati all'abitudine e all'immaginario di cui tutti siamo portatori e prigionieri, come ad esempio il diverso valore dell'*arrosto* e del *bollito*. Allo stesso modo la scelta di non cucinare, come quella degli eremiti, è intrisa di cultura. In questa parte l'autore affronta nel libro un problema importante per lo studio storico dell'alimentazione: quello della mancanza o della parzialità delle fonti scritte, soprattutto riguardo alla cucina povera. Quest'ultima, in realtà, sostiene l'autore, guardando in particolare al Medioevo e al Rinascimento, è presente nella memoria scritta della cucina in modo indiretto, riflesso, ma non meno evidente, in quanto la differenza tra la cucina povera e quella delle élite era spesso solo nell'aggiunta di ingredienti nobili alle preparazioni più semplici.

Se è possibile studiare le cucine più antiche, impossibile è riproporle (come oggi alcuni amanti della cucina storica tentano di fare, per curiosità e per

affari), perché il gusto è «un organo culturalmente (e perciò storicamente) determinato», l'educazione sensoriale cambia nei luoghi e nei tempi. Nello stesso tempo il gusto è anche determinato dall'ambiente sociale, dalla ricchezza e dalla povertà. Se la fame porta a desiderare l'abbondanza e il cibo dei ricchi, quest'ultimi a loro volta desiderano il cibo raro e quello che stimola l'appetito; oggi persino cibi che sono stati per secoli simbolo di povertà (come il pane nero) si sono trasformati in cibo di élite (un esempio di *recupero* di un passato mai esistito). La scelta del cibo è frutto, inoltre, di una molteplicità di significati simbolici, che la grande trasformazione nel modo di mangiare avvenuta negli ultimi decenni ha in gran parte annullato. La quantità e la qualità del cibo hanno avuto per secoli un forte valore comunicativo e simboleggiato un'identità sociale. L'espressione di diversità all'interno di una società era molto più importante dell'espressione dell'identità territoriale, che, invece, oggi ci sembra ovvia. Un'altra dimensione simbolica del cibo, in parte perduta, lo collega al calendario, a particolari ricorrenze soprattutto religiose. Il calendario liturgico dal IV secolo in poi divideva i giorni «di grasso» e «di magro» e segnava con cibi particolari, spesso dolci, le principali ricorrenze festive. La religione cristiana, come anche quella ebraica e musulmana sono ricche di precetti e divieti riguardo alla cucina.

Il cibo si definisce come una realtà culturale non solo rispetto alla propria sostanza ma anche alla modalità di assunzione, basta pensare alla tavola delle famiglie contadine o alla mensa delle comunità monastiche; ancora oggi mangiare insieme è segno di appartenenza a un gruppo e un momento fondamentale di socialità. Paragonando il cibo a un linguaggio, il modo in cui si serve e si assume è per l'autore la *retorica* del «linguaggio del cibo», ciò che gli permette di acquisire piena capacità espressiva. Il libro si chiude con una riflessione sulla ricerca delle origini, che se fatta con metodo critico e non dietro impulsi emotivi «non giunge mai a definire un punto da cui siamo partiti, bensì un intreccio di fili sempre più ampio e complicato a mano a mano che ci allontaniamo da noi», in quanto i modelli e le pratiche alimentari sono il frutto di circolazioni, di sostituzioni, incorporazioni, scambi avvenuti nel corso dei secoli. Così prodotti come il pomodoro o il peperone, originari dell'America, sono divenuti ingredienti fondamentali della tradizione alimentare mediterranea. L'autore aggiunge, inoltre, al libro un'interessante «guida alla lettura», che per ogni capitolo rimanda a testi, soprattutto di carattere antropologico, per approfondire gli argomenti e i concetti trattati.

ALESSANDRA FRONTANI

