

## Lingua tedesca II

a.a. 2006-2007

Prof. Elena Di Venosa

*Elementi di morfo-sintassi e di linguistica testuale;  
esempi tratti dalla "letteratura culinaria" tedesca.*

### Indicazioni per l'esame:

Il corso intende approfondire alcuni aspetti della morfo-sintassi del tedesco, l'analisi testuale e il lessico specifico della "letteratura culinaria" tedesca.

Prima di presentarsi all'esame verificare di aver tutto il materiale richiesto dal programma:

- gli appunti del modulo monografico
- i testi raccolti nei "Materiali" (Cuem)
- il manuale di Claus Gigl *Abiturwissen Deutsch. Textanalyse und Interpretation. Lyrik, Drama, Prosa* (Klett) (tutto il cap. 1 e, a scelta, la parte teorica "Prüfungswissen" del cap. 2 (*Lyrik*), 3 (*Drama*) oppure 4 (*Prosa*)).
- l'articolo di G. Rovagnati *Vom Symposion zum Colloquium oder: Vom Übersetzen des Kulinarischen* (pp. 293-304) a disposizione a Germanistica.

All'esame sarà verificata:

- la conoscenza dei contenuti della dispensa;
- la lettura e la traduzione dei testi letti a lezione tratti dai "Materiali", ovvero:
  - H. Böll, *Billard um halbzehn*
  - W. Busch, *Über das Ei, Pfannkuchen und Salat*
  - M. Claudius, *Lob der Kartoffel*
  - J.W. Goethe, *Über die Artischocke, Ein Essen "A la Campagne", Drei stichhaltige Einwände gegen das Schlaraffenland, Über den Koch*
  - H. Heine, *Sei mir gegrüßt, mein Sauerkraut*
  - M. Kaléko, *Wie wäre es mit einem "Borschtsch?"*
  - G. Keller, *Kleider machen Leute*
  - H. Kesten, *Dichter im Café*
  - Th. Mann, *Felix Krull*
  - H. Manz, *Selbstbedienungsrestaurant*
  - R. Mey, *Die heiße Schlacht am kalten Büffet* (non è nei "Materiali", è nella dispensa)
  - E. Mörike, *Restauration*
  - R. Neumann, *Deutschland, deine Österreicher – Österreich, deine Deutschen*
  - E. Roth, *Der starke Kaffee*
  - J. Roth, *Radezkymarsch*
  - H. Sachs, *Eine Tischzucht, Das Schlaraffenland*
  - A. Schmidt, *Seelandschaft mit Pocahontas*
  - F. Wedekind, *Werbetexte für Maggi*
  - E. von Wildenbruch, *Linzer Torte*
- la lettura del saggio e del manuale;
- la conoscenza dei vocaboli "tecnici" elencati in fondo alla dispensa (oltre ai termini che emergono dal discorso e dai testi).

All'esame potrebbe essere chiesto anche il significato di altri sostantivi, verbi e aggettivi presenti nei testi, l'eventuale genere grammaticale e la desinenza del plurale in caso di sostantivo, il paradigma se è un verbo, ecc. Verrà valutata anche la correttezza della pronuncia.

\*\*\*\*\*

### La letteratura culinaria

La letteratura culinaria si collega alla cultura, alla sociologia, e alla antropologia culturale; tuttavia il tema del cibo è stato studiato poco, sia dal punto di vista linguistico che letterario. Già nel 1928 il gastrosofo (gastrosofia: l'arte dei piaceri della tavola. Consiste nel cucinare e nel conversare su ciò che è stato cucinato e sui testi che parlano di cucina) Georg von Maassen (in: *Weisheit des Essens*, München 1928) aveva lamentato la mancanza di studi sull'argomento.

Oggi si possono consultare tre libri che approfondiscono questo tema:

- Gian Paolo Biasin, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*. Bologna 1991 (che però parla del tema presente in romanzi italiani);
- Alois Wierlacher, *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*, Stuttgart, Berlin, Köln, Mainz 1987;
- *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, hrsg. von Alois Wierlacher, Gerhard Neumann, Hans Jürgen Teuteberg, Berlin 1993 (raccolta di saggi).

Gli studi più utili sono quelli di Wierlacher, che ha deciso di dedicarsi a questo argomento facendo riferimento a Georg von Maassen.

Riguardo al tema del cibo la letteratura tedesca si dirige in due direzioni opposte:

1) una parte rifiuta categoricamente il tema del cibo, soprattutto della fame (tranne in pochi casi, per es. in cui si parla dei famosi *Hungerjahre* 1945-47).

Il rifiuto del tema del cibo può essere determinato dall'influsso dell'idealismo di Kant e del periodo razionalista e puritano, che rifiuta tutto ciò che è istintivo e terreno come la fame, l'alimentazione come "azione animale", e il cibo come "materia", pensando che l'uomo debba nobilitare questo bisogno (si pensi che anche in Giappone, per altri influssi culturali, il cibo appare come qualcosa di astratto, di smaterializzato, di non animale).

Fino all'età barocca, appunto prima che si diffondessero le correnti razionaliste, il tema del cibo era diffuso. Nel romanzo picaresco di Grimmelshausen *Simplicissimus* (1668), per es., che è ambientato durante la Guerra dei trent'anni, il tema della fame come bisogno quotidiano è ben presente.

Un altro motivo per cui oggi il tema della fame non viene molto trattato è perché nella società occidentale non si soffre più la fame né si vuole parlare dei ceti sociali più poveri (perché la letteratura sul cibo, così come l'interesse per la gastronomia, è tipicamente "borghese" e quindi è rivolta ai "ricchi").

2) Un'altra parte invece giudica positivamente il tema del cibo, rifacendosi a Epicuro, secondo cui i cibi hanno effetto sull'anima e sulla fantasia: la gioia del mangiare corrisponde alla gioia della conoscenza, e attraverso il cibo si fa un'esperienza culturale (si pensi alla fase dell'infanzia in cui il bambino mette in bocca le cose per conoscerle). In questi termini il mangiare risulta qualcosa di più elevato del semplice istinto animale.

Wierlacher si è interessato al tema letterario del cibo proprio partendo dall'insegnamento di tedesco come lingua straniera (*interkulturelle Germanistik*).

Infatti chi vuole far conoscere le differenze culturali di un popolo usa proprio l'esempio del cibo visto come *soziales Totalphänomen*:

- abbiamo l'aspetto "biologico" (il bere e il mangiare sono una necessità per l'uomo),
- ma il cibarsi è allo stesso tempo una convenzione sociale (in che occasione, come, con chi) e rituale.

- pensiamo a Sancho Panza: già il nome ci fa capire la dimensione antropologica del nutrimento, che interagisce con la dimensione letteraria, e ci fa capire molto anche della classe sociale dei personaggi.
- in ultimo, mangiare rappresenta anche un piacere, quindi in letteratura può essere presente anche l'aspetto edonistico.

Wierlacher ha fatto propria una osservazione di Nietzsche: ciò che è “straniero”, o “estraneo” (*fremd*) si riconosce proprio a tavola. È studiando le abitudini gastronomiche e il lessico gastronomico dei tedeschi che capiamo meglio questo popolo e la sua lingua.

### Introduzione ai temi gastronomici

Che il mangiare abbia anche una dimensione sociale è dimostrato anche a livello linguistico: si pensi ai termini “simposio” (gr. *syn* “insieme” + *pinein* “bere”), e “convivio” (lat. “vivere [e mangiare] insieme”, cfr. *convitto*), che indicano l'azione comunitaria dell'atto del bere e del mangiare.

Il tema letterario del cibo è stato studiato ampiamente dalle scienze sociali. Gli studiosi più noti a riguardo sono:

- Claude Lévi-Strauss, il famoso antropologo francese, ha scritto un saggio su “Le origini delle buone maniere a tavola” (1968)
- il sociologo tedesco Norbert Elias ha studiato lo stesso argomento dal Medioevo in poi visto come processo di incivilimento (*Über den Prozess der Zivilisation*, 1939).
- Pierre Bourdieu, sociologo francese, ha studiato la formazione del gusto a seconda dei ceti sociali (*Critica sociale del gusto*, 1979)
- Mary Douglas, antropologa francese, ha scritto diversi saggi sulla confluenza tra religione, sociologia e cultura (es. le prescrizioni dietetiche ebraiche che sono l'elaborazione di precetti religiosi ma che hanno anche motivi economici).

Studiando il cibo e l'attività del mangiare dal punto di vista sociale è emerso che la letteratura gastronomica, per es. i ricettari, è sempre presente nella casa borghese: sembra un paradosso (visto che i borghesi sono tendenzialmente “conservatori”, amano lo status quo, le tradizioni), ma in cucina è proprio la borghesia più “rivoluzionaria” (innova, sperimenta, mescola gusti e aromi), mentre le classi popolari, per necessità economiche, sono più legate a ricette stereotipate.

Ci sono le mode anche in questo ambito, in due direzioni:

- internazionalizzazione: Questo avviene soprattutto a partire dal secondo dopoguerra, quando iniziano i flussi migratori e le società diventano multiculturali e multietniche. Con la industrializzazione, l'avvento dei supermercati e delle nuove tecniche di conservazione dei cibi siamo arrivati a un livellamento del “calendario alimentare”, all'incapacità di distinguere il feriale dal festivo, tra la cucina “sacra” e quella “profana”, con la perdita del valore di comunicazione simbolica dei piatti tradizionali, espressione di una “civiltà agraria pagano-cristiana”. Sta nascendo cioè una “eurocucina” che soddisfi i gusti dell'europeo medio.
- recupero delle cucine regionali e locali: la gente comune oggi va al ristorante, ma ha anche riscoperto trattorie e osterie. Questo è un modo sia di recuperare le antiche tradizioni, sia di reagire contro una cucina internazionale troppo anonima. Lo stesso lo stiamo vedendo con le lingue: da una parte stiamo andando verso l'inglese, dall'altra si recuperano i dialetti e le minoranze linguistiche, che sono addirittura riconosciute e protette dalla Comunità europea (friulano, celtico, ecc.).

Testi che parlano di gastronomia:

- 1) testi orientati in senso “pragmatico”

a) trattati di gastronomia e igiene alimentare (*Kochkunsttraktate, Diätatgeber*). I trattati sulle proprietà dei cibi e sui regimi dietetici (*Regimen sanitatis*) sono attestati sin dall'antichità.

b) trattati di "galateo" (*Tischzucht*): scelta dei commensali, forma degli inviti, numero e qualità delle portate, discorsi da tenere, piatti illustri e popolari, ecc. Queste opere sono uno specchio dell'evoluzione di una società.

c) ricettari (*Rezeptbücher*). Anche i ricettari sono noti sin dal medioevo.

d) testi informativi, es. la carta del menù (*Menükarte*), le guide ai ristoranti (*Restaurantführer*), le pubblicità (*Werbung*), le recensioni ai cuochi (*Koch-Kritik*).

## 2) testi narrativi (Feinschmecker-Literatur)

a) poesie sulle ricette (*Rezeptgedichte*).

b) componimenti encomiastici culinari (*kulinarische Preislieder*).

c) romanzi (soprattutto a partire dalla seconda metà dell'800, quando si diffonde l'interesse per il quotidiano, la *Alltagskultur*).

d) opere teatrali, sin dal medioevo (satire, *Fastnachtsspiele*, teatro barocco e commedia popolare viennese).

e) *Tischgespräch* (può essere un testo sia informativo che narrativo).

Anche la letteratura italiana è ricca di testi gastronomici: il fatto che siano poco noti dimostra che il tema effettivamente è trascurato, non solo in area tedesca. Per es.

- Giovanni Pascoli, *La piada*

- Dante, la *Divina Commedia* (i golosi, il Conte Ugolino)

- Boccaccio, il *Decamerone* (il paese di Bengodi)

- Teofilo Folengo, le *Maccheronee*

- Giambattista Basile, il *Pentamerone*

- i personaggi sempre affamati della commedia dell'arte (Arlecchino, Pulcinella).

- nella letteratura contemporanea:

Ignazio Silone, *Pane e vino*

Miriam Mafai, *Pane nero* (sulla fame nella II guerra mondiale)

Olindo Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi*

Giuseppe Prezzolini, *Ode della bistecca fiorentina*

Perché nella letteratura si parla di cibo? La narrativa è finzione, ma la descrizione di pranzi o di cibi è un modo di inserire nella finzione un elemento reale.

I referenti alimentari in un testo letterario hanno principalmente quattro funzioni:

- realistica: parlare del cibo rende verosimile il testo, collegando l'espressione letteraria al contesto storico e ambientale. In questa funzione l'autore deve scegliere le vivande giuste per ogni personaggio, per es. Manzoni sceglie la polenta per i suoi personaggi lombardi, e Verga sceglie la minestra di fave per i suoi personaggi siciliani. Il contrario sarebbe sentito come una incongruenza o inverosimiglianza storico-geografica.

- mimetica: questa funzione vuole rendere riconoscibile, vuole rispecchiare la mutevole realtà contemporanea con le sue mode (*nouvelle cuisine, fast food, ecc.*) oppure con i suoi problemi economici (penuria, eccesso).

- narrativa: dato che nella realtà extra-testuale i pasti di solito sono occasioni sociali, i narratori li usano per introdurre i personaggi o per fornire l'occasione in cui i personaggi si incontrano tra loro e dialogano, oppure per seguire i personaggi nei loro spostamenti o nel passare del tempo.

- connotativa: serve a caratterizzare i personaggi sia a livello sociale che psicologico o affettivo (es. il fiaschetto di Don Abbondio).

## Alcuni studi sul lessico gastronomico

Così come sono pochi gli studi sul tema "cibo" dal punto di vista letterario, anche gli studi sull'aspetto linguistico sono scarsi. I dati sul lessico gastronomico possono essere tratti soprattutto

da studi più ampi di sociolinguistica o di dialettologia. Due studi sono contenuti nella raccolta *Kulturthema Essen* curata da Wierlacher.

Uno studioso che si è interessato del rapporto tra cultura e lingua è Klaus Mattheier, che ha scritto il saggio *Das Essen und die Sprache*.

Egli sottolinea che il mangiare non è solo un'attività biologica, ma anche culturale, e che quindi il lessico gastronomico è indicativo di una società e della sua storia.

Infatti se dal punto di vista biologico l'uomo ingerisce quelle sostanze che sono digeribili e assimilabili (*verdauliche Substanzen*), dal punto di vista culturale l'uomo ingerisce degli "alimenti" (*Nahrungsmittel*), che non sono tutto ciò che il corpo digerisce, ma sono solo quelli che la nostra cultura ha accettato come tali. Per es. la nostra cultura non accetta che si mangi carne umana, anche se sarebbe digeribile. La carne umana è rifiutata come cibo in gran parte delle culture del mondo, ma altri "cibi" (per es. gli insetti) sono accettati in alcune. Oppure pensiamo alle restrizioni dettate dalle religioni (es. i musulmani non mangiano carne di maiale).

Lo stesso vale per i momenti in cui si mangia, si pensi per es. al rito del tè in Giappone, che segue una filosofia particolare e regole precise, o la pausa caffè nella nostra cultura, che ha valore decisamente sociale più che di necessità fisica.

Mattheier segue la scansione dei momenti della "catena alimentare" (*kulinarisches Handeln*) individuati dai sociologi:

- procurarsi e scegliere il cibo (*Auswahl und Bewertung der Nahrungsmittel*)
- preparazione dei cibi (*Zubereitung der Nahrungsmittel*)
- scansione e struttura dei pasti (*Organisation des Verzehrs von Nahrungsmitteln*)

In relazione a questi tre momenti, Mattheier distingue tre tipi di discorso:

- den Diskurs über das Essen
- den Diskurs über das Kochen
- den Diskurs beim Essen

Il linguista propone che gli studi vertano su questi tre momenti: si può analizzare il lessico specialistico, oppure la sintassi (per es. nei ricettari la sintassi è particolare e rende riconoscibile il genere testuale), oppure si possono analizzare i diversi registri linguistici adottati dal parlante durante una conversazione a tavola (per es. le formule di cortesia, gli apprezzamenti).

Un altro studio presente nel volume di Wierlacher è di Jakob Tanner e descrive i *Kulinarische Neologismen in der deutschen Gegenwartssprache*.

Tanner spiega che oggi sono molto diffusi i tecnicismi, probabilmente per influsso della industrializzazione e della diffusione delle scienze. Questo riguarda anche il lessico culinario.

