

Riflessioni su parole di origine onomatopeica in
italiano e in arabo

تأملات حول كلمات مشتقة من المحاكاة الصوتية
فى الإيطالية والعربية

Dr. Ghada Aboelmakarem Abdelaziz Ramadan
Docente di linguistica italiana
Facolta` Al Alsun – Universita` di Ain Shams

د. غادة أبو المكارم عبد العزيز رمضان
مدرس اللغويات الإيطالية
كلية الألسن - جامعة عين شمس

Metaphorical terminology and culinary language in Italian and Arabic

Abstract

This paper aims to examine the Italian onomatopoeic words and their Arabic equivalents to show similarities and differences between them. I examined the onomatopoeias that have the function of interjections (ahia آه), verbs and nouns derived from onomatopoeias: ticchettare تكتك, coccodè قأقأة. I studied also some of their figurative meanings (il vento ulula تعوى الريح). After translating a lot of examples, I have some results: the equivalent onomatopoeic words in both languages are different regarding sounds: pio pio سقسقة [saqsaqa]; but sometimes they have in common some sounds: tartagliare تهته [tahtaha], and sometimes they are very similar: uffa! أف [offin]. Some birds names, in both languages, are coined from their sounds as cuco وقواق [waqwa:q]. Onomatopoeias in both of language may have the same semantic and syntactic name function: il **tin tin** di tazze رنات الفنجانين الأسود, ci أزعنا غاق الأسود, ha disturbato il corvo nero.

المصطلحات المجازية ولغة فن الطهي في الإيطالية والعربية

الملخص

يهدف هذا البحث إلى معالجة المصطلحات المجازية في لغة فن الطهي في كل من الإيطالية والعربية ولكن من الناحية الإدراكية، حيث نبين الدور الذي يلعبه المجاز المفهومي في خلق مصطلحات جديدة في لغة فن الطهي، وذلك من خلال عرض أمثلة للتسميات المجازية للأكلات على أساس التشابه في الشكل واللون والملمس مع عناصر موجودة في البيئة المحيطة بداخل كل من المجتمع الإيطالي والمجتمع العربي وخاصة المصري. تبين من البحث أن السواد الأعظم من المصطلحات المجازية في لغة فن الطهي في كل من المطبخ الإيطالي والعربي تكون على أساس التشابه في الشكل مع عناصر البيئة المحيطة سواء عناصر ترجع إلى النبات أو الحيوان أو الجماد أو أجزاء من جسم الإنسان. توجد مصطلحات مجازية متشابهة في كل من المطبخ الإيطالي والعربي لكونها عناصر موجودة في كل البيئات. وهناك مصطلحات مشتقة من عناصر ثقافية تخص المجتمع الإيطالي مثل carbone dolce della Befana، وأخرى تخص المجتمع المصري مثل كنافة حجاب.

Terminologia metaforica e linguaggio culinario in italiano e in arabo

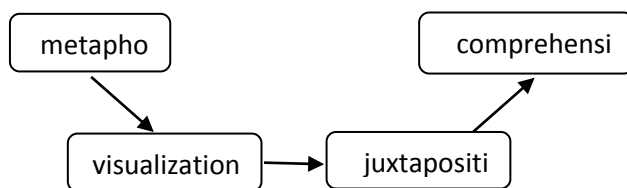
Introduzione

La culinaria, come un lato della vita quotidiana, è un indizio dell'identità culturale delle diverse comunità linguistiche. In questa sede Sergio (2017: 195) afferma “La cucina, come la lingua, è uno degli elementi distintivi di una cultura e di un popolo: è veicolo culturale e sistema semiotico che delimita e identifica una cultura”. Il linguaggio gastronomico, come un linguaggio settoriale, ha delle caratteristiche molto specifiche rispetto alla lingua comune, una delle sue peculiarità è la metaforizzazioneⁱ. Per Catricalà (2004: 138) “il lessico culinario è alle soglie del letterario se si pensa alla fantasia linguistica, alla creatività individuale o collettiva che accompagna la preparazione e la denominazione di ogni piatto”. Ma si vede che la metafora nel linguaggio di cucina non si limita ad essere un elemento decorativo e supera questa funzione ornamentale per dare un significato più chiaro e più comprensibile, come nel caso del linguaggio tecnicoⁱⁱ. In questo contributo mi concentro sull'uso di cataresi nel linguaggio gastronomico di due codici linguistici diversi cioè l'italiano e l'arabo (la maggior parte degli esempi sono tratti dalla cucina egiziana piuttosto che da quella di altri paesi arabi), tali figure metaforiche lessicalizzate, che hanno perso il loro carattere deviante col passar del tempo e sono riflessi di molteplici fattori e tratti sociali, politici e culturali delle due società linguistiche, vengono considerate una parte essenziale della terminologia di questo linguaggio speciale. In questo studio mi baso su un corpus costituito da ricette pubblicate su diversi siti internet.