Con la nascita della fisiologia nel XIX sec. si diffondono anche teorie sulla circolazione sanguigna, sulle calorie da bruciare (*Verbrennung der Kalorien*) ecc. L'uomo viene visto come una macchina, un motore, che ha bisogno di diversi tipi di nutrimento: si diffondono così termini chimici come *das Protein* (-e) e *das Fett* (-e).

A partire dalla fine dell'800 invece inizia a diffondersi la pubblicità, che inizialmente ha forma di articoli informativi (*Markenartikel*), come quello sull'estratto di carne Liebig (*Liebigs Fleischextrakt*) o sul dado per il brodo Maggi (*Maggi's Suppenwürfel*). Con la nascita della pubblicità si diffondono anche parole nuove legate ai nuovi prodotti.

Dal 1880 circa si diffonde anche la parola *das Vitamin* (-e) grazie ai progressi della microbiologia. Queste scoperte danno impulso a nuovi modi di cibarsi, come il *Vegetarismus* "vegetarianismo" e *die Rohkost* "crudismo".

La cucina vegetariana si diffonde soprattutto per motivi economici e politici (autarchia): tra le due guerre mondiali l'unico modo di nutrirsi è con i prodotti della campagna.

Con la prosperità che inizia a diffondersi dopo gli anni bui della seconda guerra mondiale vediamo che da una parte c'è una moltiplicazione dell'offerta, dall'altra un appiattimento della vita quotidiana, che perde le sue tradizioni a causa per es. del sempre minor tempo a disposizione per mangiare: si diffonde l'“American Way of Life” e termini quali *instant meal* (pasto liofilizzato) e *fast food*. Però se inizialmente il fast food era considerato un modo moderno e non complicato di mangiare, adatto a tutti i ceti sociali, oggi si reagisce contro queste abitudini, che – soprattutto in Germania – sono viste come antiecológicas, oltre che poco sane e anonime. Ecco che c'è un ritorno allo “slow food”.

Negli anni più recenti, inoltre, si è diffusa la moda del fitness, con tutti i termini legati a esso, come *isotonisches Getränk*, *Light-Produkte*, ecc.

Recente è anche la moda della cucina “fusion” e etnica: sono entrati a far parte del lessico tedesco anche termini come *der Dönerkebab*, *die Frühlingsrolle*, ecc.

### Alcuni termini legati al cibo

Seguendo la “catena alimentare”:

#### 1. *Auswahl und Bewertung der Nahrungsmittel*:

- *einkaufen* “fare la spesa”.

- *das Nahrungsmittel* “alimento”, “alimentari” → *die Nahrung* “alimentazione”.

Il sost. *Nahrung* e la variante *die Ernährung* “nutrirsi”, “nutrimento”, derivano dal verbo (*sich*) (*er*)*nähren*, “alimentare/alimentarsi”. Nel periodo antico il verbo era *nerjan*, e significava “salvare” (con alternanza s/r: è corradicale di (*ge*)*nesen* “guarire”). Quindi *Nahrung* non è semplice “cibo”, è qualcosa che “nutre”.

Differenza tra *nähren* e *ernähren*: (*sich*) *ernähren* è più concreto e può essere usato anche con il riflessivo; *nähren* è più usato come transitivo e può avere anche valore figurato (per es. *eine Hoffnung nähren*).

- L'aggettivo “nutriente” è il derivato *nahrhaft*.

Un altro termine per “cibo (già cucinato)” è *die Speise* (-n). È un prestito dal lat. *spesa* < *spensa* < [*pecunia*] *expēnsa*, cioè il “denaro speso”. Questo spostamento di significato verso il “cibo” (acquistato?) è avvenuto in epoca molto arcaica, già nel latino cristiano e nel medioevo.

Da *Speise* deriva anche il verbo *speisen* “mangiare”. A differenza di *essen*, che è più generico, *speisen* indica “mangiare un pasto”, ma si può riferire anche a oggetti, es. *die Taschenlampe wird aus/ von zwei Batterien gespeist*.

#### 2. *Zubereitung der Nahrungsmittel*:

- *kochen* “cucinare” = prestito dal lat. *coquere*, anche *der Koch* (ö-e), < ahd. *choch* < lat. *coquus*.

- “preparare” un pasto si dice *zubereiten* (non: *vorbereiten*!).

#### 3. *Organisation des Verzehrs von Nahrungsmitteln*:

- *das Frühstück* (-e) “colazione”

- *das Mittagessen* “pranzo”

- *das Abendessen* “cena”

I verbi relativi sono:

*frühstückten* “fare colazione”

*zu Mittag essen* / *mittagessen* (usato solo all'inf. o al part. pass., es. *habt ihr schon mittaggegessen*?)

*zu Abend essen* / *abendessen* (“ “ es. *wir gehen abendessen*)

In Svizzera si trovano anche i termini: *Nachtessen* “cena” e *Morgenessen* “colazione”.

Il “pasto” in generale si dice *die Mahlzeit* (-en): *eine Mahlzeit einnehmen* / *zu sich nehmen*.

Una volta *Mahlzeit* significava “il momento in cui si mangia”, ed era composto da *Mahl* + *Zeit*. Il termine per “pasto” sarebbe quindi solo das *Mahl* (ä-er), e la variante *Mahlzeit* è un rafforzativo. *Mahl* a sua volta è una variante di das *Mal* (-e) “la volta, il momento” (la diversa grafia è stata introdotta per distinguere i due termini). Quindi già il termine *Mahl*, senza bisogno di *-Zeit*, indica la ripetitività dell’azione del mangiare.

Con *-Mahl* ci sono diversi composti, tutti di registro più alto (e più arcaici) rispetto ai composti con *-essen*.

Il più noto è das *Abendmahl*: oggi è arcaico con il significato di “cena”, ma si usa ancora per indicare “l’ultima cena” (per es. quella di Leonardo).

Altri composti indicano gli altri momenti in cui si mangia:

- das *Mittagsmahl* “pranzo”
- das *Nachtmahl* “cena” (variante austriaca e svizzera)

Altri composti con *-mahl* indicano pranzi particolari:

- das *Festmahl* (anche questo è di registro più elevato rispetto a *Festessen*)
- das *Gastmahl* “pranzo con gli ospiti”
- das *Hochzeitsmahl* “pranzo di nozze”
- das *Schlemmermahl* “pranzo luculliano, per buongustai”
- das *Totenmahl* “pranzo in onore di un defunto”

La “merenda”, lo “spuntino” hanno diversi nomi, a seconda della regione. Il termine più comune è *Zwischenmahlzeit*, che, come in italiano, non dà indicazione del momento in cui lo si prende, può essere a metà mattina o a metà pomeriggio. Si usa in tutto il territorio di lingua tedesca.

Altri termini sono:

- die *Brotzeit* (Baviera)
- *zweites Frühstück* o *Vormittagsfrühstück* (Germania settentrionale)
- die *Vesper* (-n) nel Baden-Württemberg (< lat. *vespera*, l’ora prima di sera)
- die *Jause* (-n) in Austria (dallo sloveno)
- der / das *Znüni* in Svizzera (= zu neun Uhr gegessen)
- der *Halbmittag* in Alto Adige

A proposito del verbo *essen*: è un verbo usato in senso generico per “mangiare”, la cui radice indeuropea, \*et-a-, è presente in tutte le lingue indeuropee. Abbiamo infatti ingl. *to eat*, e anche il gr. *édō* e il lat. *edere*.

Si ricordi la variante rafforzativa *fressen* “mangiare” (detto di animali, oppure, colloquiale, “mangiare come un animale”, < *ver-essen* “mangiare tutto, come *weg-essen*).

Sono diffuse le varianti di *essen* con prefisso *aufessen* oppure *ausessen* “mangiare tutto (quello che c’è nel piatto)”.

### Werbetexte für Maggi (p. 7)

Sono testi “informativi” (anche se una pubblicità non fornisce necessariamente tutte le informazioni utili a conoscere un prodotto) scritti da Frank Wedekind per reclamizzare il dado Maggi.

Frank Wedekind (1864-1818) è un famoso drammaturgo espressionista, noto per i suoi drammi *Frühlingserwachen* (1891) e *Lulu* (1895-1902) e per la sua collaborazione alla rivista satirica *Simplizissimus* (tanto che è stato incriminato di lesa maestà). Meno nota è la sua attività come autore pubblicitario (la sua collaborazione con la ditta Maggi risale al 1886).

Qui vediamo tre testi pubblicitari, due in versi e uno in prosa.

Il linguaggio pubblicitario ha una funzione “appellativa” (cioè si rivolge a un interlocutore e cerca di influenzarlo).

Dato che di solito si presta poca attenzione alle pubblicità, il testo è più efficace se fa uso di mezzi stilistici particolari che raggiungano gli scopi sintetizzati dalla “AIDA-Formel”:

- A = *Attention* (attirare l’attenzione)
- I = *Interest* (costruire l’interesse attorno al prodotto)
- D = *Desire* (risvegliare il desiderio di acquistare il prodotto)
- A = *Action* (effetto: l’acquisto)

I mezzi stilistici più diffusi sono:

- rima
- allitterazione
- ripetizione, parallelismo, anafora
- ritmo
- comparazione e iperbole (uso di comparativi e superlativi)
- presenza di imperativi e frasi esclamative
- ellissi (caduta di congiunzioni e di verbi)

Dal punto di vista contenutistico, invece, il linguaggio pubblicitario fa leva non tanto sul senso critico e l’intelligenza dell’ascoltatore, quanto sui suoi sentimenti e i suoi bisogni.

Sottolinea anche i valori morali, i luoghi comuni sociali o il concetto di prestigio. Oggi sottolinea per es. la giovinezza, la sensualità, oppure la tecnologia.

I tre brani di Wedekind (numerati da 1 a 3) rispecchiano la società dell’epoca, citando

- (1) l’esercito
- (2) oppure cercano di attirare l’attenzione parlando di *Poesie e Witz*
- (3) o facendo allusioni sessuali con il termine *Paarung* (“accoppiamento”/“accoppiata”/“coppia”).

Anche se i testi 1 e 3 sono in poesia, in tutti e tre i brani il lessico non è affatto poetico; anzi ci sono particelle rafforzative tipiche della lingua colloquiale (*erst, wohl*, anche se qui *Wohl* è sostantivo, può valere come avverbio) oltre a termini appartenenti ad aree semantiche del tutto estranee alla poesia così come anche all’oggetto della pubblicità stessa.

Mezzi stilistici: invocazione (1), rima alternata (1 e 3, nel testo 1 ci sono anche versi “orfani”), parallelismo (2 e 3).

I termini culinari qui sono:

die *Suppe* (-n) “zuppa, minestra”. È un termine basso tedesco che deriva dal germanico \*sup-a, che ha portato anche al verbo (alto tedesco, con p > f) *saufen* “sorseggiare, bere”, oggi nella lingua colloquiale “ubriacarsi”. Dalla radice si capisce che si intende qualcosa di liquido. La forma basso tedesca (con -p-) passa al francese *soupe*, che a sua volta passa all’alto tedesco *Suppe*, appunto con il consonantismo originario.

Locuzioni con *Suppe*:

*jdm. die Suppe versalzen* “rompere le uova nel paniere”

*jdm. in die Suppe spucken* “sputare nella minestra di qc.” che ha lo stesso significato di “rompere le uova nel paniere, rovinare qualcosa a qualcuno”.

Assomiglia alla locuzione italiana “sputare nel piatto in cui si mangia”, ma ha un significato del tutto diverso. La frase idiomatica italiana si traduce in tedesco *sein eigenes Netz beschmutzen* (“sporcare il proprio nido”).

die *Konserve* (-n) “la conserva alimentare, la scatoletta” (prestito dal medio lat. *conserva*).

die *Würze* (-n) “condimento, spezie” (imparentato con *Wurz(el)*, “radice”). Oggi si preferisce *das Gewürz*, che deriva dal verbo *würzen* “condire (con aromi), insaporire”. Ne deriva l’agg. *würzig* “saporito, piccante”.

Analisi sintattica dei testi pubblicitari di Wedekind:



- 1) il testo inizia con un vocativo seguito da una frase esclamativa. Qui troviamo anche il parallelismo introdotto dagli avverbi *erst... längst* legati dalla congiunzione *so*.
- 2) l'autore sfrutta il valore metaforico che possono avere i termini, es. usa *Würze* sia con il significato letterale di *Gewürz*, sia con il significato figurato di "ornamento".
- 3) *wohl / Wohl*: *Wohl* è scritto maiuscolo, quindi è sostantivo, retto dall'attributo *alles*, però la frase può essere letta anche intendendo *alles* come pronome indefinito soggetto seguito da *wohl* avverbio, che qui avrebbe valore di particella rafforzativa. Come nel testo 1, anche qui abbiamo il mezzo stilistico del parallelismo introdotto dalla congiunzione *wie...*, anche se manca il secondo elemento del correlato, ...*so*. Il congiuntivo presente *fehle* ha qui valore di ottativo.

Lettura di Mascha Kaléko, *Wie wäre es mit einem "Borschtsch?"* (p. 25)

Mascha Kaléko (1907-1975) è una poetessa di religione ebraica, suo padre è russo, nasce nella odierna Polonia (è nata quando ancora c'era l'Impero austro-ungarico), ma la sua famiglia emigra in Germania già nel 1914. Nel 1918 si stabiliscono a Berlino, dove Mascha fa la conoscenza di grandi scrittori del tempo, es. Kurt Tucholsky, Erich Kästner, ecc. Poi nel 1938 emigra negli Stati Uniti e dopo la guerra si trasferisce in Israele.

Il testo è un *Rezeptgedicht*, cioè una ricetta in poesia. Rientra nella *Alltags- o Gebrauchsliteratur* (es. pubblicità, canti da chiesa, versi in onore di un festeggiato). Il genere testuale della "ricetta" si riconosce dal tipico uso del congiuntivo presente (cfr. pubblicità *Man nehme Dt. Oetker!*), anche se più frequentemente nelle ricette troviamo:

- l'indicativo presente (*man nimmt eine rote Rübe...*)
- l'infinito (*eine Rübe nehmen*)
- il passivo (*die Rübe wird abgeschält*)

Il congiuntivo presente (Konjunktiv 1): si forma prendendo la radice del presente con il vocalismo tipico della I pers. plur.; le desinenze sono le stesse dell'indicativo, però con la -e- (quindi rimangono uguali all'indic. le forme della I pers. sing. (*ich fehl-e*) e della I e III pers. plur. (*wir, sie fehlen*). Le altre sono: *du fehl-est, er fehle, ihr fehlet*.

Il congiuntivo presente si trova in:

- Wunschsatz: es. Gott sei Dank! Mögest du in deinem Leben Erfolg haben! Fehle Maggi's Suppen-Nahrung ... nie!
- Aufforderungssatz: nel caso delle ricette – sia di cucina (*das Kochrezept*), sia medica (*die Verschreibung von Heilmitteln*) si usa spesso il pron. indef. man, es. von dieser Medizin nehme man täglich dreimal drei Tropfen. Così nelle ricette di cucina: *man nehme...*
- Konzessivsatz: es. was er auch immer wünsche, mir soll es recht sein. Was immer geschehen möge, wir sind vorbereitet.
- Nebensatz, per esprimere dubbio riguardo qualcosa detto da qualcuno, es. Paul ist nicht zum Unterricht gekommen, weil er (wie er sagte) Kopfschmerzen habe. Er will den Zug versäumt haben, weil die Straßenbahn nicht fahrplanmäßig gefahren sei (il verbo *wollen* qui serve solo a riportare un discorso).
- Finalsatz, soprattutto dopo la congiunzione damit, con la principale al preterito, es. der Vater gab seinem Sohn Geld, damit er sich einen Anzug kaufe. (Quando la principale è al presente, il verbo nella finale è all'indicativo).

La ricetta proposta in questa poesia riguarda il piatto nazionale russo, il borsch.

La poesia è composta in rima baciata (*Paarreim*). Le rime sono pure (*reiner Reim*): klein/rein, kochen/Wochen, aus/Haus, oppure impure (*unreiner Reim*): sieben/Rüben, ran/Thymian.