1. Metafore concettuali

Negli anni ottanta del secolo scorso Lakoff e Johnson (1980) hanno presentato la teoria concettuale della metafora che studia la metafora da un nuovo approccio, quello cognitivo, diverso di quello classico di Aristotele, che tratta la metafora da una visione letteraria ed esteticaⁱⁱⁱ. La teoria cognitiva di Lakoff e Johnson^{iv} sottolinea che le metafore non si trovano solo nel linguaggio letterario ma si trovano anche

nel linguaggio comune della vita di ogni giorno, nel nostro pensiero e nelle azioni che facciamo nel senso che “il nostro comune sistema concettuale, in base al quale pensiamo e agiamo, è essenzialmente di natura metaforica” (Bocian 2009: 16). Secondo la teoria della metafora concettuale, ogni metafora ha due domini: source domain (dominio sorgente) e target domain (dominio bersaglio), legati da source-to-target mapping (mappatura) (cfr. Lakoff, Johnson 1980: 276; Dalla libera 2017: 29). I due domini possono essere simili nella forma, nella dimensione, nel colore, nella funzione^v ... ecc. A tal riguardo Tretjakova (2013: 892) spiega il ruolo della metafora nella comprensione di un messaggio: Essa crea un’immagine nella mente del destinatario che porterebbe ulteriormente alla giustapposizione degli oggetti o dei fenomeni coinvolti nella metaforizzazione^{vi}. Riuscita la giustapposizione, si ha una comprensione del termine. Tretjakova (2013: 892) riassume questo processo tramite lo schema seguente:



Lo stesso linguista (2013: 892) indica che il termine metaforico entra nella fase di visualizzazione in cui la nostra mente è in grado di creare l'immagine del termine metaforico all'interno dei frame del dominio sorgente. Quindi, giustapponiamo le due immagini, quella del dominio bersaglio e quella del dominio sorgente e la comprensione viene raggiunta. Tretjakova (2013: 892) continua a spiegare questa operazione dando l'esempio seguente: se il concetto di *un trattore a cingoli* o *un mezzo cingolato* è presentato in due modi, una definizione letterale “a vehicle such as a tractor or army tank, which runs on two endless belts, one on each side, consisting of flat treads and kept in motion by toothed driving wheels” e un termine metaforico “caterpillar”, si percepisce il senso nel secondo caso in modo più chiaro perché la mente richiama l’oggetto (bruco), considerato il dominio sorgente, in pochi secondi, dal

mondo della fauna, facendo corrispondenze tra i due oggetti, cioè i due domini, e si capisce il motivo per cui questo termine metaforico prende il nome di *caterpillar* (per il modo in cui si muove il bruco), e quindi l'idea risulta molto comprensibile. Si può applicare anche questo sui termini metaforici nel linguaggio cucinario, per esempio *ciabatta* è un tipo di pane lungo e piatto; la mente richiama l'immagine della ciabatta vera e propria, considerata dominio sorgente e fa una giustapposizione con questo tipo di pane, dominio bersaglio, per capire perché questo tipo di pane prende questo nome metaforico. Così vediamo, come afferma Montuschi (1996: 50), che la metafora non è una semplice parola, espressione oppure frase, ma sta dietro ad essa una grande rete di associazioni^{vii}.

2. Il ruolo della metafora nella terminologia culinaria

La metafora gioca un ruolo chiave nel formulare termini dei linguaggi specialistici. Essa “contribuisce alla modellizzazione, alla concettualizzazione e alla denominazione di concetti specialistici” (Rossi 2016:121). I termini metaforici sono più espressivi e più influenti delle parole ordinarie^{viii}. In questa sede Rossi (2016: 108) definisce la metafora terminologica come “l'esito di un'interazione concettuale tra un dominio fonte e un dominio target che viene lessicalizzato nell'uso specialistico come designazione di un concetto condiviso”. Si nota che questa definizione ha a che fare con le metafore concettuali o dette cognitive. Lo stesso linguista (2016:109) sottolinea che questa metafora si basa su una funzione di convergenza per denominare in un modo rilevante oggetti tecnici: “Si avranno in primo luogo semplici catacresi denominative sulla base di analogia referenziale; un esempio chiaro di questa funzione delle metafore si ritrova negli ambiti tecnici delle manifatture: il tessuto a nido d'ape, o la pasta in formato farfalle, conchiglie” (Rossi 2016: 107). A tal proposito Catricalà sottolinea il ruolo delle figure metaforiche nel nominare le pietanze:

Ogni figura retorica è stata impiegata, magari inconsapevolmente, per evocare con i manicaretti liete immagini floreali e naturali in genere: [...] per traslazione metaforica si sono

foggiati *stellette* e *conchiglie*, *corallini* e *lumachelle*, *cavallucci* e *rosette*. Per iperbole la *pizza* prende i colori delle *quattro stagioni* o della *Margherita*, un biscotto si trasforma in *gemma* di *neve*, un tipo di dolce in *mont-blanc* ed i formaggi in *fior di latte*. (Catricalà 2004: 138)

Secondo l'approccio cognitivo la metafora è un meccanismo cognitivo che contribuisce a produrre il sistema concettuale umano. Questo meccanismo ha un carattere universale, ma ogni comunità linguistica crea distinte metafore lessicalizzate che variano da una cultura all'altra:

Nonostante la valenza della metafora in veste del meccanismo cognitivo che concorre alla formazione del sistema concettuale umano e all'espressione verbale di idee, emozioni, stati psicologici e fisici venga considerata e definita universale e sistematica, la moltitudine di gruppi e comunità linguistiche, in realtà, produce metafore lessicalizzate che possono presentare tratti non sempre semanticamente equivalenti. (Dalla Libera 2017: 35)

Vediamo nelle seguenti pagine che ci sono elementi metaforici in comune appartenenti a entrambi la cucina italiana e quella araba, avendo un carattere universale, e nel frattempo esistono tratti metaforici speciali che spettano alla cultura di ciascuna società.

Si nota che le denominazioni di tanti cibi fanno riferimento a diversi elementi esistenti nella nostra vita quotidiana, creando relazioni analogiche tra i cibi (dominio bersaglio) e altri oggetti^{ix} (dominio fonte), come indicano le sezioni seguenti (esponiamo gli esempi tratti dalla cucina italiana poi quelli dalla cucina araba):

2.1. Metafore terminologiche nella cucina italiana

2.1.1. Denominazioni in riferimento alla forma

Molti piatti prendono la denominazione per similitudine nella forma con elementi vegetali, animaleschi, corporali ecc. che rappresentano dominio fonte, per esempio: una specie di frittelle carnavalesche a forma di nastri, sono diffuse nelle varie province e

regioni italiane con una moltitudine di nomi diversi, secondo la forma cui si riferisce, tra questi nomi ci sono: *cenci*, *bugie*, *chiacchiere*, *cioffe*, *crogetti*, *crostoli*, *frappe*, *galani*, *sfrappe*, *sfrappole*, *sprelle*, *fioche*, *nastrini di monaco*, *frangette*, *lattughe* e tanti altri^x:

Mentre *cenci* fa riferimento alla loro forma, simile a quella di artefatti tessili (come pure *fiochetti*, *frappa*, *guanti*), *chiacchiere* li configura raccontando alcuni aspetti situazionali (come pure *bugie*, *galan*, *saltasù*). Ulteriori denominazioni locali, poi, sono state coniate per la similarità con elementi naturali (*cioffe*, e *sprelle*) e altre ancora profilandone gli aspetti percettivi tattili (*crostoli*, *lattuga*). La ricetta non cambia, ma la configurazione eventiva, la rappresentazione concettuale e il processo cognitivo del prodotto, sì. (Catricalà 2015 a: 99).

2.1.1.1. Denominazioni a base di tratti vegetali

Termine metaforico	Descrizione
arancine di riso	mini timballi di riso fritti farciti, a forma di arancine
seme di melone	pasta che ha la forma di semi di melone
frutti di mare	molluschi e invertebrati marini, che si catturano con modalità più simili alla raccolta della frutta che alla pesca
datteri di mare	molluschi che hanno la forma di datteri
rosette	pane soffiato a forma di rosette
dolce albero di Natale	torta che ha la forma di un albero di Natale
alberello di biscotti	biscotti che formano insieme un albero
tronchetto di Natale	dolce natalizio a forma di tronco
millefoglie	pasta sfoglia disposta in molti strati sottili
roselline di mele	dolce a base di mele che prende la forma di rose
fave dei morti	piccoli biscottini preparati in occasione delle festività di Ognissanti, la leggenda vuole che i defunti vengano a visitare il mondo dei vivi, i quali per allietarli preparano dei dolcetti

pomodorini ciliegini	pomodori piccoli e tondi che hanno l'aspetto di ciliegie
pomodori datterini	pomodori piccoli di forma ovaleggianti come i datterini

2.1.1.2. Denominazioni a base di tratti animaleschi

Termine metaforico	Descrizione
farfalle	pasta in forma di fiocchetti o farfalle
lumache	pasta corta di forma simile al guscio delle chiocchie
vermicelli	pasta lunga più sottile degli spaghetti che ricorda la forma di piccoli vermi
chiocciola	pane che prende la forma di chiocciola
colomba di pasqua	pane dolce a foglia di colomba, consumato in occasione della Pasqua
cornetto	pane dolce con forma lunata

2.1.1.3. Denominazioni a base di tratti antropomorfici

Termine metaforico	Descrizione
befanini o befanotti	biscotti di varie forme a tema natalizio tra cui la sagoma della Befana per festeggiare l' Epifania
carbone dolce della Befana	un tipico dolce che ha la forma di carbone, che si prepara alla festa della Befana

2.1.1.4. Denominazioni a base di tratti di cose

Termine metaforico	Descrizione
mezze maniche	pasta simile alle mezze maniche
cappelletti	pasta ripiena a forma di piccoli cappelli
candele	pasta che assomiglia alle candele
penne - pennette	pasta corta simile a un cannello tagliato obliquamente
fettuccine	pasta a forma di strisce
ruote	pasta a forma di cerchio con raggi uniti al centro