Gli ingredienti (die Zutat, -en) (→ zutun, dazutun):

die Rübe (-n) "rapa"; die rote Rübe "la barbabietola" (= "rapa rossa")

der Weißkohl (-e) “cavolo (bianco)”. Il plurale serve solo a indicare le diverse qualità di cavolo. Di solito si usa il termine al sing. (come nel testo) oppure con Kopf: *ein Kopf Kohl, zwei Köpfe Kohl*, “un cespo, due cespi di cavolo”. Kopf si usa spesso anche con der Salat (-e), (*ein Kopf Salat*) e la lattuga si chiama proprio *Kopfsalat*.

die Zwiebel (-n) “cipolla”

das Salz (-e): il plurale si usa per indicare determinati tipi di sale dal punto di vista chimico. Il sale da tavola si può chiamare anche *Tafelsalz* (die *Tafel*, -n “tavola”) oppure *Speisesalz*; il sale grosso da cucina si chiama *Kochsalz*.

der Essig (-e): L’aceto balsamico è der *Balsamessig*. Altri composti: *Weinessig, Obstessig*.

das Hammelfleisch: “carne di montone” (der *Hammel*, ä). Spesso il termine *Fleisch* si abbina a das Stück (-e) “pezzo” o a das Schnitzel (-) “fetta”: *ein Stück Fleisch, zwei Schnitzel Fleisch*.

der Kaviar (-e): “caviale”

der Wodka (-s): “vodka”

der Zimt (-e) “cannella”

der Thymian (-e) “timo”.

#### Azioni in cucina:

##### sbucciare:

eine Rübe, eine Kartoffel, einen Apfel abschälen/schälen

eine Nuss (her) ausschälen / aufknacken (sgusciare)

Bohnen, Erbsen enthülsen (die *Hülse*, n, “baccello”)

##### tritare:

den Weißkohl, das Fleisch (klein) hacken “tritare (finemente)” (das *Hackfleisch*)

##### aggiungere:

reintun (her)ein + tun = lett. “fare dentro”, “mettere dentro”

ran[tun] (her)an + tun = lett. “mettere qui”

##### cuocere:

kochen (generico, sul fornello)

braten “arrosto”

backen “fritto” o “al forno”. “friggere” si può dire anche *frittieren* oppure *im heißen Fett ausbacken*.

##### versare:

(spargendo, quindi “rovesciare”): ausschütten (einen Sack Mehl ausschütten) / ausgießen (eine Flasche ausgießen)

(dentro un contenitore): schütten (Mehl in ein Gefäß schütten) / gießen (Wasser über den Braten gießen)

einschenken (versare da bere) (ich schenke mir eine Tasse Tee ein)

I nomi di cibi e bevande sono *Stoffbezeichnungen*, indicano le sostanze, cioè elementi al cui interno non si possono individuare e enumerare i singoli componenti. In italiano si chiamano nomi-massa.

I nomi-massa non hanno flessione del plurale e si usano senza articolo. Es.

*Bier ist das deutsche Nationalgetränk / Rotwein trinkt er gern / Spargel ist der König der Gemüse.*

#### Heinrich Böll, *Billard um halbzehn* (1959) (p. 1)

In romanzi di Heinrich Böll (1917-1985) (Nobel nel 1972) trattano della perdita della dignità umana nella società moderna dominata sia dal desiderio di arricchirsi e di produrre sempre di più, sia dai pregiudizi verso chi si comporta diversamente dalla massa.

Il romanzo *Billard um halbzehn* racconta di tre generazioni della famiglia di architetti Fäbmel, e tutto ruota attorno all’abbazia di St. Anton costruita nel 1908, distrutta nel 1945 e ricostruita nel 1958 sempre da uno dei componenti della famiglia.

In questi tre momenti, anche se la storia è cambiata (si va dall'era guglielmina al periodo del miracolo economico), il comportamento umano sembra sempre uguale: ci sono due tipi di persone (secondo una metafora biblica-manichea ricorrente in Böll):

- quelli che *vom Sakrament des Büffels essen* (der *Büffel* "bufalo" = gli arrivisti, che appoggiano qualcuno al potere per ottenere protezione, ubbidendogli in tutto, quindi seguono le regole e le leggi ciecamente, così come le norme di comportamento a tavola).

- quelli che *vom Sakrament des Lammes essen* (das *Lamm* "agnello" = si atteggiano a persone che non danno nessuna importanza al cibo, che mangiano in modo frugale, che prendono le distanze dalle tradizioni e dalle norme sociali borghesi. Fanno apposta a comportarsi al contrario dei "Büfflesser").

Böll descrive un pranzo tipico per ciascuna generazione. Il cibo diventa specchio della concezione della vita nei tre momenti, e dei mutamenti culturali nel corso di tre generazioni, e critica alle norme sociali che impongono particolari comportamenti sociali durante il pasto.

Qui leggiamo del *Wiedersehensfest*, che si svolge nella parte centrale del romanzo (cap. 7). Nettlinger (che durante la guerra era un poliziotto nazista) si atteggia a grande esperto di cucina che segue il galateo, Schrella (vecchio compagno di scuola di Nettlinger, che era stato oppositore dei Nazisti) concepisce il mangiare invece come "Akt der Brüderlichkeit" (riga 21), e non accetta le costrizioni delle *Tischsitten* (norme di comportamento a tavola). Quindi la concezione del mangiare è diversa nei due uomini. Nettlinger ama il cibo ricco e grasso, è un "polifago" (onnivoro) (der *Polyphage*, die *Polyphagie*) e si atteggia a persona che disprezza le sostanze naturali. Schrella invece prende il pesce con le mani, e si fa impacchettare i pezzi di pollo avanzati, e, nel passo letto, vediamo che critica l'atteggiamento di Nettlinger, che sembra stia mangiando il suo "ultimo pasto" (*Henkersmahlzeit*, riga 24, lett. "pasto del boia").

#### Fasi del pranzo:

die *Vorspeise* "antipasto"

[das *Hauptgericht*, der *Hauptgang*] "portata principale"

der *Nachtisch* "dessert"

#### Cibi:

- der *Räucherlachs* (-e) "salmone affumicato" (*räuchern* "affumicare")

- das *Hühnchen* "pollastro" – das *Hähnchen* "galletto" (traduzioni del diz. Sansoni). Il "pollo arrosto" si dice di solito *Brathähnchen* o *Hähnchen* (die *Hähnchenkeule* "coscia di pollo"; die *Hähnchenbrust* "petto di pollo").

- die *Pommes frites* → die *Pommes* (forma colloquiale), die *Pommestüte* ("cartoccio"), die *Pommesbude* ("chiosco").

- der *Salat* (-e) "insalata"

- der *Käse* (-) "formaggio"

- der *Kuchen* (-) "torta, dolce"

- das *Eis* (-) "gelato": si può dire anche das *Speiseeis* o die *Eiscreme*. Il "ghiacciolo" invece si dice *Eis am Stiel* (der *Stiel*, -e "bastoncino"). Altri termini: der *Eisbecher* "bicchierino", die *Eistüte* (-n) "cono".

- das *Omelett(e)* (-e / -s) "omelette" oppure "frittata dolce, crêpe"

- der *Kaffee* (-s, -sorten) "caffè" (bevanda)

- das *Entrecote* (-s) *a deux*

- die *Forelle blau*: nome di una ricetta con la trota, che diventa blu se cucinata nell'aceto

- das *Kalbsmedaillon* (-s) "medaglione di vitello"

- der *Kloß* (-ö-e) "gnocco"

- das *Mark* "midollo"

- das *Rind* (-er) “bovino”
- der *Toast* (-e, -s) “pane tostato”
- der *Klumpen* (-) Sansoni: “poltiglia” (Duden: “feuchte, formbare Masse ohne bestimmte Form”). Das Klümpchen: Sansoni: “grumetto” (!). Meglio: “noce”, “panetto” (Päckchen) di burro.
- die *Erbsensuppe* “zuppa di piselli”
- die *Poularde* (-n) (das *Poulard*, -s): Sansoni: “pollastro da ingrasso”.

Nel testo di Heinrich Böll ci sono molti termini di origine straniera:

- Fremdwort “forestierismo”: sono parole straniere che rimangono tali soprattutto se considerate termini tecnici o termini legati a mode passeggere: qui sicuramente *Entrecote a deux*, ma anche *Omelette* e *Poularde* che conservano ancora la grafia francese. Le varianti *Omelett* e *Poulard* sono già adattamenti alla lingua ricevente. Altro forestierismo è *Pommes frites*, mentre la forma abbreviata *Pommes* ha anche un adattamento fonetico al tedesco.
- Lehnwort: “prestito integrato”: ormai l’origine straniera non si riconosce più. Per es. *Kaffee*: la parola è di origine araba, anche se in tedesco arriva dall’italiano *caffè* o dal francese *café*, a loro volta derivati dal turco *kahve*.
- Lehnübersetzung: “calco”, cioè i singoli elementi sono tradotti letteralmente. I calchi si usano soprattutto nei nomi astratti (es. *compassio* = *Mitleid*)
- Scheinentlehnung “falso esotismo”: è quando si prende una parola straniera e la si usa con un altro significato, es. der *Toast* (in inglese è “fare un brindisi”, non ha riferimenti al pane).
- Il contrario è Erbwort, “parola ereditata”, ovvero un termine autoctono, es. die *Rübe*, che è di origine indeuropea ed è presente in tutte le lingue indeuropee, es. lat. *rapa*.

Ci sono anche casi di contaminazione, come locuzioni nominali con elementi di altra origine, es. das *Joghurt* (con adattamento grafico, all’inizio in ted. si scriveva *Yogurt*, come il termine turco originario) può essere *light*, ma l’aggettivo inglese è ormai abbastanza integrato da essere flesso secondo le regole tedesche: *ein lightes Joghurt*.

I prestiti più antichi sono quelli dal latino e appartengono all’ambito dell’agricoltura, es. *Kirsche* “ciliegia” < lat. *ceresia* [kerezia] < *cerasius*; der *Kürbis* (-se) “zucca” < lat. *cucurbita*, die *Zwiebel* (-n) “cipolla” < lat. *cepulla*. Il prestito *Kirsche* è più antico di *Zwiebel*, perché nel latino classico la <c> davanti a voc. pal. era pronunciata [k] e solo attorno al VI-VII sec. d.C. ha iniziato ad essere pronunciata come affricata palatale. Quindi quando <c> si leggeva [k] la parola è passata al ted. con [k]; quando <c> si leggeva [tʃ] (→ [tʃepulla]), allora la parola è passata al ted. con [tz].

A proposito del caffè: un altro termine per caffè è der *Mokka* (-s). Il termine indica sia una qualità di caffè, sia la bevanda “ristretta”, all’italiana, che si beve nella tazza piccola. Però non è un prestito dall’italiano: viene dall’inglese *mocha coffee* dal nome del porto jemenita Al-Muha da cui si esportava quella qualità di caffè. Anche il termine italiano *moca* ha la stessa origine.

La macchinetta del caffè: die *Mokkamaschine* (caffettiera)  
die *Kaffeemaschine* (macchina del caffè espresso o a filtro → der *Filterkaffee*).

Una espressione molto comune in ted. è *das ist kalter Kaffee* “è una cosa vecchia, risaputa, è una minestra riscaldata”.

Hermann Kesten, *Dichter im Café* (1949) (p. 16)

Kesten (1900-1996), come la Kaléko, è nato nell’Impero austro-ungarico, nell’attuale Ucraina. La sua famiglia emigra in Germania già nel 1904 e vive a Norimberga. È uno scrittore rappresentativo della “Neue Sachlichkeit” negli anni ‘20. Scrive romanzi, racconti, saggi, biografie, opere teatrali.

A causa della sua origine ebraica è costretto a emigrare negli Stati Uniti; dopo la guerra torna in Germania.

Nella prefazione (*Vorwort*) del saggio biografico *Dichter im Café* il protagonista parla di quando passa il suo tempo nei caffè:

- das *Café* (-s) = das *Kaffeehaus* (< ingl. *coffeehouse*), il locale dove ci si siede a leggere, giocare, intrattenersi con altri clienti.

r. 3: *unverbindlich* “non impegnativo”

r. 7: *der erste Beste* “il primo che capita”

L'epilogo consiste in un componimento in cui la visita a un caffè è una metafora della vita: “zur Erde” può essere sia il nome del caffè, sia un riferimento alla “terra”, alla “vita terrena”.

r. 2: *ungeladen* “non invitato”

r. 3: *austrinken* “bere tutto” (finire il bicchiere)

r. 6: *der Bettler* “mendicante”

r. 7: *das Taschengeld* “mancia”, “paghetta”

r. 8: *die Gebühr* (-en) “tassa”, “pedaggio”

r. 17. *die Zeche* “il conto, la consumazione” (*die Zeche zahlen* anche: “pagare lo scotto”)

r. 20. *schillern* “essere cangiante, luccicare”

~~~~~

→ *der Kaffeeklatsch* “chiacchiere davanti a una tazza di caffè e torta” (*klatschen* “chiacchierare”)

→ *die Kaffeetante* “persona (anche uomo) che beve molto caffè”

~~~~~

Eugen Roth, *Der starke Kaffee* (p. 21)

Eugen Roth (1895-1976) è di Monaco ed è famoso per i suoi versi umoristici. La sua raccolta più famosa si intitola *Ein Mensch. Heitere Verse* (1935).

Questa poesia ci ricorda che il caffè rende nervosi e non fa dormire.

v. 4: *der Schlummerabgrund* “baratro dell'assopimento”

v. 5: *flatterfink* = *flatter*(ig) “vibrante” + *fink* “agile”

vv. 7-8: la sintassi non è chiara: *schwank* “sottile”, si riferisce a *Gezweige* “rami”. Il verbo *turnen* sembra all'infinito “fare ginnastica” (ma manca l'ausiliare, potrebbe essere legato a *muß*); non si giustifica però il genitivo plurale *der Gedanken* “dei pensieri”.

v. 10. *vielverschlungen* = *viel* + *verschlungen*, part. pass. di *verschlingen* “divorare” oppure “intrecciare”.

v. 10. *purzeln* “ruzzolare”, “fare capriole”

v. 14. *Spukgestalt* “figura spettrale”

v. 16. *der Weiher* “laghetto”

v. 17. *Überblendung* “abbaglio”

Il ritmo è regolare: si alternano

die *Hebung* “arsi” (sillaba tonica, *betonte Silbe*)

die *Senkung* “tesi” (sillaba atona, *unbetonte Silbe*)

Qui prevalgono versi con quattro *Hebungen* (= *Vierheber*).

Alcuni versi sono *männlich* = quando l'ultima sillaba è tonica

altri versi sono *weiblich* = quando l'ultima sillaba è atona.

È in versi giambici = *der Jambus* (plur. *Jamben*), cioè la sillaba atona precede quella tonica = xX in una successione regolare.

Questo schema metrico si chiama *Knittelvers*: ha quattro *Hebungen* e un numero irregolare di *Senkungen*, inoltre c'è la rima baciata (*Paarreim*). Il *Knittelvers* non ha un nome equivalente in italiano. È tipico della poesia popolare tedesca.

Il contrario del giambo è il trocheo (der *Trochäus*, -äen): è quando il verso inizia con una sillaba tonica (Xx). L'epilogo in versi di p. 16 potrebbe essere di questo tipo: abbiamo un *trochäischer Vierheber*, che è tipico della poesia anacreontica (die *Anakreontik*: lirica tipica del rococò che parla di amore, vino e allegra compagnia, e diffusa anche nel periodo romantico). Inoltre il brano è diviso in quartine (*vierzeilige Strophen*, das *Quartett*), che si riscontra spesso nel *Volkslied*.

Matthias Claudius, *Lob der Kartoffel* (p. 5)

Matthias Claudius (1740-1815) è un poeta dello Sturm und Drang originario della zona di Lubeca, che compone prevalentemente *Volkslieder*. Questo è un breve *Preislied* (che spesso è in versi liberi, come qui) in onore della patata.

v. 3. *däu'n = verdauen* “digerire”

v. 5. *das Magenpflaster* “toccasana per lo stomaco” (*Pflaster* “cerotto”, “consolazione”).

Oltre a Matthias Claudius, abbiamo un *Lob der Kartoffel* di Goethe:

*Morgens rund  
Mittags gestampft  
Abends in Scheiben  
Dabei soll's bleiben  
Es ist gesund.*

Oggi in area tedesca la patata è uno degli alimenti principali ed è consumato in quantità maggiore del pane. In Germania ci sono persino tre musei dedicati alla patata:

- *Das Kartoffelmuseum* di Monaco (<http://www.kartoffelmuseum.de/>)

- *Das Kartoffelmuseum* di Fußgönheim (nella Renania Palatinato) (<http://www.deutsches-kartoffelmuseum.de/>)

- Il *Klossmuseum* di Heichelheim, in Turingia (<http://klossmuseum.homepage.t-online.de/>) (letteralmente il museo del “gnocco” di patate).

die Kartoffel (-n) < per dissimilazione da *tartoffel* < ital. *tartufo* (che in ted. è *die Trüffel*, -n), per la somiglianza della forma e per il fatto che sia la patata che il tartufo si trovano sotto terra. La forma dissimilata è attestata per la prima volta nel 1742.