conchiglie	pasta a forma di conchiglie
fusilli	pasta attorcigliata a spirale
stelline	pasta che ha la forma simile a stelle
anelli -anellini	pasta che ha la forma di anelli
tagliatelle	pasta a forma di striscioline più o meno strette
ciabatta	pane che ha la forma lunga e piatta che ricorda la ciabatta
frusta	pane in forma di filoncino allungato e sottile che somiglia ad un frustino
turbantini	pasta o qualsiasi cibo che ha la forma arrotolata di turbantini
uovo in camicia	uovo rotto e versato nell'acqua bollente fino a far rapprendere il bianco
patata in giacca	patata cotta al forno con la pelle esterna
zucchero a velo	zucchero in polvere che si sparge uniformemente sulla superficie di alcuni dolci facendo uno strato sottile come il velo
corona di agnello	carré di agnello a forma di corona
bonet	budino che prende il nome di un copricapo con la forma di basco
cenci, frappe o frangette	dolce fritto a forma di nastri o rombi dentellati cosparsi di zucchero
torta a scacchi	una torta costituita da quadretti bianchi e neri che ricorda il gioco degli scacchi
cannoncini di sfoglia	dolce di pasta sfoglia a forma di tubo
granelli di zucchero	zucchero tondeggiato e piccolo
bombolone	grossa fritella di pasta dolce, derivato di bomba per la forma
nido	tipo di pasta avvolta in forma di nido
chiodo di garofano	garofano a forma di chiodino
barchette del Lunedì dell'Angelo	tartine salate ripiene a forma di barchette
sigari croccanti	piccoli involtini farciti a base di pasta fillo

gocce di cioccolato	cioccolato che ha forma di gocce
anelli olimpici	biscotti colorati che hanno la forma di anelli ideali da servire per una merenda originale in occasione delle olimpiadi
torta marmorizzata	torta con impasto bicolore alla vaniglia e al cioccolato che dà un effetto marmorizzato
spaghetti macchiato	spaghetti in bianco con l'aggiunta di poca salsa di pomodoro
tè macchiato	tè a cui è stato aggiunto un po' di latte
latte macchiato	latte scurito da qualche goccia di caffè
caffè macchiato	caffè con un po' di latte
suppli al telefono	deve il suo originale nome al fatto che la mozzarella contenuta all'interno, durante la cottura si scioglie e così, dividendo il supplì a metà le due parti restano "unite" dai fili di mozzarella

2.1.1.5. Denominazioni a base di tratti di natura:

Termine metaforico	Descrizione
riso mare e monti	piatto che conserva i sapori della terra con i vegetali e i sapori del mare con pesce
raggi di sole zucca e carote	piatto a base di zucca e carote che formano insieme la sagoma di raggi
mezzaluna	attrezzo da cucina con lama ricurva e due impugnature alle estremità, usato per tritare verdure
mezzaluna	pasta ripiena a forma di mezzaluna
stelle di Natale	biscotto a forma di stelle col buco da appendere all'albero di Natale
nuvole di meringa	meringa che ha la forma di nuvole
fiocchi di neve	soffici brioscine
vol au vent	un antipasto, di origine francese, a base di pasta sfoglia; è chiamato vol au vent, cioè vola al

	vento, per la leggerezza della pasta: “vol au vent per raccontare iperbolicamente cosa può accadere a un dolce estremamente leggero” (Catricalà 2015a:98)
--	---

2.1.1.6. Denominazioni a base di tratti corporali

Termine metaforico	Descrizione
orecchiette	pasta a forma di piccoli gnocchetti schiacciati e concavi simile a piccoli orecchi
gomiti	pasta corta e curvata come il gomito
linguine	un tipo di tagliatelle sottili
capelli d'angelo	pasta tipo di spaghetti molto sottile
treccia di pane	pane che ha la forma di una treccia
lingue di gatti	biscotto a forma ovale
baci di dama	biscotto: “un apostrofo di cioccolato racchiuso tra due morbidi gusci, simili a due labbra di fanciulla appena dischiuse” ^{xi}
baci di Alassio	biscotto simile a baci di dama
uovo all'occhio di bue	uovo cotto in modo che il tuorlo rimanga intero
pomodoro cuore di bue	pomodoro grosso ed irregolare
finger food	cibo che può essere mangiato con le mani e in un sol boccone senza l'ausilio delle posate come tartine, polpette...ecc.

2.1.2. Denominazioni in riferimento al colore

Alcuni nomi di piatti si formano in base a metonimie cromatiche, per esempio: la minestra allo zafferano prende il nome di *ginestrata* (cfr. Catricalà 2004: 138), che deriva da *ginestra*, una pianta con fiori giallodorati. Un altro fiore giallo la *mimosa* da cui deriva nomi di altre pietanze:

La mimosa è il fiore simbolo della festa delle donne diventa ingrediente in cucina. C'è il cocktail *Mimosa*, che con il fiore ha in

comune solo il colore. Poi c'è la *torta mimosa*, la cui copertura di briciole di pan di Spagna ricorda appunto una cascata di fiori gialli. Ancora, è famosa l'*insalata mimosa*, nata in Russia e amata anche in Usa. Un antipasto a strati (in monoporzione o anche grande formato da spartire) di patate, verdure, pesce, uova, sormontato da tuorlo sodo a formare appunto l'effetto mimosa. E di solito basta aggiungere proprio il rosso sbriciolato delle uova bollite per chiamare "mimosa" qualsiasi piatto^{xii}.

Il biancomangiare è un dolce al cucchiaino che deve il suo nome al colore degli ingredienti con cui si prepara prevalentemente. *Le arance sanguigne* o *sanguinelle* prendono il loro nome dal colore della polpa rosso scuro che assomiglia al colore di sangue.

L'impiego dei nomi propri nella denominazione di qualche termine gastronomico è dovuto pure al colore come nel caso di *carpaccio* (pietanza di carne cruda tagliata a fettine condita con olio e limone o di pesce crudo marinato tagliato a fettine, per esempio *carpaccio di manzo*; *carpaccio di tonno*) "ispirato dalla sfumatura di rosso preferita dal pittore Vittore Carpaccio" (Catricalà 2015a: 93).

Qualche metonimia di colore non è dovuta in tutti i casi al colore vero e proprio dell'oggetto come l'espressione figurativa *in bianco* che indica un cibo condito con burro o olio crudo, insomma poco condito, leggero, facile da digerire; dunque non è necessario trovare il colore bianco in *una dieta in bianco* ma ci sono altri colori.

2.1.3. Denominazioni in riferimento ad aspetti tattili

Si usa l'aggettivo *vellutato* per descrivere una pietanza morbida che suscita l'impressione tattile del velluto: *ricette vellutate*: "Scoprite subito come realizzare **ricette vellutate** gustose e sane, perfette per le vostre cene in compagnia o i vostri pranzi in ufficio."^{xiii}; *salsa vellutata* (simile a una besciamella, a base di brodo); *vellutata* (passato di verdure legato con elemento addensante) come *vellutata di piselli*, *vellutata di carote*, *vellutata di zucca*, *vellutata di porri* ...ecc.

2.1.4. Verbi e nomi atmosferici con senso figurato

Il linguaggio gastronomico impiega alcuni verbi atmosferici, per mettere in risalto le modalità di preparazione del piatto, come indicano i seguenti esempi in cui *nevicare* e *piovere* danno il senso di cadere dall'alto come neve o pioggia:

- “Quando la torta sarà cotta e l'avrete fatta raffreddare, ricopritela con la crema di zucca e poi fate piovere le gocce di cioccolato fondente sulla superficie.” (Dallabrida 2017: 82);

- “Cospargere tutto con panna montata e far nevicare sulle cime dello zucchero a velo.”;

- “Fate nevicare da un colino la farina [...]” (Dallabrida 2017: 84)

Questi verbi si usano pure in una maniera monovalente:

- “Piovono coriandoli” (Dallabrida 2017: 80);

- “Piovono Torte!”;

- “Piovono crocchette”;

- “Piovono...zucche!” (Dallabrida 2017: 81)

L'uso dei nomi atmosferici *pioggia*, *nevicata* e *grandinata* indicano anche il modo in cui si devono essere sparsi gli ingredienti e anche la quantità:

- “Fate insaporire qualche istante e servite con l'intingolo e una pioggia di Grana Padano grattugiato.”;

- “Una volta che la torta si è raffreddata, potete spolverare con una leggera nevicata di zucchero a velo.”;

- “adesso buttate tutta la crema di ricotta e sopra una grandinata di gocce di cioccolato [sic!] fondente.” (Dallabrida 2017: 87)

I nomi atmosferici vengono pure utilizzati nei titoli delle ricette e nei nomi di piatti dei menu “con valore visivo e/o gustativo” (Dallabrida 2017: 88):

- “Sformatini di Grana Padano DOP Granarolo, marmellata di fichi e pioggia di aceto balsamico”;
- “Crema di patate all’aglio con polpa di cozze e pioggia di scorza di limone”;
- “Mini bundt con nevicata di zucchero a velo” (Dallabrida 2017 :88)

La parola *neve* si usa per formare la locuzione *montare a neve*: si dice "montare gli albumi a neve" quando li si sbatte con una frusta fino ad ottenere un composto gonfio e bianco come la neve.

2.1.6. Metafore per eufemismo o per nobilitare il piatto

Il linguaggio cucinario dispone alcune forme metaforiche che sembrano essere preferite come eufemismi: granelli per testicoli cotti (cfr. Catricalà 2015a:88) e altre forme come metafore iperboliche per nobilitare la pietanza: “La parola in cucina [...] è espediente per incuriosare e allettare anche i meno golosi [...] o per nobilitare il piatto più comune con attributi altisonanti (per esempio *minestra dorata* o *del re*, *salsa suprema*, *del papa* o *dell'imperatore*)” (Catricalà 2004:138). Si nota che le metafore iperboliche nella gastronomia hanno una connotazione eccessiva che ingigantisce o diminuisce la realtà e hanno un effetto che stuzzica l’appetito perché le denominazioni delle pietanze hanno influenza sulla nostra scelta dei piatti e rende il piatto più interessante nella nostra mente.