In ted. c'è anche *die Batate* (-n): la parola viene da una varietà di patata, la *batata* o patata dolce. *Batata* è un termine originario di Haiti. Poi questo termine in alcune lingue si estende a tutti i tipi di patata.

Anche se la patata è stata introdotta in epoca relativamente recente, in tedesco ci sono diversi modi di indicarla. Oltre a *Kartoffel* abbiamo vari composti, utili quando deve essere nominato qualcosa di nuovo. In questo caso il determinante è un nome di qualcosa di noto e somigliante: *Apfel*, *Birne*, ecc.; mentre il determinante ne evidenzia la caratteristica principale, cioè che la patata cresce sotto terra:

- der Erdapfel: Baviera, Austria, Svizzera, Renania-Sassonia (con varianti fonetiche)

- die Erdbirne, Grundbirne, Erdbohn(e), Erdkastanie: nelle zone più meridionali dell'Austria

- die Tüffel: forma abbreviata di (*Kar*)*toffel*, si trova a nord, in tutta l'area costiera.

*Raccogliere* le patate: *ernten*, *lesen*.

La patata era diffusa nella terra degli Inca. In Germania arriva attraverso l'Inghilterra e la Spagna a partire dal XVI sec., ma inizialmente viene coltivata solo come pianta ornamentale.

Si diffonde in area tedesca come nutrimento solo nei periodi di carestia del XVIII sec. (1771, 1772, 1817). Veniva coltivata soprattutto nel Palatinato e in Sassonia, le regioni più povere. La coltivazione della patata si diffonde molto a partire dal 1900, soprattutto in quelle regioni montagnose dove altre coltivazioni erano difficili (zona alpina, Palatinato, Erzgebirge), quindi la patata diventa spesso l'unica verdura a disposizione.

Oggi la patata è mangiata diffusamente perché contiene molte vitamine e non ingrassa, ed è riconosciuta dai nutrizionisti anche come utile alimento in quanto è ricco di vitamina C e permette di scongiurare non solo la fame, ma soprattutto lo scorbuto (appunto per la vitamina C).

Storicamente però la patata è sinonimo di piatto dei poveri. Il suo consumo è indice di povertà e spesso viene visto con disprezzo. Anche i medici del XVIII sec. criticano la patata, credendo che serva solo a riempire lo stomaco senza nutrire (*Magenfüller*). In giornali di influsso illuminista della fine del XVIII sec. si legge addirittura che chi mangia le patate è come se si volesse suicidare.

Anche nella letteratura la patata viene vista negativamente, in quanto *Massenspeise*, o come pietanza tipica dei ceti inferiori. Solo i gastrosofi la lodano, cantandone per es. la forma ovale. La patata viene rivalutata con il Romanticismo, appunto Matthias Claudius è uno dei primi a difenderla, e così Goethe.

Oltre a segnare una differenza sociale, diversi usi delle patate dipendono da una differenza regionale: a nord i piatti a base di patate sono più diffusi, mentre a sud sono diffusi soprattutto i farinacei (*Mehlspeisen*). Ecco che è più probabile trovare riferimenti (positivi) alle patate negli autori tedeschi settentrionali.

C'è differenza anche tra *braten* e *kochen*, modi di cucinare la carne: secondo la tradizione, la carne veniva arrostita, mentre le interiora venivano bollite: quindi un piatto arrostito è destinato a tavole più ricche rispetto ai piatti bolliti; lo stesso vale per le patate. In particolare, viene considerato un piatto per poveri der *Kartoffelbrei*.

Wierlacher riporta un menù del duca di Braunschweig del 1833:

*Potage von Tauben und Reis*

*Boeuf à la mode mit Sauce und gebratenen Kartoffeln*

*Sechs Stück Würsteln und ein Hase gebraten*

*Assiettes (Salat in kleinen flachen Schüsseln)*

*Compost von Pflaumen*

*Dessert: Früchte, Butter und Käse*

- die *Schüssel* (-n) "ciotola, piatto"

- *Compost*: da non confondere con il *Kompost*, che oggi indica il concime biologico. La "composta di frutta" oggi si dice das *Kompott* (-e).

Wierlacher riporta poi il menù settimanale del pranzo all'ospizio dei poveri (*Armenhaus*) di Braunschweig dello stesso periodo:

*Sonntag: Weiße Bohnen (130 g) Kartoffeln (1000 g)*

*Montag: Graupen (130 g) Kartoffeln (1000 g)*

*Dienstag: Mohrrüben (150 g) Kartoffeln (1000 g)*

*Mittwoch: Linsen (130 g) Kartoffeln (1000 g)*

*Donnerstag: Erbsen (130 g) Kartoffeln (1000 g)*

*Freitag: Steckrüben (150 g) Kartoffeln (1000 g)*

*Samstag: Linsen (130 g) Kartoffeln (1000 g)*

- die *Graupe* (-n): si usa generalmente al plurale. Si intende *Brei aus Graupen*, una specie di zuppa di orzo mondato o di frumento.

- die *Steckrübe* = *Kohlrübe* “cavolo navone”.

Come dimostrano queste fonti, la maggior parte della popolazione a quei tempi aveva raramente accesso alle proteine animali. Solo d’inverno, quando uccidevano il maiale, avevano a disposizione un po’ di carne per la domenica.

In mancanza di carne, si cercava di creare laghetti con allevamenti di pesce, già nel medioevo. Il periodo con maggiore scarsità di cibo è stato durante la Guerra dei trent’anni.

Anche il caffè è stato una vera rarità fino agli anni ’50: prima era diffuso il *Kaffeersatz* (lett. “sostituto del caffè”), ovvero la *Zichorienbrühe* (“decocto di cicoria”).

Il pane più comune era quello nero integrale (composto da *Roggen* “segale”, e *Weizen* “frumento”), chiamato *Kommissbrot* (der *Kommiss* = *Soldat*). Nel 1800 a Berlino c’erano 10mila persone (un quarto della popolazione) che avevano accesso solo al *Kommissbrot*.

#### Vari tipi di piatti a base di patate:

- *Salzkartoffeln* = patate lessate senza buccia in acqua salata
- *Pellkartoffeln* = patate lessate con la buccia (mit Butter, Quark, ecc.)
- die *Rösti* = patate lessate grattugiate e poi rosolate (*bräunen*)
- *Petersilienkartoffeln*
- *Butterkartoffeln*
- mit *Käse überkrustete (gratinierter) Kartoffeln*
- *gestampfte Kartoffeln* (pestate)
- in *Folie gebackene Kartoffeln* = patate al cartoccio
- der *Kartoffelkloß* / der *Knödel* (meridionale) = gnocchi di patate
- der *Kartoffelpuffer* = frittella di patate (fatta con patate grattugiate da crude) mit *Apfelmus*
- das *Kartoffelpüree*, der *Kartoffelbrei* = purè (è più comune il termine *Püree*).
- der *Kartoffelpudding*
- *Kartoffelsuppe*
- der *Kartoffelchip* (-s)
- die *Pommes*

Una locuzione molto comune con *Kartoffel* è *Rin in die Kartoffeln, raus aus den Kartoffeln*: è un’espressione di disappunto quando qualcuno è indeciso o quando si dà un ordine e subito dopo un contr’ordine.

L’espressione sorge nel XIX sec. in contesto militare; si riferisce a quando le truppe dovevano attraversare i campi di patate, ma subito arrivava il contr’ordine che quel campo non doveva essere attraversato per non rovinarlo.

#### Arno Schmidt, *Seelandschaft mit Pocahontas* (1955) (p. 17)

Arno Schmidt (1914-1979) è di Amburgo, interrompe gli studi di matematica e astronomia, lavora come ragioniere, durante la guerra viene fatto prigioniero dagli inglesi, dal 1947 è un *freier Schriftsteller*, anche se deve fare molti lavori per mantenersi (saggi radiofonici di letteratura, traduzioni dall’inglese, articoli di giornale). È autore di romanzi, racconti e scritti vari. È un’avanguardia della letteratura contemporanea per quanto riguarda le tecniche narrative (è influenzato da Joyce, Benn, Döblin): monologhi interrotti, esperimenti linguistici, ecc.

Nel 1955 esce sulla rivista *Text und Zeichen* il suo racconto *Seelandschaft mit Pocahontas*, che però viene giudicato blasfemo e pornografico. Schmidt è costretto ad andare a vivere in una città più grande, Darmstadt, dato che nel paese a sud di Mainz dove viveva era ormai mal visto.

In seguito si trasferisce in un paesino vicino a Celle in Bassa Sassonia, in una casetta di legno, dove vive isolato e lontano dai circoli letterari. Qui può dedicarsi ai suoi esperimenti linguistici. Vive particolarmente isolato tra il 1963 e il 1970. In questo periodo scrive un’opera monumentale, *Zettel’s Traum* (1334 pagine in formato A3), che però ha molto successo, anche se è di difficile lettura.



*Seelandschaft mit Pocahontas* è una storia d'amore. Il protagonista e narratore della storia, Joachim, fa una breve vacanza in moto con l'amico Erich lungo il Dümmer See (vicino a Osnabrück). Fanno la conoscenza di due ragazze, Annemarie e Selma. Joachim e Selma hanno una storia di pochi giorni ma molto romantica, lui le dà il soprannome di Pocahontas.

Grazie alle gioie dell'amore i due amici presto dimenticano i tristi ricordi della guerra: l'autore vuole proprio contrapporre le barbarie naziste, la violenza, all'amore e alla tenerezza.

L'idillio però è disturbato da Joachim stesso, che ogni tanto fa commenti sul Cristianesimo e sulla politica conservatrice di Adenauer.

Qui Arno Schmidt si rifà al mito di Pocahontas, sorto nel 1600. Pocahontas è la figlia di un capo indiano, che si presta a fare da mediatrice tra gli indigeni e gli inglesi colonizzatori. Si dice che abbia personalmente salvato un capitano inglese quando suo padre voleva ucciderlo, facendogli scudo con il suo corpo. Pocahontas poi viene portata in Inghilterra, dove diventa ambasciatrice degli Indiani d'America. Pocahontas svolge quindi un ruolo di conciliazione tra due culture diverse, e nel caso del romanzo, di riconciliazione con il passato.

Nel brano vengono citati tre piatti diversi a base di patate:

- der *Kartoffelsalat*
- der *Kartoffelmatsch* (*Matsch* è sinonimo di *Brei*)
- *Bratkartoffeln*

r. 1. *Werbefrühstück*: “colazione pubblicizzata”

r. 2. *gute Butter zum Brot* = un “buon abbinamento”

r. 2. *Bohnenkaffee* “caffè in grani” (quindi caffè vero, non *Kaffeersatz*).

r. 2. *potz*: interiezione, espressione di sorpresa

r. 3. *Knackwurst* (dal rumore - *knacken* - di quando lo si addenta). Diz. Sansoni: “salsicciotto”; *Schlackwurst*: Sansoni: “cervellata”. Anche in tedesco si può chiamare *Zervelatwurst*. In Italia la cervellata è una salsiccia fatta con carne e cervella, in Germania no, si tratta di un salume stagionato insaccato nel budello chiamato der *Schlackdarm*. È fatto di carne di suino e bovino, solo in origine includeva anche le cervella.

*Blutwurst*: Sansoni: “sanguinaccio”. È una salsiccia fatta di carne e sangue di maiale.

*Leberwurst*: è una salsiccia da spalmare fatta di fegato di vitello e maiale.

r. 3. *Vorsuppe*: non è lessicalizzato; indica probabilmente una zuppa come antipasto (*Vorspeise*), o come piatto che precede la portata principale.

r. 4. *käsig* “caseiforme”

r. 4. *Niederschlag* “sedimento, precipitato”

r. 5. *die Hauptmahlzeit* “il pasto principale”

r. 6. *das Kotelett* (-s opp. -e) “costoletta” (costine arrostate, non necessariamente una cotoletta)

r. 6. *die Buttersoße* (-n): salsa a base di burro

r. 6. *das Grünfutter*: lett. “foraggio”. Nella lingua colloquiale “verdura, insalata” (*Futter* “cibo per animali”).

r. 7: *enthaltam* “misurato”, “frugale”

r. 9. *die Ladung*: lett. “il carico” (qualcosa che è stato messo nel piatto)

r. 11. *handlich*: lett. “maneggevole”, quindi “cordiale, alla mano” (ma anche: “robusto”)

r. 11. *das Abendbrot*: altro termine per “cena”.

r. 11. *die Sülze*: può essere la “soppressata” o “carne in gelatina”.

r. 12. *homespun*: espressione inglese “fatto a mano”

r. 12. *Zugemüse*: il termine non è lessicalizzato, probabilmente significa *Gemüse dazu* (“in aggiunta, come contorno”).

r. 12. *der Sellerie* “sedano”

Wilhelm Busch, *Über das Ei* (p. 10).

Wilhelm Busch (1832-1908) è un poeta umoristico. È famoso per i suoi racconti in versi *Max und Moritz* (1865), la storia di due ragazzini che fanno dispetti in continuazione, anche se poi fanno una brutta fine (insegnamento morale).

Uno degli abbinamenti preferiti delle patate è con l'uovo: *Bratkartoffeln mit Ei*, in particolare l'uovo può essere:

*Spiegelei* "all'occhio di bue", oppure

*Rührei* "strapazzato".

Le uova sode possono essere: *weich gekocht* "alla coque", oppure *hart gekocht* "sode"

Questo è un *Preislied* in onore dell'uovo. Anche qui abbiamo versi di quattro *Hebungen* (*Vierheber*) di tipo giambico.

r. 3. das *Gebäck* (-e) (die *Backwaren*) "biscotti", "prodotti da forno"

r. 4. *bescheiden* "umile, modesto"

r. 9. *abgesotten*: part. pass. di *absieden* (*sieden, sott, gesotten*) "bollire" (*ab-*: "finché è cotto").

r. 10. *Butterbrot*: "pane e burro", ma si usa anche per indicare una cena veloce.

Letture di J.W. Goethe: *Über die Artischocke* (p. 3).

r. 1. die *Distel* (-n) "cardo"

r. 2. *schelten* "sgridare"

r. 3. der *Busen* "petto" (probabilmente si riferisce al "cuore" del carciofo).

Le buone abitudini a tavola

Die Tischsitten: die *Sitte*, -n: "consuetudine, abitudine, costume, usanza"

Die Tischzucht: die *Zucht*, -en: "disciplina, educazione"

In italiano non abbiamo un termine relativo alle "buone abitudini a tavola". Esiste il termine *galateo*, che però si riferisce alla buona educazione in qualsiasi situazione, non solo a tavola, e si può tradurre con *Anstandsbuch*, *Erziehungsbuch*.

Un altro termine per "galateo", "norme di comportamento" è *der Knigge*: il nome deriva da una raccolta di regole di comportamento quotidiane redatta dallo scrittore A. Freiherr von Knigge (1752-1796) intitolata *Über den Umgang mit Menschen* (1788, si può leggere nel Projekt Gutenberg).

Consigli sul galateo di oggi si trovano nel sito [www.knigge.de](http://www.knigge.de) → Index (*Tischmanieren*)

Distinguere: *Familienmahlzeiten*  
*Solidarmahlzeiten*

Die Familienmahlzeit: è la *Eßsituation* più tradizionale. I pasti in famiglia sono quelli in cui si incontrano diverse generazioni.

Die Solidarmahlzeit: è detto così un pranzo tra persone appartenenti alla stessa generazione, anche se di culture diverse. In questo caso i modelli di comportamento standardizzati e del singolo commensale sono elevati alla pratica della *Mitmenschlichkeit*, che racchiude nazioni, culture, sessi e classi diverse. Le abitudini a tavola dei singoli però devono essere adattate alla situazione ed eventualmente sacrificate per onorare un ospite, che potrebbe avere usanze diverse. Altrimenti le abitudini a tavola, che sono tanto legate alla cultura, impedirebbero il *Miteinander* umano. Nei

*Solidarmahlzeiten* si riconosce il *Mitmensch*, senza considerare il suo passato, le sue esperienze. Sono luoghi di incontro che hanno lo scopo di *Sympathisieren* e *Symphilosophieren*. Si differenzia dal *Familienmahlzeit* in questa mancanza di incontro tra generazioni diverse: nel *Solidarmahlzeit* gli adulti rimangono tra loro e non importa il background di ognuno; nella *Familienmahlzeit* invece il coinvolgimento delle esperienze e del passato di ognuno fanno parte integrante dell'incontro tra commensali.