2.2. Metafore terminologiche nella cucina araba

2.2.1. Denominazioni in riferimento alla forma

2.2.1.1. Denominazioni a base di tratti vegetali

Termine metaforico	Descrizione
ثمر البحر o فواكه البحر frutti di mare	molluschi e invertebrati marini, che si catturano con modalità più simili alla raccolta della frutta che alla pesca
بلح البحر datteri di mare	molluschi che assomigliano ai datteri
بلح الشام datteri di Al-Sham	frittelle a forma di datteri
طماطم بلح pomodori datterini	pomodori piccoli di forma simile ai datterini

2.2.1.2. Denominazioni a base di tratti animaleschi

Termine metaforico	Descrizione
جوانح بصل cipolle ali	cipolle tagliate a forma di ali
ودن قطة orecchio di gatto	nella lingua parlata: boccone a forma di orecchio di gatto
كعب الغزال caviglia di gazzella	pasticcini ripieni di datteri che ricordano la forma di zoccolo di gazzella
عيون المها occhi di mucca	biscotto di forma ritonda o ovale ripieno di marmellata o nocciolini che ricorda gli occhi di mucca
عين الجمل occhio di cammello	la noce
قطايف عسافيري Kataief Asafiri (del passero)	il Kataief è una specie di pasta farcita a forma di mezzaluna. Il volume più piccolo è chiamato Kataief Asafiri cioè del passero, s'intende dire che è piccolo come il passerino.
لسان عصفور lingue di passero	pasta da minestra a forma di piccole lingue

2.2.1.3. Denominazioni a base di tratti corporali

Termine metaforico	Descrizione
بيض عيون uova a forma di occhi	uova cotte in modo che i tuorli rimangano interi
ضفيرة الخبز treccia di pane	pane a forma di treccia
عيون الست occhi di dama	dolcetti rotondi
أصابع الست dita di dama	dolci a forma ovale che assomigliano alle dita
زنود الست polsi di dama	dolci a forma cilindrica simile al polso
سد الحنك chiusura di bocca	dolce popolare molto pesante
حلاوة شعر dolce a forma di capelli	dolce a forma di fili molto sottili come i capelli
كنافة شعر Konafa a forma di capelli	pasta fillo ridotta in fili sottili e lunghi come i capelli
أم الشعور madre di capelli	dolce a forma di strisciolini come i capelli

2.2.1.4. Denominazioni a base di tratti di cose

Termine metaforico	Descrizione
تاج الريش corona di agnello	carré di agnello a forma di corona
مراكب الكوسة barchette di zucchini	zucchini ricavati e ripieni a forma di barchette
مكرونة خواتم anelli	pasta a forma di anelli
مكرونة قواقع conchiglie	pasta a forma di conchiglie
مكرونة أقلام penne	pasta a forma di penne
مكرونة حلزون fusilli	pasta attorcigliata a spirale
جاكيت البطاطس patate con la giacca	patate cotte con la buccia
العيش الصندوق pane in cassetta	pane che ha la forma di un cassetino
خلية النحل nido d'ape	tipo di pasta che ha la forma di nido d'ape
عش العصفور nido di passero	tipo di Konafa avvolto come il nido
كيك رخامى torta marmorizzata	torta con impasto bicolore alla vaniglia e al cioccolato che dà un effetto marmorizzato
نبت الغفير randello di guardia	dolce popolare a forma cilindrica che assomiglia al randello
كنافة حجاب Konafa hijab (amuleto)	una specie di Konafa che ha una forma triangolare come un amuleto
كنافة طرح Konafa torah (veli)	Konafa lunga e sottile come i veli
كنافة أساور Konafa asawer (bracciali)	Konafa a forma di bracciali
البورية Konafa cristallina	una specie di Konafa bianca e lucida come il cristallo
بقلاوة أساور الست bracciali di dama	baclawa a forma cilindrica come i bracciali
بقلاوة تاج الملك baclawa corona del re	baclawa che assomiglia alla corona
ينسون نجمة anice stellato	anice a forma di stella
قرنفل مسمار chiodi di garofano	garofano che assomiglia ai chiodini

2.2.2. Denominazioni in riferimento al colore

Nella cucina araba il nome di una variante di arance برتقال بدمه (arance sanguigne) è derivato dal colore rosso scuro della polpa che assomiglia al colore di sangue, come lo è nella cucina italiana.

2.2.3. Metafore per eufemismo o per nobilitare il piatto

La cucina araba usa alcune metafore come eufemismo per incitare la gente a mangiare certi piatti come le *frattaglie* chiamate فواكه اللحوم (frutta di carni); e *l'occhio dell'agnello* chiamato جوهرة (gemma). Si ricorre anche alle metafore per nobilitare certi piatti come عيش السرايا (pane del castello e لقمة القاضي (boccone del giudice).

Conclusioni

Siccome la metafora è una risorsa produttiva di una nuova terminologia, troviamo che un buon numero di termini di cucina sono metaforici sia in italiano che in arabo. La maggior parte dei nomi metaforici di cibi in tutte e due le cucine sono conati per la similitudine della forma con elementi, esistenti nella società, che rappresentano un dominio fonte. I tipi di pasta di numerosissime forme nella cucina italiana testimoniano la metaforizzazione dei termini gastronomici su larga scala; mentre i tipi di pasta nel mondo arabo non presentano la grande varietà italiana e prendono nomi tradotti maggiormente dall'italiano. Per i termini metaforici che riferiscono al colore la cucina italiana presenta alcuni esempi come *ginestrata*, *mimosa*, *biancomangiare*, *in bianco* mentre quella araba presenta quasi un solo esempio برتقال بدمه (arance sanguigne). La cucina italiana presenta qualche termine metaforico che fa riferimento al tatto, come *vellutata*, ma non lo è nella cucina araba. Alcuni elementi metaforici si appartengono a entrambi la cucina italiana e quella araba, avendo un carattere universale: *capelli d'angelo*, أم الشعور (madre di capelli), كنافة شعر (Konafa a forma di capelli), حلوة شعر (dolce a forma di capelli); altri termini sono quasi conformi e esistono in tante cucine del mondo: *treccia di pane*, ضفيرة الخبز (treccia di pane), *frutti di mare*, ثمار البحر (frutti di mare); *datteri di mare*, بلح البحر (datteri di mare); *pomodori datterini*, طماطم بلح (pomodori datterini); *patata in giacca*, جاكيت البطاطس (patata in giacca); *torta marmorizzata*, كيك رخامي (torta marmorizzata).

Esistono pure termini metaforici speciali che fanno capo a riferimenti e tratti culturali o ambientali della società italiana: *befanini* o *befanotti*; *carbone dolce della Befana*; *dolce albero di Natale*; alcuni verbi e nomi atmosferici convenienti all'ambiente italiana come *piovono torte*; *nevicata di zucchero a velo*; *grandinata di gocce di cioccolato*. Qualche termine metaforico come *Konafa hijab* si riferisce ad una specie di amuleto di forma rettangolare che spetta alla cultura popolare egiziana. Ambedue le cucine fanno uso di termini metaforici come eufemismo per incitare la gente a mangiare certi piatti: *granelli per testicoli* e فواكه اللحم (frutta di carni) per frattaglie.

ⁱ “Infatti, nei ricettari tardo-medievali, raccolte in gran parte anonime [...]e poi nel primo trattato rinascimentale, i *Banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale* di Cristoforo Messi Sbugo (edito a Ferrara nel 1549), risultano definitivamente codificate nella formazione dei termini della gastronomia (o *gastronimi*) alcune strutture tipiche: [...] traslazioni metonimiche e metaforiche (per la forma, il colore, l'ingrediente principale: *vermicelli, ginestrata, reticelle, rosoni*” (Lubello 2010)

ⁱⁱ “[...] the role metaphor bears in technical language we assume that it provides better recognition and comprehension of terms” (Tretjakova 2013: 892).

ⁱⁱⁱ “We use metaphors for two main sets of reasons. On one side, there are 'cosmetic' reasons: we use metaphors for 'saying-it better' -more elegantly, more impressively or persuasively, more pictorially. On the other side, there are 'cognitive' reasons: we use metaphors in order to 'say more', or to increment our knowledge (to talk of a 'sharp wind' preceding a storm conveys more information and alters the extension of the term 'wind'” (Montuschi 1996: 50)

^{iv} “[...] metaphor is pervasive in everyday life, not just in language but in thought and action. Our ordinary conceptual system, in terms of which we both think and act, is fundamentally metaphorical in nature” (Lakoff, Johnson 1980: 3)

^v “The object from our everyday life has been found reflection in the specialized vocabulary [...] The source objects that serve for metaphorical representation of terms may be employed for this reason with various purposes. This can be similarity in the shape, size, colour, function, etc.” (Tretjakova 2013: 893)

^{vi} “The metaphoric component in a metaphorically presented message creates an image in the mind of the information recipient, which would further lead to the juxtaposition of the objects or phenomena involved into the metaphorization (since we know that metaphor is naming one object in terms of another, we cannot but help analyzing the objects involved in a metaphorical phrase from such viewpoint)” (Tretjakova, 2013: 892).

^{vii} “a metaphor is not simply a word, an expression, or even a statement. A metaphor gives rise to, and prefigures (suggests) a whole universe (network) of associations and references, which it projects onto a semantic field. Metaphors possess a systematic and

'interconnecting' power, which extends them beyond the single word or statement” (Montuschi, 1996: 50)

^{viii} “[...] the primary purpose of a metaphoric term is to supply a word that the ordinary vocabulary lacks. The metaphoric term fills a gap in the vocabulary that might otherwise have been taken by a literal term (a number, a letter, a borrowed foreign word, or a new coinage, for example). But the metaphoric term is more useful than a literal term because of the rich texture of meaning that surrounds it” (Chisholm, 1986: 114)

^{ix} “Nei forni che da sempre sono sedi privilegiate di metamorfosi, la pasta lievita secondo sembianze zoomorfie (si pensi alle colombe o alle chioccioline e a tutte le forme dialettali loro collegate) o vegetali (rosette, carciofi [...]) riproduce singole parti del corpo umano (manine, stinchi, trecce, fallone, filone, maritozzo, passerina, francesina, ecc.). Con valore apotropaico basterà ricordare per tutti i cornetti o interi personaggi antropomorfi come le befane o i pupi o alcuni dei loro indumenti come le ciabatte o i guanti” (Caticcalà 2004: 147)

^x Cfr. <https://www.donnamoderna.com/cucina/carnevale-ricetta/chiacchiere-frappe-bugie-crostoli-lattughe>

^{xi} <https://la.repubblica.it/cucina/ricetta/baci-di-dama-5/50824/>

^{xii} (http://www.repubblica.it/sapori/2018/03/07/news/mimosa_in_cucina_tagliatelle_riccardo_camanini-190686584/)

^{xiii} https://www.cucchiaio.it/ricette/primi_vellutate~3/

Bibliografia

Bocian, E., 2009, Strategie di traduzione della metafora alla luce della linguistica cognitiva, *Studia Romanica Posnaniensia U AM Vol. 36* Poznań: 15-32.