Distinguere: *Funktionalität*  
*Kulturalität (Konventionalität)*

Le *Tischsitten* sono caratterizzate dalla “culturalità, convenzionalità”, non dalla “funzionalità”. Pensiamo ai testi pragmatici sull'argomento, cioè i libri di galateo, che parlano delle *anständige Tischmanieren*, per es.: Karlheinz Graudenz - Erika Pappritz, *Das Buch der Etikette* (1956); le edizioni successive hanno il titolo di *Etikette neu* (1965<sup>6</sup> e altre edizioni).

Qui troviamo regole che non sono necessariamente funzionali, per es. scegliere un bicchiere di una forma particolare per la birra o per l'acqua. In generale oggi sono diffuse queste regole:

- il coltello si tiene con la destra, la forchetta con la sinistra
- la forchetta deve essere portata alla bocca, e non viceversa
- i gomiti non devono essere né appoggiati, né allargati
- le pietanze devono essere prese dal piatto possibilmente senza rumore
- a tavola si deve stare seduti dritti, ecc.

Oggi sia la letteratura pragmatica che quella narrativa parlano raramente del mangiare e del bere come fatto fisiologico (avevamo già detto che raramente si narra di “fame”), e anche l'aspetto igienico manca: infatti è raro che si dica che un certo personaggio prima di mangiare si lava le mani.

Questo aspetto invece era presente nella letteratura antica, soprattutto nelle *Tischzuchten*, che sono attestate dal XII sec. (che comunque hanno fatto scuola: ancora oggi le regole di base sono le stesse).

Le prime norme di comportamento a tavola hanno forma di brevi componimenti didascalici in rima; sorgono in ambito monastico e hanno lo scopo di insegnare a controllare gli istinti. Poi queste norme si diffondono anche tra i laici, soprattutto tra i ceti superiori, che trasformano le norme in un vero e proprio cerimoniale. I testi relativi possono essere normativi oppure satire contro il malcostume. Queste norme tendono anche a mantenere le distanze tra ceti sociali.

In letteratura le *Tischsitten* sono presenti come convenzione sociale, e si sottolinea proprio questo aspetto del mangiare in compagnia. Dipende anche dal fatto che la letteratura contemporanea è rivolta agli adulti, che seguono già una certa *Essen-Ordnung*. Però spesso nella narrativa troviamo la *Missachtung* dei modelli di comportamento a tavola, per varie ragioni, es.:

- si dice che queste norme sono poco sensate, sono poco funzionali → critica alle convenzioni, tentativi dei personaggi di scegliere varianti più funzionali;
- spesso i pasti descritti nella narrativa sono caratterizzati dalla *Völlerei*, che porta ad abbuffarsi in modo sregolato;
- i ritmi di vita sono veloci, quindi si mangia di corsa, in piedi, ecc. (cfr. funzione mimetica)
- certi comportamenti a tavola hanno un significato particolare nella trama, es. si rimane in silenzio non tanto per buona educazione, ma per mancanza di comunicazione.
- certe norme sono dettate da tradizioni religiose, quindi le si infrange per ideologia, o perché le norme tendono a reprimere o a trascendere il godimento del mangiare.

Le *Tischsitten* sono studiate poco dal punto di vista antropologico. Ci sono per es. gli studi di Günter Wiegmann (*Alltags- und Festspeisen*, 1967), ma nel complesso, nonostante siano stati proprio gli antropologi a ideare la “catena alimentare” (*kulinarisches Handeln*, cfr. pag. 5) non hanno parlato delle regole di comportamento a tavola in modo sistematico, hanno preferito concentrarsi sulla fase di preparazione dei cibi.

Le *Tischsitten* però sono studiate ampiamente dal punto di vista storico, dal Medioevo all'Ottocento. Per es. si viene a sapere che nei banchetti rurali il cibo passava tra i commensali in una scodella unica da cui ognuno si serviva, e che fino al 1800 l'unica posata in uso nei ceti poveri era il cucchiaino, che era anche l'unica posata che veniva data nelle osterie di campagna. Se si voleva usare coltello e forchetta, si dovevano portare a dietro le proprie, come testimonia Goethe in *Kampagne in Frankreich*:

*Mittags am Wirtstisch wurden wir mit guten Schöpsenkeulen und Wein von Bar traktiert, den man, weil er nicht verfahren werden kann, im Land selbst aufsuchen und genießen muss. Nun ist aber an solchen Tischen Sitte, dass man wohl Löffel, jedoch weder Messer noch Gabel erhält, die man daher mitbringen muss. Von dieser Landesart unterrichtet, hatten wir schon solche Bestecke angeschafft, die man dort flach und zierlich gearbeitet zu kaufen findet. Muntere, resolute Mädchen warteten auf, nach derselben Art und Weise, wie sie vor einigen Tagen ihrer Garnison noch aufgewartet hatten.*

- der *Schöps* “montone”
- *verfahren* “rovinare, guastare”
- *aufsuchen* “raccogliere”
- *aufwarten* “servire”

Da una usanza medievale sorge la locuzione *die Tafel aufheben*: “togliere il piatto” (Sansoni: “levare le mense”). *Tafel* significa non solo “tavola”, ma anche (*festliche*) *Mahlzeit*; nel medioevo era usanza portare con sé e poi portarsi via il proprio piatto alla fine del pranzo. Ora la locuzione indica semplicemente “lasciare la tavola dopo una *gemeinsame Mahlzeit*”.

La narrativa tedesca contemporanea è molto concentrata su se stessa: si parla prevalentemente di situazioni “tedesche”, con abitudini (o critica ad abitudini) tedesche.

Non così era la letteratura di viaggio del XVIII sec. (*Reisebeschreibungen*, come quella di Goethe) in cui c'era la curiosità per la gastronomia di altri Paesi. Per es. i saggi *Über Leckereyen und andere Essays* di Georg Forster e la *Reise in die mittäglichen Provinzen von Frankreich* di Moritz August von Thümmel, che fa confronti tra culture diverse e anticipa la critica odierna alla iperfagia.

Uno dei pochi romanzi del XX sec. che descrive diverse culture gastronomiche è *Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull*, di Thomas Mann. Qui il marchese di Venosta dice a Felix Krull di aver saputo che in America prima si taglia tutto a pezzettini (*vorschneiden* = tagliare a pezzi adatti ad essere messi in bocca), poi si depone il coltello e si mangiano i bocconi con la forchetta tenuta con la destra, mentre in Europa si mangia il singolo ritaglio con la forchetta tenuta con la sinistra. Il marchese giudica queste abitudini americane come infantili:

*“In Amerika, so habe er gehört”, meint der Marquis de Venosta gegenüber Felix Krull, “erkenne man den Europäer daran, daß er die Gabel mit der linken Hand zum Munde führe. Der Amerikaner schneide sich alles erst einmal vor, lege das Messer dann fort und speise mit der rechten” [...] “Hat etwas Kindliches, nicht wahr?”*

Usanze gastronomiche differenti da quelle tedesche e europee sono citate anche dai gastrosofi Friedrich von Rumohr e Antonius Anthus.

Certe descrizioni di *Tischsitten* “eurocentriche” si trovano anche in manuali di lingua tedesca, come il *Deutsch für Ausländer* di Hermann Kessler (in uso negli anni '60): in un dialogo tra nonno e nipote, il nonno dice:

“*Du mußt gerade sitzen, Peter, und die linke Hand auf den Tisch legen*”

Questo non sarebbe capito da un eventuale pubblico americano, dove la mano sinistra di solito viene messa sotto il tavolo, mentre la forchetta passa dalla sinistra alla destra.

Thomas Mann, *Felix Krull* (p. 17).

*Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull* è un frammento di un *Bildungsroman* parodistico. Il protagonista è il giovane Felix Krull che in un hotel di Parigi fa la conoscenza di un marchese e ne prende l'identità, viaggiando per il mondo al suo posto. Si tratta di una parodia del *Bildungsroman* nel senso che Felix Krull si immedesima nella sua parte di marchese, la sua personalità si sviluppa in quel senso.

r. 3. *gewichtig* “massiccio”

r. 3. *überreich geschnitzt* “riccamente intarsiato”

r. 4. *das Hors-d'Œuvres* “antipasto”

r. 5. *das Baiser* “meringa”; *der Rahm* = *die Sahne* “panna” (qui si intende la panna montata, *Schlagsahne*)

v. 7. *schenken* “versare”

Hans Sachs, *Eine Tischzucht* (p. 20)

Hans Sachs (1494-1576) è un artigiano (calzolaio, cfr. la sua firma all'ultimo verso: *Schuhmacher*) di Norimberga. Di lui si sa però che ha studiato latino, ed è noto come poeta molto prolifico. Sono conservati 34 volumi di sue opere scritte a mano personalmente, da lui intitolati *summa aller meiner gedicht*.

Per cinque anni Sachs fa il poeta girovago (*Gesellenwanderschaft*), e in questi anni apprende il *Meistergesang*. Infatti ha composto:

- 4275 *Meisterlieder* (lirica molto regolare dal punto di vista metrico; tratta temi cavallereschi o dotti, è accompagnata da una melodia composta dal poeta stesso)

- circa 1500 *Reimpaardichtungen* (*Knittelverse*: *Vierheber*, *Paarreim*, tipico del *Volkslied*).

- centinaia di *Schwänke* (der *Schwank* “racconto o dramma farsesco”). Gli *Schwänke* sono caratterizzati dalla rappresentazione o dalla narrazione di tematiche tradizionali popolari, con la caricatura di difetti dell'uomo. La struttura è molto semplice e di solito c'è un finale a sorpresa. I personaggi sono tipizzati, quali la moglie arrabbiata, il contadino stupido, il prete lussuoso, ecc.

- vari *Spruchgedichte* (poesia gnomica)

- circa 125 *Dramen* (*comedien*, *tragedien*)

- 7 *Prosadialogen*

- e 85 *Fastnachtspiele* (“farse”). Il *Fastnachtspiel* si differenzia dalla commedia essendo più breve, più comica, con una struttura drammatica più semplice e pochi personaggi. Anche se l'intento è di divertire, alla fine uno dei personaggi di solito svolge il ruolo di moralizzatore. Solo inizialmente questo tipo di opera fa riferimento al carnevale (die *Fastnacht* “martedì grasso”) e si recita in quel periodo; poi si svincola dal calendario religioso. Anche qui i personaggi sono tipizzati.

- fiabe

- *Kampfgespräche* (dialoghi critici, *Konfliktdialoge*)

- *in Reime gesetzte Psalmen*.

In pratica il poeta trasforma in letteratura tutto ciò che lo attira: antichi temi, avvenimenti politici, sociali e religiosi della sua epoca, storie bibliche, ecc. A causa della sua adesione alla Riforma subisce la censura, e i suoi *Meistersänge* non possono essere stampati. Il genere del *Meisterlied*

diventa quello più comune per diffondere idee riformate. Anche la traduzione della Bibbia di Lutero viene trasposta in forma di *Meisterlied*.

Hans Sachs viene ricordato anche da Wagner nell'opera *Die Meistersinger von Nürnberg*.

- v. 1. *willt* = *willst* (forma arcaica)
- v. 1. *gahn* = *gehen* (variante regionale)
- v. 2. *dein Händ* = *deine Hände* (forma apocopata)
- v. 2. *han* = *haben* (forma contratta)
- v. 3. *ziemen* “convenire”
- v. 3. *nit* = *nicht* (variante colloquiale e regionale)
- v. 5. *sich oben ansetzen* “sedersi a capo tavola”
- v. 6. *wölls* = *will es*
- v. 9. *anfahen* = *anfangen* (forma arcaica)
- v. 10. *züchtig* “casto”, qui: “moderatamente”
- v. 11. *säuisch*: lett. “come una scrofa”, “come un maiale”; “in modo sconcio, sudicio”, ma anche: “facendo molto rumore”
- v. 11. *schnaufen* “sbuffare”
- v. 11. *schmatzen* “schioccare le labbra”
- v. 12. *ungestüm* “in modo impetuoso”
- v. 12. *platzen nach* = *platzen* “parlare a voce alta”, qui “chiedere a voce alta”
- v. 16. *treifst* = *träufst*; *träufen* “gocciolare”
- v. 18. *sein worden* = *sei geworden*
- v. 20. *gefräßig* “ingordo”
- v. 21. *ob* = *auf*
- v. 23. *käuen* = *kauen* “masticare”
- v. 24. *ausschlagen* “cacciare fuori”
- v. 25. *schlinken* = *schlingen* “inghiottire”
- v. 27. *schmalzig* “unto”
- v. 28. *sittlich* “decorosamente” (die *Sitte* anche: “decoro”)
- v. 29. *grölzen* = *gröllen* “fare versi”
- v. 29. *kreisten* “gemere”
- v. 30. *sich schütten* “rovesciarsi” (addosso qualcosa?)
- v. 31. *das Gezänk* “litigio”
- v. 31. *staht* = *steht*
- v. 33. *schneuzen* = *schnäuzen* “soffiarsi il naso”
- v. 34. *scheuzen* = *scheuen* “spaventarsi”
- v. 35. *umzausen* “stuzzicare”
- v. 36. *das Zahnstühren* “lo stuzzicare i denti”
- v. 37. *krauen* = “fare carezzine con le dita” (soprattutto con gli animali)
- v. 39. *der Floh* (ö-e) “pulce”
- v. 42. *leihn* = *lehn* (lehnen “appoggiarsi”)
- v. 44. *denn* = *dann*
- v. 49. *das Gewerb(e)* “mestiere”

### Reinhard Mey, *Die heiße Schlacht am kalten Büffet*

Reinhard Mey è nato nel 1942 a Berlino. È un *Liedermacher*, un “cantautore”, che ha avuto successo con i suoi 23 album. Alcuni *Schlager* (“canzoni di successo”) trattano in modo satirico vari aspetti e difetti della società.

Testo della canzone (non presente nei “Materiali”; → può essere ascoltata a Germanistica):

Reinhard MEY *Die heiße Schlacht am kalten Büffet* (1972)

Gemurmel dröhnt drohend wie Trommelklang

Bald stürzt eine ganze Armee  
 Die Treppe hinauf und die Flure entlang  
 Dort steht das kalte Büffet.  
 5   Zunächst regiert noch die Hinterlist,  
 Doch bald schon brutale Gewalt,  
 Da spießt man, was aufzuspießen ist,  
 Die Faust um die Gabel geballt.  
 Mit feurigem Blick und mit Schaum vor dem Mund  
 10   Kämpft jeder für sich allein,  
 Und schiebt sich in seinen gefräßigen Schlund  
 Was immer hineinpaßt hinein.

Bei der heißen Schlacht am kalten Büffet,  
 Da zählt der Mann noch als Mann,  
 15   Und Auge um Auge, Aspik und Gelee,  
 Hier zeigt sich, wer kämpfen kann, hurra! (2x)

Da blitzen die Messer, da prallt das Geschirr  
 Mit elementarer Wucht  
 Auf Köpfe und Leiber, und aus dem Gewirr  
 20   Versucht ein Kellner die Flucht.  
 Ein paar Veteranen im Hintergrund  
 Tragen Narben auf Hand und Gesicht,  
 Quer über die Nase und rings um den Mund,  
 Wohin halt die Gabel sticht.  
 25   Ein tosendes Schmatzen erfüllet den Raum,  
 Das grunzt, das rülpst und das quiekt.  
 Fast hört man des Kellners Hilferuf kaum,  
 Der machtlos am Boden liegt.

Bei der heißen Schlacht am kalten Büffet,  
 30   Da zählt der Mann noch als Mann,  
 Und Auge um Auge, Aspik und Gelee,  
 Hier zeigt sich, wer kämpfen kann, hurra! (2x)

Da braust es noch einmal wie ein Orkan,  
 Ein Recke mit Übergewicht wirft sich auf's Büffet im Größenwahn,  
 35   Worauf es donnernd zerbricht.  
 Nur leises Verdauen dringt noch an das Ohr,  
 Das Schlachtfeld wird nach und nach still.  
 Und den Trümmern sieht angstvoll ein Kellner hervor,  
 Der längst nicht mehr fliehen will.  
 40   Eine Dame träumt lächelnd vom Heldentod,  
 Gebettet in Kaviar und Sekt,  
 Derweil sie, was übrigzubleiben droht,  
 Blitzschnell in die Handtasche steckt.

Das war die Schlacht am kalten Büffet,  
 45   Von fern tönt das Rückzugssignal,  
 Viel Feind', viel Ehr' und viel Frikassee  
 Na denn: "Prost" bis zum nächsten Mal – hurra! (2x)  
 Das war die Schlacht am kalten Büffet  
 Und von dem vereinnahmten Geld  
 50   Geh'n zehn Prozent, welch' noble Idee,  
 Als Spende an "Brot für die Welt" – hurra! (2x)

heiß: riferito a “battaglia”: “accanito” (“rovente”)

v. 1. das *Gemurmel* “borbottio”

v. 1. *dröhnt drohend*: ripetizione del suono iniziale: allitterazione “rimbomba minaccioso”

v. 5. die *Hinterlist* “perfidia”, “insidia”

v. 8. die *Faust ballen* “serrare il pugno”

v. 11. *schieben* “spingere”

v. 11. *gefräßig* “vorace, ingordo”;

v. 11. der *Schlund* (ü-e) “fauci, gola”

v. 15. der *Aspik* (-e) “aspic, gelatina” (soprattutto di carne o pesce)

v. 15. der/das *Gelee* “gelatina” (soprattutto di frutta)

v. 17. *prallen* “cozzare”

v. 18. die *Wucht* (-en) “impeto”

v. 19. das *Gewirr* (-e) “confusione”

v. 25. *tosend* “fragoroso”

v. 25. *schmatzen* “schioccare le labbra”

v. 26. *grunzen* “grugnire”; *quieken* “squittire” (entrambi versi dei maiali)

v. 26. *rülpsen* “digerire rumorosamente”

v. 33. *brausen* “mugghiare”

v. 34. der *Recke* “guerriero”

v. 34. das *Übergewicht*: “sovrappeso” (anche: “preponderanza, predominio, sopravvento”)

v. 34. der *Größenwahn* “mania di grandezza”

v. 38. *hervor sehen* + dat. “fare capolino”, “guardare fuori”

v. 41. *gebettet* “adagiato”

v. 46. das *Frikassee* (-s) “fricasea” (specie di stufato)

v. 49. *vereinnahmen* “incassare”

Hans Manz, *Selbstbedienungsrestaurant* (p. 9)

Hans Manz (1931-) è uno scrittore e giornalista svizzero. È noto per le sue storie per bambini e per i suoi testi in cui gioca con la lingua e intanto critica la società.

*Selbstbedienung* “self service”

v. 1. *anstehen* = *Schlange stehen* “stare in fila”

v. 2. *sich einordnen* “incanalarsi, mettersi in corsia”

v. 3. *aufladen* “caricare” (mettere sul vassoio)

v. 5. *durchschleusen* “passare attraverso una chiusa” (die *Schleuse*)

v. 8. *zerschneiden* “tagliuzzare” (tagliare a pezzi, simile a *vorschneiden*)

v. 9. *einnehmen* “ingerire”

v. 10. *abwischen* “pulire”

Goethe, *Ein Essen “A la Campagne”* (p. 2)

Qui Goethe descrive *Tischsitten* campagnole francesi.

r. 1. den *Fünften* “il giorno 5”

r. 1. *rasten* “riposare, sostare”

r. 2. *einquartieren* “alloggiare”

r. 2. *Unbilden* (plur.) “intemperie”

r. 2. *Häuslichkeit* “ospitalità”

r. 4. *abermals* “di nuovo”

r. 9. der *Ziegelstein* “mattone”

r. 9. *gepflastert* “lastricato, pavimentato”

r. 10. die *Esse* “camino”

r. 12. *gewahren* “notare, riconoscere”

r. 12. die *Rangordnung* “ordine gerarchico”



- r. 13. das *Klappkästchen* “cassetta con il coperchio ribaltabile” (cassapanca)
- r. 14. *anschaffen* “procurare”
- r. 16. *vornehm* “di riguardo”
- r. 16. *anweisen* “assegnare”
- r. 17. der *Ankömmlinge* “che è appena arrivato”
- r. 18. die *Kochvorrichtung* “attrezzatura per cucinare”
- r. 18. *pot au feu* (francese: lett. “pentola sul fuoco”) → der *Pott* (ö-e)
- r. 19. der *Kessel* “calderone”
- r. 20. die *Verzahnung* “dentellatura”
- r. 22. die *gelbe Rübe* = die *Mohrrübe* = die *Karotte*
- r. 22. der *Porree* “porro”
- r. 23. *vegetabilisch* = *pflanzlich*
- r. 23. das *Ingrediens* (-enzien) = die *Zutat*
- r. 25. die *Anrichte* (-n) “la credenza”
- r. 25. der *Gossenstein*: pietra su cui cuocere
- r. 27. *inwendig* “dentro”
- r. 31. der *Napf* (ä-e) “ciotola”, “scodella”
- r. 32. die *Brühe* (-n) “brodo”
- r. 33-34. *verschmähen* “disdegnare”
- r. 34. *verweisen* “rimproverare”

Sostantivi come *Ankömmling* (r. 17):

I sost. con suff. *-ling* (spesso + Umlaut, plur. -e) sono sempre maschili, derivano da verbi, nomi e aggettivi. Questi derivati indicano persone nello stato in cui si trovano nel momento in cui se ne parla. Es.

flüchten → *Flüchtling* “fuggiasco / profugo”

lehren → *Lehrling* “apprendista”

mischen → *Mischling* “meticcio”, “bastardino”

säugen → *Säugling* “poppante”, “lattante”

strafen → *Sträfling* “carcerato”

lieben → *Liebling*

Spesso ha valore peggiorativo, soprattutto con sostantivi e aggettivi:

Dichter → *Dichterling* “poetastro”

schwach → *Schwächling* “gracile”

feige → *Feigling* “vigliacco”

weich → *Weichling* “rammollito”

Altri sost. diffusi in *-ling* sono *Frühling*, *Schmetterling*, *Zwilling*.

Studio di Dietrich Müller: *Vom Design des gedeckten Tisches in der Bundesrepublik Deutschland*:

Non esiste un modello unico di “tavola imbandita tedesca”; dipende da molti fattori: dal cibo a disposizione, dal ceto sociale, dalla occasione, ecc. Lo studioso Dietrich Müller ha provato però a dare indicazioni basandosi su indagini di mercato, stampa specializzata, ecc., dato che non esistono studi sull’argomento.

Storicamente la tavola imbandita tedesca segue la moda francese barocca e rococò. La porcellana cinese inizia a diffondersi sulle navi delle compagnie delle Indie orientali all’inizio del XVII sec., ma è molto costosa e viene usata solo come decorazione (viene chiamata *weißes Gold*). Inizia ad essere prodotta in Germania nel 1709, ma ancora è un privilegio solo per la casa reale. Man mano la porcellana si diffonde, ma ancora oggi la tendenza è la forma “a cipolla” tipica del rococò. Per quanto riguarda le bevande: caffè, tè e cioccolata hanno iniziato ad essere importate alla fine del XVII sec., cioè nel periodo d’oro della vita di corte; anche questo ha influito sulla foggia delle

tazze. Il fatto che anche oggi si preferisca la porcellana per le bevande calde è perché questo materiale conserva meglio il calore.

Certe forme avevano senso una volta. Per es. la *Kaffeekanne* di solito è lunga e stretta perché così una volta si depositava meglio il fondo del caffè (*Kaffeesatz*), mentre oggi, con il *Filterkaffee* o la *Kaffeemaschine*, non serve più.

*Hotelgeschirre* sono di porcellana molto grossa perché nelle cucine i piatti vengono maneggiati in modo “brutale”. La forma rotonda è dovuta solo alla semplicità della produzione in serie.

In Germania si usa molto anche la “tavoletta di legno” (*Holzbrett*), soprattutto per i cibi freddi.

I consumatori di oggi preferiscono le forme classiche a quelle troppo moderne, comunque guardano alla funzionalità per quanto riguarda la possibilità di lavarli (*Spülung*, es. → *spülmaschinen-gerechtes* / *-festes Geschirr*).

Altri composti:

-FEST:

*die kratzfeste Beschichtung einer Pfanne* “lo strato antigraffio di una padella”

(antiaderente: *antihafte Beschichtung*)

*feuerfeste Porzellan* (anche: *feuerbeständig*)

*bruchfestes Glas* (anche: *unzerbrechlich*)

in altri ambiti:

*waschmaschinenfest, wasserfest, wetterfest, reißfest*

-BESTÄNDIG:

*hitzebeständiges Glas*

*rostbeständiger Stahl* (anche: *rostfrei*)

-GERECHT:

*kindgerechtes Besteck* (= *gemäß*)

Studio di Hans Ottomeyer: *Tischgerät und Tafelbräuche. Die Kunstgeschichte als Beitrag zur Kulturforschung des Essens.*

Ottomeyer ha studiato le *Tischsitten* nelle tavole dei ricchi cercato esempi di tavola imbandita nei dipinti dell'epoca barocca fino al XIX sec. oltre che in fonti manoscritte e a stampa in cui si descrivono i cerimoniali.

Ha notato che il re e le persone più nobili non condividevano la tavola con persone di rango inferiore. In particolare il re poteva avere un tavolo tutto per sé.

Se a una tavolata partecipavano persone dello stesso rango, erano tutte sedute sullo stesso lato del tavolo, e dall'altro lato venivano servite le portate. In questo modo si poteva assistere anche a spettacoli. In questo modo, se partecipava anche il re seduto a un altro tavolo, le persone potevano assistere a quanto il loro re mangiasse di gusto.

La persona più importante è quella che aveva il posto con la schiena al camino. I piatti non servivano, perché si usava appoggiare carne e pesce sul pane. Il pane era sempre presente, e serviva anche da intingere (*tauchen*) nel vino e nelle salse. I re avevano un assaggiatore (*Vorkoster*).

die *Kost* è un termine molto comune: deriva da *kosten*, “costare” (simile all'etim. di *Speise* < *spesa*) cioè indica inizialmente una “spesa”, un “consumo” di alimentari. Poi, per influsso del verbo *kosten* “assaggiare” (è una formazione secondaria di *kiesen* “scegliere”), die *Kost* passa a indicare direttamente l'alimento stesso.

Oggi sono diffusi vari composti con *-kost*, con valore collettivo (avevamo già visto *Rohkost*):

*Biokost, Reformkost, Vollwertkost, Diätkost, Feinkost* (= *Delikatessen*), *Hausmannskost* (“cucina casalinga, alla buona”), ecc.

Spiegazione del termine *Reformkost* di Ralph Babel (che gestisce un sito internet sulla lingua tedesca, <http://faql.de/>):

*Gegen 1900 entstand eine Bewegung, die sich für ein einfacheres Leben in Einklang mit der Natur aussprach, von Ernährung über Kleidung bis zur Medizin; sie nannte sich "Lebensreform". Aus ihr ging die Reformkost hervor - und damit auch die Reformhäuser, in denen diese Waren angeboten wurden (und noch immer werden). "Reform" steht hier also für eine Erneuerung der Lebensführung.*

Nei pranzi più ricchi si potevano portare anche piatti decorativi, chiamati:

- Augenschmaus: der *Schmaus* “pranzo luculliano, ricco e gustoso”

- Schaugericht (*Prunkgericht*): das *Gericht* “piatto, portata” (der *Prunk* “pomposità”)

Es. come uccelli arrostiti con rimesse sopra le penne, arrostiti coperti di lamine d'oro (cfr. canto del cigno arrostito nei *Carmina burana*).

Di eventuali utensili d'oro e d'argento se ne sono conservati poco perché venivano fatti a pezzi e sciolti per fare monete. Contenitori d'argento erano molto apprezzati sia perché prendono velocemente e conservano il calore delle pietanze, sia per le sue proprietà antibatteriche, sia perché conferiva alle pietanze un gusto leggermente amaro.

Altre fonti sono le prime stampe: dalla metà del XV sec., con l'invenzione della stampa, si diffondono testi di cucina, trattati di buone maniere e anche trattati su come si tagliano gli arrostiti (*Tranchierkunst*). Questa arte era molto complessa: il “tagliatore” (*Aufschneider*) sapeva come andare dietro le ossa e in che direzione tagliare le fette. Chi tagliava poi sapeva anche disporre la carne sul piatto (*aufischen*) in modo elegante. L'operazione era così complessa che si ha notizia, nel XIX sec., di un corso sull'argomento tenuto dalla università di Göttingen: “Vorträge über die Kunst des Tranchierens”.

Secondo Ottomeyer l'arte del tagliare e servire in questo modo sarebbe nata in Italia, e da qui sarebbero sorte le espressioni:

[Lügen] aufischen “[saper] dire bugie”

aufschneiden (anche: *mit dem großen Messer aufschneiden*) “dire spacconate, esagerare”; anche: der *Aufschneider* “spaccone”.

Con la scoperta nel XVI sec. dello zucchero di canna (*Rohrzucker*) le tavole più nobili iniziano ad essere decorate con sculture di zucchero e mandorle, anche se non vengono mangiate. Anche questa arte di creare sculture con i cibi viene dall'Italia, specializzata nel servire i dessert disponendolo come un giardino (*Dessertaufsätze*), e così la frutta e le composizioni floreali. Quest'ultima usanza, di mettere dei fiori a centro tavola, è ancora in uso.

Ottomeyer ha individuato 4 modi di servire a tavola in Germania:

service à l'allemande: il tavolo non è coperto da tovaglia, tutti i cibi sono messi sul tavolo contemporaneamente e l'operazione del “tranciare” è lasciata al capo famiglia (*Hausherr*) (usanza patriarcale).

service à l'anglaise: sono servite tre portate; la prima è già in tavola all'arrivo dei commensali. I commensali si servono da soli, e ci si passa le portate (piatto da portata: *die Platte*). Il capo famiglia è colui che trancia.

service à la française: è la forma più diffusa in Europa. Si diffonde agli inizi del XVIII sec.: consiste in tre portate disposte insieme in modo simmetrico. I commensali si servono da soli e si passano i piatti (der *Teller*). Fino all'1800 non si usava mettere le bevande sul tavolo. Ci pensavano i camerieri. Al centro del tavolo c'è der *Essig-und-Öl-Ständer*.

service à la russe: introdotto a Parigi alla fine del XVIII sec. Invece dei piatti da portata (*Schauplatte*) si usano piatti di porcellana preriscaldati con sopra le pietanze già tagliate. Qui viene

introdotta l'usanza di avere davanti a sé un menù già scritto (*Tafelprogramm, Menükarte*) e l'usanza di abbinare un vino diverso a ogni piatto, con i rispettivi bicchieri.

Il principe Ludovico II di Baviera introduce usanze più frugali (*Tugend der Einfachheit*): soffrendo di mal di denti, mangiava prevalentemente da solo di notte cibi in forma di purè (*pürierte Mahlzeit*). Anche l'imperatore prussiano Guglielmo II introduce pasti più veloci: devono limitarsi a 20 minuti.

### Lo Schlaraffenland

In italiano *Schlaraffenland* è il *Paese della cuccagna*. La parola *cuccagna* viene dal provenzale *cocanha*, dal got. *kōka* "torta". La parola *Schlaraffenland* invece deriva dal tedesco medio (circa XII-XIII sec.) *slûr* "uomo pigro". Poi nel XIV sec. sorge l'insulto *slur-affe* "scimmia pigra" per indicare un fannullone.

È un motivo molto antico, presente in tutta Europa. In inglese si chiama *fool's paradise, Cockayne*, e in francese *Pays de Cocagne*.

Si è pensato che l'argomento sia sorto in area romanza. Un riferimento al termine "Cuccagna" si trova già anche nei *Carmina Burana*, in cui si parla dell'*Abbas Cucaniensis*. Boccaccio parla del "paese del Bengodi".

Però è in area tedesca-fiamminga che si diffonde, con tratti "grobiani" (volgari) e morali anche nell'arte (cfr. dipinto di Pieter Brueghel sullo *Schlaraffenland*, 1567).

In area germanica e in area romanza l'immagine fa riferimento a diversi "peccati": *Cocaine* si lega al cibo, alla golosità, mentre in area ted. si riferisce alla pigrizia. I tratti grobiani mancavano nella prima versione francese, dove c'erano tavole imbandite pulite e bicchieri d'oro e d'argento. Le scene più volgari (e il messaggio moraleggiante) sono caratteristiche solo dell'area tedesca-fiamminga.

Le prime attestazioni letterarie dello *Schlaraffenland* si trovano nei seguenti autori:

Sebastian Brant (1458-1521), nel Reim-Epos *Narrenschiff* (1494) (dove compaiono le parole *Schluraffenlandt, Schluraffenschiff*).