Caticcalà, M., 2004, “Tra i gustemi e i lessemi: la lingua della cucina”. In: Caticcalà, Maria, *Forme, parole e norme. Lineamenti sociolinguistici dell’italiano contemporaneo*, Milano, Francoangeli: 135-158.

Caticcalà, M., 2015 a, “Cibo, linguistica e retorica: modelli di analisi a confronto tra gustemi e word design”. In: Ghiazza, Silvana (a c. di), *Cibo e/cultura*. Convegno di studi, Bari, 31 maggio - 1 giugno 2013, Bari, Università degli Studi di Bari Aldo Moro – Settore Editoriale e redazionale: 87-105.

Caticcalà, M., 2015 b, “Pane all’olio e tarte au citron: costruzioni gastronomiche e questioni di semantica”. In: Busà M.G.- Gesuato S. *Lingue e contesti*. Studi in onore di Alberto Mioni, Cleup: 385-396.

Chisholm, R., 1986, Using metaphoric terminology in the computer industry. *Technical Communication*, 33(2), 113-114. Sul sito <http://www.jstor.org/stable/43089624> (ultimo accesso 11/7/2018)

Dallabrida, S., 2017, “Metafore atmosferiche nella lingua della gastronomia”, *Linguistica e filologia*, Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere, Università degli studi di Bergamo, 37, Bergamo University Press: 77-92. Sul sito

<https://aisberg.unibg.it/retrieve/handle/10446/114961/227779/Linguistica%26Filologia%20n.%2037%2003%20DALLABRIDA.pdf> (ultimo accesso 23/3/2018)

Dalla Libera, C., 2017, “Le metafore concettuali in un approccio comunicativo nell’apprendimento delle lingue straniere”, *EL.LE*, Vol. 6 – Num. 1 – Marzo 2017, edizioni Ca’ Foscari: 25-40. Sul sito

<http://edizionicafoscari.unive.it/it/edizioni/riviste/elle/2017/1/le-metafore-concettuali-in-un-approccio-comunicati/>

(ultimo accesso 15/3/2018)

Lakoff, G. Johnson, M., 1980, *Metaphors, We Live by*. Chicago: University of Chicago Press.

Lubello, S., 2010, *Lingua della gastronomia*, Enciclopedia dell'Italiano. Sul sito

[http://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_(Enciclopedia-dell'Italiano)/)

(ultimo accesso 21/12/2017)

Montuschi, E., 1996, *Metaphor in social science*. *Theoria: An International Journal for Theory, History and Foundations of Science*, 11(25), seconda epoca, 49-61. Sul sito

<http://www.jstor.org/stable/23918321>

(ultimo accesso 14/7/2018)

Rossi, M., 2016, "Termini e metafore: traduzione e comparazione interlinguistica", *Lingue e Linguaggi*, 18: 107-123. Sul sito

<http://siba-ese.unisalento.it/index.php/linguelinguaggi/article/viewFile/16503/14205>

(ultimo accesso 15/3/2018)

Tretjakova, J., 2013, *Metaphor in Terminology: Visualization as a Way to Term Perception*, *International Journal of Cognitive and Language Sciences*, Vol:7, No:4, World Academy of Science, Engineering and Technology: 891- 894. Sul sito

<https://waset.org/publications/3910/metaphor-in-terminology-visualization-as-a-way-to-term-perception>

(ultimo accesso 13/7/2018)

Sergio, G., 2017, *L'italiano in cucina*, in *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo* – A cura di I. Bajini, M.V. Calvi, G. Garzone, G. Sergio – Milano, LED. Sul sito

http://www.ledonline.it/LCM/allegati/818-2-Bajini-Parole_12_Sergio.pdf

(ultimo accesso 20/2/2018)

Sitografia

www.giallozafferano.it

www.lacucinaitaliana.it

<http://www.academiabarilla.it/ricette/dolci-frutta/chiacchiere.aspx>

<https://la.repubblica.it/cucina/?ref=RHHD-M>

<https://la.repubblica.it/cucina/ricetta/baci-di-dama-5/50824/>

http://www.repubblica.it/sapori/2018/03/07/news/mimosa_in_cucina_tagliatelle_riccard_o_camanini-190686584/

https://www.cucchiaio.it/ricette/primi_vellutate~3/

<https://www.donnamoderna.com/cucina/carnevale-ricetta/chiacchiere-frappe-bugie-crostoli-lattughe>

<https://www.cibo360.it/>

<http://www.lastampa.it/societa/cucina>

<https://www.ilgiornaledelcibo.it>

<https://www.italiaatavola.net>

<http://www.piattoforte.it/>

<https://www.dissapore.com/>

المراجع العربية

حسن، عديلة عزيز، دليل الأسرة في المطبخ الحديث، القاهرة، مطابع الأهرام، ١٩٩١.