Sebastian Franck (1499-1542), Hans Sachs (1494-1576), Grimmelshausen (1622-1676)

Lo *Schlaraffenland* è descritto come un luogo in cui tutto è a disposizione in abbondanza. Nel letto dei fiumi scorre latte, miele o vino; tutti gli animali saltano e volano già cotti in bocca; le case sono di dolce. Al posto delle pietre c'è il formaggio, ecc. Spesso c'è anche un *Jungbad* che fa ringiovanire. Il godimento è la maggiore virtù degli abitanti dello *Schlaraffenland*, mentre il duro lavoro e l'operosità sono visti come peccati.

Il tema dello *Schlaraffenland* è stato studiato da Christine Kasper, in *Das Schlaraffenland zieht in die Stadt. Vom Land des Überflusses zum Paradies für Sozialschmarotzer*.

È probabile che il tema si sviluppi proprio in area tedesco-fiamminga nel XVI sec. a causa della ricchezza dei commerci di quelle zone e di una nuova concezione del lavoro (etica del lavoro: non si deve vivere alle spalle di altri, solo chi lavora mangia). È probabile inoltre che i testi sull'argomento siano sorti non in ambiente popolare, ma nobile o borghese, dove la gente vuole tenersi a distanza dal volgare mondo contadino, anche perché certe immagini assomigliano di più a banchetti per ricchi, inimmaginabili per la gente povera.

Esistono paralleli più antichi di un *locus amoenus* immaginario: *Eldorado, Eden, Avalon, Atlantide*. I componimenti sullo *Schlaraffenland* rientrano nel tema della *verkehrte Welt*, dove avviene il contrario di quello che dovrebbe essere, infatti viene punito chi lavora, e premiato (per es. con una promozione sociale, come in Hans Sachs) chi mangia di più (o russa di più, ecc.). Ogni poesia su questo luogo immaginario è diversa e anche l'immagine descritta è diversa, però ci sono delle costanti. Per es. è difficile entrarci, e i cibi sono in sovrabbondanza. Gli animali vivono già come *Fertiggerichte* ("piatti pronti") che si offrono da soli. Anche la natura circostante può essere

mangiata e bevuta, così come gli edifici. Spesso in questo regno ci sono cavalli che girano liberamente e possono essere cavalcati da chiunque voglia andare in giro. I vestiti sono descritti raramente, ma anche questi sono disponibili in grande quantità.

Oggi il termine *Schlaraffenland* si usa in senso traslato, per rappresentare un paradiso per i pigri che passano il tempo a mangiare.

Locuzioni legate all'immagine dello *Schlaraffenland*:

*Wie im Schlaraffenland leben / sein* “vivere nell'abbondanza come fannullone”, anche: *ein Schlemmerleben führen*, “condurre una vita da gaudente”, “gozzovigliare”.

*ein Schlaraffenleben führen*

*sich die gebratenen Tauben in den Mund fliegen lassen*, come si legge anche nella poesia di Hans Sachs:

### Hans Sachs, *Schlaraffenland* (p. 19)

v. 3. *drei Meilen hinter Weihnachten*: elemento irreal: “tre miglia dietro Natale”.

v. 4. *darein* = *darin*

v. 4. *trachten* “mirare a”.

v. 5. *großer Ding vermessen* “ardire [di fare] grandi cose”.

v. 6. *der Hirsbrei* “il purè di miglio” (*die Hirse* “il miglio”)

v. 7. *durch ein Berg mit Hirsbrei essen*: il verso potrebbe essere interpretato come “[andare] attraverso un monte mangiando purè di miglio”, oppure “attraversare una montagna di purè di miglio mangiando[lo]”.

v. 8. *alsdann* “allora”, “subito dopo”

v. 10. *da* = *wo*

v. 11. *deckt* = *gedeckt*

v. 11. *der Fladen* “crêpe”

v. 12. *der Laden* = *Fensterladen* “persiane”

v. 13. *die Diele* “il pavimento” (potrebbe essere anche “l'atrio”)

v. 14. *der Balken* “la trave”

v. 14. *send* = *sind*

v. 17. *der Malvasier* “la malvasia” (tipo di vino dolce)

v. 18. *eim* = *einem*

v. 18. *gerunnen* = *geronnen* (part. pass. di *rinne* “scorrere”)

v. 20. *Tannzapfen* = *der Tannenzapfen* “pigna dell'abete”

v. 21. *die Fichte* “abete rosso”

v. 21. *die Schmitte* “la fetta”

v. 22. *Eierplätz* = *Eierplätzchen* “biscotti alle uova”

v. 22. *die Birke* “betulla”

v. 22. *schütten* “far cadere”

v. 23. *der Pfifferling* “gallinaccio” (un tipo di fungo mangereccio)

v. 23. *der Wecken* “pagnotta”

v. 24. *Weidenkopp* = *Weidenkopf* “cima del salice”

v. 25. *Bäch(e)* “ruscelli”

v. 26. *in'* = *in den*

v. 27. *die*: si riferisce ai “panini” (*Semmel*) del verso 25

v. 28. *gesotten* “lessato” (*sieden* – *sott* – *gesotten*)

v. 29. *das Gestad(e)* = *das Ufer*

v. 31. *fahen* = *fangen*

v. 36. *die Sau*, plur. *Säu(e)* “maiale” (anche “scrofa”)

v. 41. *Kreuzkäs*: era un formaggio prodotto dal Monastero di Heiliges Kreuz vicino al Tegernsee; aveva una croce sopra.

- v. 42. *ficht*: 3<sup>a</sup> pers. sing. del verbo *fechten* “combattere” (*focht – gefochten*)  
 v. 43. *liederlich* “sciatto”  
 v. 47. *tölpisch* = *tölpelhaft*, cioè come un *Töpel*, un “babbeo”

Goethe, *Drei stichhaltige Einwände gegen das Schlaraffenland* (p. 7)

*stichhaltige Einwände* “obiezioni convincenti”

- v. 5. *höchlich* = *höchst*, “altamente”, “molto”  
 v. 5. *sich (dat.) etwas verbitten* “amareggiarsi per qc.”  
 v. 6. *geschickt* “adeguatamente”

Heinrich Heine, *Sei mir gegrüßt, mein Sauerkraut* (p. 15)

La narrativa tedesca raramente parla di piatti di culture diverse, perché è “etnocentrica”, incentrata su se stessa. Heinrich Heine è uno degli autori che più difende la cucina *heimatlich*. Il suo canto in onore del *Sauerkraut* è tratto dal racconto in versi *Deutschland, ein Wintermärchen*. Questa poesia dà molta importanza a ciò che è familiare, ma può essere interpretata anche come parodia del sentimentalismo per la patria.

(in un'altra edizione della poesia i versi sono più completi: v. 6: *so aß ich sie einst bei der Mutter!*;

v. 9. *Jedwedem fühlenden Herzen bleibt*)

v. 5. *gestovt* “in pastella”

v. 9. *jedwedem* = *jedem*

v. 10. *geschmort* “stufato”

v. 12. *der Bückling (-e)* “aringa affumicata”

v. 13. *jauchzen* “esultare”

v. 14. *der Krammetsvogel* = termine dialettale per *die Wachholderdrossel* “tordo del ginepro”

v. 15. *Englein* = diminutivo di *Engel* (riferito agli uccellini)

Gottfried Keller, *Kleider machen Leute* (p. 22)

La novella *Kleider machen Leute* narra di un sarto povero, Wenzel Strapinski, che però si veste in modo curato e viene scambiato per un conte. Si innamora di una donna di ceto elevato, che dopo aver scoperto la verità gli rimane comunque fedele. Il sarto ha appena perso il lavoro e si dirige a Goldach. Un conte gli dà un passaggio sulla sua carrozza, e una volta arrivato a Goldach viene scambiato per un conte, proprio per il suo aspetto esteriore.

In questo brano abbiamo un caso di *Alleinesser*: di solito i personaggi della narrativa tedesca mangiano in compagnia. Il mangiare da soli sottolinea la condizione di *Hilflosigkeit* del personaggio. Alla osteria “Zur Waage” gli offrono la stanza migliore e gli danno ottimo cibo. Sia l'oste che il sarto sono vittime di un ordine sociale che tiene distinti i possidenti dai poveri. Qui si ironizza sulla *Menüordnung*, sulle regole del menù: la cuoca sa come ricavare più porzioni da poche pietanze avanzate.

r. 2. *In's drei Teufels Namen!* esclamazione di disappunto

r. 3. *die Rebhuhnpastete* “il patè di pernice”

r. 6. *das Wappen* “stemma”

Joseph Roth, *Radezkymarsch* (p. 22)

Abbiamo visto (p. 27) che tagliare gli arrostiti è un'arte. In questo passo di *Radezkymarsch* il protagonista si vanta di essere esperto in materia.

*Radezkymarsch* è il romanzo più famoso di Joseph Roth. Parla della famiglia Trotta e del suo destino che va di pari passo con il declino della monarchia asburgica. Si narra la storia di tre generazioni, dal 1859 al 1916:

- Hauptmann Joseph von Trotta
- Franz Freiherr von Trotta
- Leutnant Carl Joseph von Trotta

Il romanzo è diviso in tre parti; in ognuna si narra di un pranzo del protagonista, il barone Franz. Il primo e il terzo pranzo si svolgono nella casa di Trotta. La sala da pranzo si trova proprio al centro del primo piano, e al piano di sotto ogni domenica la banda dell'esercito suona a mezzogiorno la marcia di Radezky di Strauß. Questi pranzi sono un rito della domenica, il giorno libero del protagonista. Questo modo rituale di vivere ci fa capire come il protagonista sia una persona molto disciplinata, dal carattere militaresco e autoritario. Ogni domenica vuole mangiare il suo piatto preferito, tipicamente austriaco, il *gekochter Tafelspitz* (una specie di bistecca lessata servita con salsa di rafano); a tavola segue rigorosamente le *Tischsitten* (non parla, sta seduto dritto, ecc.). Il personaggio rappresenta la cultura monarchica tradizionalista.

Il secondo pranzo invece si svolge in un pavillon ospite del conte di Chojnicki in una regione orientale del regno; si svolge di settimana e di pomeriggio, quindi lontano dalle abitudini di Franz. Il pavillon è fatiscente, il giardino si trova vicino a una zona paludosa. Tutto questo simboleggia la monarchia in declino. Si tratta di una *Solidarmahlzeit* e anche di una *Repräsentationsmahlzeit*, cioè un pranzo ufficiale, dove l'ospite si sforza di fare bella figura con una ricca scelta di piatti (anche se dice di averlo invitato "zu einem kleinen Imbiss", "a un piccolo spuntino"). Il protagonista domina la scena e il discorso, fa una conversazione monologica, mostra il suo carattere egocentrico, l'arroganza del nobile austriaco che si sente superiore alle persone di origine slava che vivono ai confini più orientali dell'Austria. Anche se il regno austro-ungarico è un insieme liberale di popoli, von Trotta, con la sua insistenza per i piatti tipicamente austriaci, dimostra di non essere aperto ad altre culture.

r. 1. *sich daran machen* "accingersi a"

r. 2. *die Manschette* (-n) "polsino"

r. 3. *ansetzen* "accostare"

r. 4. *der Fleischer* (-) "macellaio"

r. 5. *der Querschnitt, Längeschnitt* "taglio trasversale", "taglio longitudinale"

r. 8. *die Faser* (-n) "fibra"

r. 8. *zerflattern* "sfibrarsi", "disgregarsi"

r. 8. *mürbe* "frollo"

r. 9. *die Beilage* "contorno". Qui lo si indica come termine tedesco dei "Reichsdeutschen", mentre in Austria si dice *Zuspeise*.

r. 10. *der Kren* = austriacismo per *der Meerrettich* "rafano"

r. 12. *anrichten* "condire, preparare"

Termini per "macellaio". La variante scelta nel testo è quella più diffusa nelle regioni centro-orientali e settentrionali. *Fleischer* è anche la variante scelta dalla associazione dei macellai.

Però in tedesco ci sono anche i termini:

- *der Fleischhauer* (Baviera, Austria) "che taglia la carne", da *hauen* con il suff- *-er* dei nomina agentis.

- *der Metzler*: deriva dal lat. *macellarius* "venditore di carni", da *macellum* "mercato della carne". Questa forma è diffusa solo in Renania, una delle zone di maggiore influsso romano.

- *der Metzger* (zone centro- e sudoccidentali): l'etimologia è incerta. Potrebbe derivare anch'esso dal lat. *macellum* come semplice variante di *Metzler*. Inizialmente il termine era tipico della zona alemanna (sudoccidentale), poi si diffonde sia a nord che a est. Oggi è la forma più comune.

- *der Schlachter* / *der Schlächter* (tedesco settentrionale): deriva dal verbo *schlachten* "uccidere". Il termine che inizialmente indica solo "colui che ammazza" diventa il nome della professione solo a partire dalla fine del medioevo soprattutto nel composto *Fleischschlachter*. Sempre a nord, nelle città anseatiche di Amburgo e Lubecca, il macellaio era noto con il nome di *Knochenhauer*, cioè che "taglia, colpisce le ossa", ma era il termine per colui che vendeva i tagli al mercato.

Trattandosi di un mestiere molto antico, il termine si differenzia presto a seconda della specializzazione e della zona. Gli animali grossi erano difficili da conservare: si usava la tecnica del salare (*einsalzen*) e dell'affumicare (*räuchern*; in austriaco *selchen*). Era necessario lavorare le carni

subito, soprattutto nelle città, dove il bestiame veniva portato, macellato e sezionato. Le leghe di macellai erano diffuse soprattutto nella Germania settentrionale, dove il ceto commerciante e borghese era più affermato.

Termini per “rafano”: il termine austriaco è der *Kren* (di origine slava), ormai arcaico e sostituito dal tedesco der *Meerrettich* (-e).

*Rettich* < lat. *rādx*. Il determinante *Meer-* non è chiaro, potrebbe significare:

1. che la radice arriva da una zona di mare, dal Mediterraneo (infatti è tipica dell'Europa meridionale), oppure
2. da die *Mähre* (-n) “ronzino”, una volta “cavalla”. Non è chiaro il perché, ma c'è il corrispondente inglese *horseradish*.
3. da *Mähren* “Moravia”, zona in cui si coltiva il rafano.

### Gli austriacismi

In Austria ci sono molti termini di origine slava o romanza. Avevamo già visto *Jause* “merenda” e *Erdapfel* “patata”. Der *Paradeiser* “pomodoro” è una variante arcaica di *Paradies*, perché il frutto ricordava la mela, il frutto proibito.

Anche tra nord e sud della Germania ci sono differenze (anche solo di accento, come nel caso di *Kaffee*), per es.

| NORD          | SUD           |
|---------------|---------------|
| die Apfelsine | die Orange    |
| der Kloß      | der Knödel    |
| der Weißkohl  | das Weißkraut |
| Kaffee        | Kaffee        |

Avevamo già visto die *Sahne*, sinonimo di der *Rahm* “panna”: in base all'atlante dialettale, sembra più diffusa la variante *Rahm*; *Sahne* è tipica solo del tedesco centro orientale e settentrionale. Però in Austria c'è anche un'altra variante: das *Schlagobers* = *Schlagsahne*. *Obers* < *ober*, das *Obere* (cioè quello che si trova sulla superficie del latte).

Oggi con la diffusione dei massmedia, gli austriacismi stanno regredendo. Per es. pochi ormai usano *Paradeiser* o *Erdapfel*. Viceversa, si sta diffondendo anche in Germania il termine das *Backhändl* = *Backhähnchen* “pollo fritto” perché è diventata famosa anche in Germania la catena di ristoranti *Wienerwald*.

### Robert Neumann, *Deutschland, deine Österreicher – Österreich, deine Deutschen* (p. 18)

r. 6. *piefisch*: deriva da *Piefke*, tipico cognome berlinese; usato come spregiativo per indicare i tedeschi settentrionali oppure in generale i tedeschi da parte degli austriaci.

r. 10. *förderlich* “che giova”

r. 16. *anrühig* “malfamato, equivoco”

r. 24. *dee Zuagraste* = *die Zugereiste* “immigrata, viaggiatrice”

r. 25. *überantworten* “affidare”

r. 26. das *Dirndl[kleid]* = vestito tipico bavarese e austriaco (da: *Dirne* “fanciulla, servetta”, qui con il diminutivo bavarese -l).

In questo testo l'autore si chiede quale origine abbiano certi vocaboli austriaci e ne cita altri:

r. 2. die *Palatschinke* (-n) (non si usa mai al singolare): la *crêpe suzette*: deriva dal romeno *placenta*. In tedesco die *Plazenta* (-ten) è un termine medico che nella lingua comune si chiama



Mutterkuchen, cioè un calco dal gr. *plakounta*, acc. di *plakous* = “dolce piatto” (*pláx* “superficie”).

r. 7. das Gspäßlabern = der *Busen*; è formato da *Gspäß* = *Späß* + *labern* “chiacchierare, intrattenersi” (quindi è un composto tautologico).

r. 13. die Mehlspeis(e): in tedesco indica qualsiasi cibo a base di farina (*das Mehl*; *Teigware*, come in francese *farinage*), mentre in austriaco indica solo il dolce.

r. 19. Böhmische Dalken: si usa solo al plurale, *Dalken* = letteralmente “massa di pasta”; è un dolce dimile alla *crêpe*. Definizione del Duden: *Gebäck in Form von kleinen Fladen*. Quindi anche i “Dalken boemi” sono delle piccole *crêpe*. Infatti der *Fladen* (-) < medio alto tedesco *vlade* “dolce largo e sottile”, dal ted. antico *flado* “dolce di miele piatto e sottile”.

r. 19. die Buchtel (-n) (si usa soprattutto al plur.) è un termine ceco. Indica un dolce lievitato di solito ripieno di marmellata.

r. 19. Powidltascherln: der *Powidl* (dal ceco) = “mousse di prugne” + *Tascherl* = “taschina” (ripiena)

r. 21. die Einbrenn(e) (-n): dolce di farina fritta.

Altri termini per *crêpe* sono: Pfannkuchen, Eierkuchen.

Quindi la *crêpe* in ted. si può chiamare: *Pfannkuchen*, *Eierkuchen*, *Fladen* (oltre che in Austria *Palatschinken* e *Dalken*).

Linguisticamente l’Austria e la Baviera sono un’unica area per tutto l’alto medioevo: il territorio era una marca carolingia al confine orientale dell’Impero. Poi nel 1156 (sotto Barbarossa) le due marche si separano in un ducato bavarese a ovest e in un ducato austriaco a est. Vienna si sviluppa culturalmente soprattutto a partire dalla dominazione asburgica (dal 1278), con l’estensione territoriale verso est, Ungheria e Boemia. La Casa d’Asburgo riceve la corona dell’Ungheria nel 1687, in seguito alla guerra contro i Turchi. Nel 1804 Napoleone ingloba il regno austro-ungarico nel suo impero, ma già nel 1809, con la pace di Schönbrunn, l’Austria riesce a reagire, anche se perde molti territori, e sorge lo Stato austriaco di Metternich, in cui linguisticamente prevalgono le lingue slave e l’italiano; il tedesco è una lingua minoritaria legata soprattutto a Vienna, centro culturale predominante, e alla politica di Metternich, che mantiene stretti contatti con la Prussia e con la Confederazione Germanica. L’Austria perde definitivamente l’Ungheria alla fine della I guerra mondiale. Proprio per la peculiarità della storia austriaca, la varietà di tedesco parlata in Austria è ricca di prestiti stranieri, romanzi e slavi, anche se deve “tedeschizzarsi” nel periodo dell’annessione nazista. Dal punto di vista culturale, a partire dalla Controriforma e poi come reazione all’Impero prussiano, lo stesso dialetto bavarese austriaco tende a tenersi distinto dal bavarese di Baviera. Soprattutto durante la II guerra mondiale la popolazione austriaca rifiuta di identificarsi con la Germania.

Altri austriacismi gastronomici:

die Kolatsche (-n), dal ceco, dolce lievitato ripieno, di forma quadrata.

die Marille / Marelle (-n) dal veneto *armellino* < lat. *armeniacum* (*pomum*) = mela armena = *Aprikose* “albicocca”.

die Biskotte (-n) < ital. *biscotto* (descritto dal Duden come un *Löffelbiskuit*, cioè un biscotto di forma allungata e tonda ai margini). Il termine più comune per biscotto è der Keks (-e), dall’ingl. *cakes*.

A proposito di Rettich: mentre *Meerrettich* è il termine per “rafano”, der *Rettich* (-e) da solo può significare “rapanello”, chiamato anche Radieschen, prestito dal lat. *rādis*, come *Rettich*, ma più recente (mediato dal franc. *radis*) e con diminutivo tedesco, quindi è un prestito meno integrato di *Rettich*, ma è già contaminato.

### Eduard Mörike, *Restauration* (p. 13)

È un componimento encomiastico in onore del rapanello.

die *Restauration* (-en) significa, oltre che in ambito storico,

- das Restaurant

- das Restaurieren

Qui indica soprattutto un “restauro”, nel senso che il rapanello aiuta a “restaurare” il fisico.

v. 2. das *Gedärm* = der *Darm*

v. 2. *erschlaffen* “rilassare”

v. 3. *ich will des Henkers sein*: lett. “voglio essere del boia”, cioè “che io sia impiccato!” (o simili).

v. 5. *mauserig* “triste, di malumore”

v. 7. *herzhaft* = *nahrhaft* “nutriente”

### Wilhelm Busch, *Pfannkuchen und Salat* (p. 12)

È una specie di *Rezeptgedicht*. Anche qui si parla di *crêpe*, chiamate *Pfannekuchen*. Però si tratta di una *crêpe* salata.

v. 1. das *Om(e)lett(e)* (-e opp. -s): *Eierkuchen*

v. 8. *andeuten* “accennare”

v. 9. *Fehl*: forma cristallizzata da *Fehler*, solo nella espressione *ohne Fehl [und Tadel]* “senza difetti”

v. 11. *quirlen* “frullare” (il frullino: der *Quirl*, -e)

v. 19. *fix* “agile”

v. 22. *geschmeidig* “morbido”

v. 25. *schüren* “attizzare”

v. 28. *britteln* “sfrigorare”

v. 32. die *Geistesgegenwart* “la presenza di spirito”

v. 34. *anbrennen* “bruciare” (“attaccarsi alla padella”)

v. 35. *prickeln, stockern* “pungere, stuzzicare”

v. 36. *rütteln, schütteln* “scuotere”

v. 36. *lockern* “smuovere”

v. 37. *augenscheinlich* “palesemente”

v. 43. die *Einverleibung* “l’annessione” (l’ingerimento)

v. 45. *spotten* “farsi beffa di”

### Ernst von Wildenbruch, *Linzer Torte* (p. 31)

Wildenbruch è un autore di drammi storici, ballate, racconti.

Questo è un *Preislied* in onore della *Linzer Torte*, una crostata (*Mürbeteigkuchen*) con gelatina di ribes (*Johannisbeer-Gelee*).

v. 5. *niederstreifen* “togliere, sfilare”

v. 17. die *Verpflichtung* “l’impegno”

### Der Kuchen

Il termine *Kuchen* indica di solito *ein süßes Feingebäck*. L’etimologia di *Kuchen* è incerta: diversamente da quanto si pensa, non è imparentato con *Koch, Küche*, ma è un termine germ. che abbiamo già visto a proposito di “cuccagna”: viene dal got. *kōka* “torta”, germ. \**kōkōn*, grado allungato rispetto a quello che a portato all’ingl. *cake*. Il fatto che abbia una reduplicazione della sillaba (come anche *Mama, Papa*) fa pensare a un termine sorto nel linguaggio infantile (*Lallwort*, da *lallen* “balbettare”).

Nel ted. colloquiale c’è una esclamazione che si lega alla parola *Kuchen*: (*ja, Pustekuchen!*) significa “ma niente affatto, tutt’altro!” (in ted. anche *denkste!* “lo credi tu”). Non è chiaro da dove derivi il primo elemento. Forse l’esclamazione è la fusione della locuzione *jdm. etwas pusten* “rifiutare qc. a qualcuno” e di *Ja, Pustebume!* (lett. “sì, soffione” → dente di leone, *Löwenzahn*).

Però non è detto che *Pustekuchen* derivi dal verbo *pusten* “soffiare”, e non è detto che c’entri il *Kuchen*. È più probabile che sia una deformazione per etimologia popolare di due parole jiddish: *puste-* < *poschut* “poco” + *-kuchen* < *chochem* “intelligente”. Quindi l’esclamazione significherebbe che la proposta viene rifiutata perché poco intelligente.

È dedicata al dolce anche una filastrocca (*Kinderreim*) tedesca (il ritmo è quello del nostro “girotondo”). Si usa anche per fare la conta (*Abzählreim*):

*Backe, backe, Kuchen  
der Bäcker hat gerufen  
Wer will guten Kuchen backen  
der muss haben sieben Sachen  
Butter und Salz  
Eier und Schmalz  
Milch und Mehl  
Safran macht den Kuchen geel.*

(*gel = gelb*)

### Der Koch, die Küche

*Koch* < aat. *koh(ho)* < lat. tardo *coco* < lat. *coquus, coquere* > *kochen*

*Küche* < aat. *kuhhina* < lat. tardo *cocina* < lat. *coquere*

Nella società moderna si cucina sempre meno a casa, sia perché le famiglie sono formate da poche persone, sia perché si è diffusa l’abitudine di prendere piatti già pronti (*Fertiggerichte*) oppure di mangiare fuori. Nella narrativa, viceversa, più la società va in questa direzione, più si diffondono personaggi (soprattutto maschili) che hanno l’hobby della cucina (*Hobbyköche*). In fondo anche von Trotta si dimostra esperto di cucina, nonostante sia un militare e di sicuro non debba pensare a cucinare per la famiglia. Il cucinare serve a questi personaggi per dimenticare i propri problemi o per avere la scusa di stare da soli, per evitare la gente. Già il Werther di Goethe è un precursore di questi personaggi, perché amava cucinare per se stesso.

### Goethe, Über den Koch (p. 3)

v. 2. *appretieren*: dal franc. *apprêter* “preparare”.

v. 4. *gerieren* [g] (prestito dal latino) “comportarsi da”, “fingere di essere”

v. 6. *das Wildbret* “selvaggina” (etimologicamente *-bret* si lega a *braten*)

v. 8. *schmausen* “mangiare di gusto”

v. 13. *verdrießen* “far arrabbiare”

\*\*\*\*\*

### Bibliografia:

- Gian Paolo Biasin, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*. Bologna 1991 (sulla letteratura culinaria italiana);
- Alois Wierlacher, *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*, Stuttgart, Berlin, Köln, Mainz 1987;
- *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, hrsg. von Alois Wierlacher, Gerhard Neumann, Hans Jürgen Teuteberg, Berlin 1993 (raccolta di saggi).
- Georg von Maassen, *Weisheit des Essens*, München 1928 (trattato di gastrosofia).

## Vocaboli

|                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| der Kochkunsttraktat           | das Festmahl              |
| der Diätatgeber                | das Gastmahl              |
| die Tischzucht                 | das Hochzeitsmahl         |
| das Rezeptbuch                 | das Schlemmermahl         |
| die Menükarte                  | das Totenmahl             |
| der Restaurantführer           | die Zwischenmahlzeit      |
| die Koch-Kritik                | die Brotzeit              |
| die Feinschmecker-Literatur    | das zweite Frühstück      |
| das Rezeptgedicht              | das Vormittagsfrühstück   |
| das kulinarische Preislied     | die Vesper                |
| das Tischgespräch              | die Jause                 |
| das Nahrungsmittel             | der/das Znüni             |
| die Auswahl der Nahrungsmittel | der Halbmittag            |
| die Bewertung der “ “          | essen                     |
| die Zubereitung der “ “        | fressen                   |
| der Verzehr der “ “            | aufessen                  |
| die Verbrennung der Kalorien   | ausessen                  |
| das Protein                    | die Suppe                 |
| das Fett                       | saufen                    |
| das Vitamin                    | jdm. die Suppe versalzen  |
| der Vegetarismus               | jdm. in die Suppe spucken |
| die Rohkost                    | die Konserve              |
| der Dönerkebab                 | die Würze                 |
| die Frühlingsrolle             | das Gewürz                |
| einkaufen                      | würzen                    |
| die Nahrung                    | würzig                    |
| die Ernährung                  | die Zutat                 |
| nähren                         | zutun, dazutun            |
| (sich) ernähren                | die Rübe                  |
| nahrhaft                       | die rote Rübe             |
| die Speise                     | der Weißkohl              |
| speisen                        | ein Kopf Kohl             |
| kochen                         | der Salat                 |
| zubereiten                     | der Kopfsalat             |
| das Frühstück                  | die Zwiebel               |
| frühstücken                    | das Salz                  |
| das Mittagessen                | das Tafelsalz             |
| zu Mittag essen, mittagessen   | das Speisesalz            |
| das Abendessen                 | das Kochsalz              |
| zu Abend essen, abendessen     | der Essig                 |
| das Nachtessen                 | das Fleisch               |
| das Morgenessen                | das Schnitzel             |
| die Mahlzeit                   | der Kaviar                |
| das Mahl                       | der Zimt                  |
| eine Mahlzeit einnehmen        | der Thymian               |
| eine Mahlzeit zu sich nehmen   | abschälen                 |
| das Abendmahl                  | schälen                   |
| das Mittagmahl                 | (her)ausschälen           |
| das Nachtmahl                  | aufknacken                |

enthülsen  
hacken  
das Hackfleisch  
reintun, rantun  
braten  
backen  
frittieren  
ausbacken  
schütten  
ausschütten  
gießen  
ausgießen  
einschenken  
die Vorspeise  
das Hauptgericht  
der Hauptgang  
der Nachtisch  
der Räucherlachs  
das Hühnchen  
das Hähnchen  
das Brathähnchen  
die Hähnchenkeule  
die Hähnchenbrust  
die Pommes (frites)  
der Käse  
der Kuchen  
das Eis  
das Speiseeis  
die Eiscreme  
das Eis am Stiel  
das Omelett(e)  
der Kaffee  
das Entrecote  
die Forelle  
das Kalbsmedaillon  
der Kloß  
der Toast  
das Joghurt  
der Mokka  
das ist kalter Kaffee  
das Café  
das Kaffeehaus  
der Kaffeeklatsch  
die Kaffeetante  
verdauen  
die Kartoffel  
die Trüffel  
die Batate  
der Erdapfel  
Kartoffeln ernten  
Kartoffeln lesen

die Massenspeise  
die Mehlspeise  
der Kartoffelbrei  
das Kompott  
der Kaffeeersatz  
der Roggen  
der Weizen  
das Kommissbrot  
die Salzkartoffeln  
die Pellkartoffeln  
die Rösti  
bräunen  
die Petersilienkartoffeln  
die Butterkartoffeln  
mit Käse überkrustete (gratinierte) Kartoffeln  
gestampfte Kartoffeln  
in Folie gebackene Kartoffeln  
der Kartoffelkloß  
der Knödel  
der Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
das Kartoffelpüree  
der Kartoffelpudding  
die Kartoffelsuppe  
der Kartoffelchip  
Rin in die Kartoffeln, raus aus den Kartoffeln  
der Kartoffelsalat  
der Kartoffelmatsch  
die Bratkartoffeln  
der Bohnenkaffee  
die Knackwurst  
die Blutwurst  
die Leberwurst  
das Kotelett  
die Buttersoße  
das Abendbrot  
die Sülze  
das Zugemüse  
der Sellerie  
das Spiegelei  
das Rührei  
das weich gekochte Ei  
das hart gekochte Ei  
das Gebäck  
die Backwaren  
das Butterbrot  
die Distel  
die Familienmahlzeit  
die Solidarmahlzeit  
die Tafel aufheben  
vorschneiden  
der Rahm

die Sahne  
der Aspik  
der/das Gelee  
das Frikassee  
das Selbstbedienungsrestaurant  
der Pott  
der Kessel  
die gelbe Rübe  
die Mohrrübe  
die Karotte  
der Porree  
die Kaffeekanne  
der Kaffeersatz  
der Filterkaffee  
die Kaffeemaschine  
das Geschirr  
das Holzbrett  
spülen  
die Spülmaschine  
die Spülung  
die Pfanne  
das Besteck  
die Kost  
kosten  
die Biokost  
die Reformkost  
die Vollwertkost  
die Diätkost  
die Feinkost  
die Delikatesse  
die Hausmannskost  
der Schmaus  
das Schaugericht  
die Tranchierkunst  
der Aufschneider  
auftischen  
[Lügen] auftischen  
aufschneiden  
die Platte  
der Teller  
der Essig-und-Öl-Ständer  
die Menükarte  
das Tafelprogramm  
das Fertiggericht  
der Tafelspitz  
mürbe  
der Mürbeteigkuchen  
die Beilage  
der Metzger  
der Schlachter  
einsalzen

räuchern  
die Orange  
die Marille  
der Keks  
der Meerrettich  
der Rettich  
das Radieschen  
der Fladen  
der Pfannkuchen  
der Eierkuchen  
Pustekuchen!  
der Safran