

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Vocabolario italo-salentino XI 48-52 (pica - tàccola - sardizza - würestel - sèrvula - lazzu)

This is a pre print version of the following article:

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1725293> since 2021-01-17T07:11:44Z

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

Vocabolario italo-salentino XI

ciola – tàccola – taccagno – sardizza – wüerstel – sèrvula – lazzu – lacciu – sozzu – lizzu – traliccio – stutare – ddumare – muttura – ssammutare

Nell'introduzione al suo recentissimo saggio *Le parole sono importanti*, Marco Balzano si chiede come mai l'etimologia non si insegni a scuola e riflette sull'altra sorprendente mancanza del sistema scolastico italiano relativa all'inclusione organica dei saperi essenziali della linguistica. La spiegazione va cercata, da un lato nella difficoltà a trovare formatori adeguati, visto che – come lui stesso osserva – il Paese sta scommettendo da decenni ormai su competenze di tipo economico-industriale, disinvestendo nella cultura, e dall'altro, nella delicatezza delle ricostruzioni che questa disciplina "empirica" induce a fare. Nelle voci di questa puntata si discutono alcune etimologie piuttosto scontate e altre decisamente più nuove e innovative che, alla necessaria cautela, associano una visione storica dei rapporti tra le lingue.

48. Trattando dei continuatori di un'antica radice ie. *pic-*, avevamo menzionato sal. *pica* 'gazza'. Comunemente si confondono però diversi corvidi: pur essendo facilmente distinguibile per piumaggio, verso e comportamento, la gazza, anche detta *paccia*, condivide alcune caratteristiche con la tàccola, che mostra una diversa distribuzione areale, preferendo i centri abitati, le alture e i ripari nelle coperture degli edifici più alti. La tàccola, conosciuta in varie parti del sud Italia come *ciàula* (alcuni ricorderanno il racconto di Pirandello), è chiamata in sal. *ciola*. L'origine di questa designazione pare avere una base nella stessa radice di tipo *kau-* testimoniata ancora oggi in varie forme dialettali mitteleuropee attribuite a diversi generi di uccello dal caratteristico verso. Anche nella ricostruzione della radice da cui derivano in francese diversi nomi di uccelli, come *choucas* 'tàccola' e *chouette* 'civetta' il *TLFI* menziona a.b.frq. **kawa* 'choucas', neerl. *couwe*, norv. *kaie* e sv. *kaja* (sulla base di *FEW* 16 p. 304). Queste sono da avvicinare all'ingl. *chough* (che designa uccelli del genere *Pyrrhocorax*) a sostegno del quale si propone un protogerm. **kahwō* 'taccola', da confrontarsi con gr. ant. *κολοϊός* (*OED*). A nessuno sfuggirà, infine, che – curiosamente – entrambi i nomi salentini di questi corvidi, quello della *ciola* urbana e quello della campagnola, ma più invasiva, *pica*, sopravvivono anche in allusioni (talora tecniche e innocenti, talaltra oscene) all'organo sessuale maschile, trovandosi riunite in un più ludico *piciolla*, forse per interferenza con voci riconducibili a 'piccolo' (v. n. 29).

49. A proposito della vc. it. *tàccola*, relativa al corvide (e non i baccelli dei legumi freschi, così designati nell'Italia settentrionale), possiamo notare ancora la presenza nel nome di una terminazione assonante con le voci viste al n. 48, ma la prossimità con diverse voci germaniche tra cui ingl. *daw* 'taccola' < ingl. ant. *dawe* e a.a.ted. *tāhe* / *tāchele* > ted. *Dohle* (dial. *Tach*). La vc. è infatti di origine longobarda e risale a **tahala* (*GRADIT*) o **tahhala* (*REW* 8529). A questa vc. *PIANIGIANI* ricollega anche it. *taccagno* 'ostinato (come una gazza)' che *BOLELLI* è incline a ricondurre alla vc. sp. *tacaño*. Tuttavia il *DRAE* postula il contrario e, mentre altri autori ipotizzano legami col fr. *taquin*, l'ingl. *take* e il m. neerl. **takehan* (*CNRTL*), *COROMINAS* risale all'ebraico *taqanah* 'regolamento'.

50. L'etimo di it. *salsiccia* si riconduce tradizionalmente a lat. tardo *SALSICIA*, nt. pl., forse incrocio di *SALSUS* 'salso' con *INSICIA* 'insaccati' (al punto che ci si chiede se davvero *insaccato* derivi da *sacco*, v. nn. 63-66). Allo stesso modo si ritiene che quello dell'it. pop. *salciccia* risenta di un'altra voce altrettanto popolare, ma anche infantile, che è *ciccia* (attestata dal XV sec., secondo il *GRADIT*, che la considera voce di orig. espressiva, anche questa riconducibile a lat. *INSICIUM* e lat. tardo *insicia* 'polpetta' [*GRADIT* VII 264]). Queste spiegazioni non soddisfano di fronte alle varianti salentine *satizza*, *sardizza* etc. (e neanche nel caso di quelle centromeridionali). La seconda vc. dial. può infatti risentire di un'attrazione paronomastica di *sarda* (v. anche *BOVE-ROMANO*), anche se non è chiaro se la paretimologia sia da imputare alla credenza che questa pratica culinaria fosse d'origine isolana (< *SARDUS*) o assimilabile al trattamento di salatura cui erano sottoposte le sarde, pesci il cui nome pare derivare, a sua volta, da una presunta pesca in mari sardi (*GRADIT*). Tuttavia varianti come la seconda sembrano testimoniare un'antica oscillazione e un insieme complesso d'interferenze che non escludono l'intervento di lat. *SATUR* 'saturo' (> *SATULLU(M)*) > it. *satollo* e *SATIS* 'abbastanza' (> it. *sazio*), anche se non si può escludere che alla base ci sia comunque la presenza del sale per la conservazione delle carni. Da questo si hanno infatti non solo il *salame* e i *salumi* (o, in certe regioni, il *salato* 'prosciutto o insaccato', v. n. 63), ma anche voci di altre lingue che testimoniano uno sviluppo da *sal-* con velarizzazione di *l* > *u* (fr. *saucisse*, ingl. *sausage*; cfr. *LE ROBERT* e *OED*).

51. Pensando all'importanza che hanno i *wüerstel* nell'economia locale, si rende obbligatorio anche un tentativo di descrizione/spiegazione di questa voce che i salentini, al pari di molti italiani, hanno adattato foneticamente in modo vario: da *vjürstel/vjüster* a *jüster* (con diversa selezione dell'articolo). Alla base della forma diffusa al di fuori dello spazio germanico vi è un ted. dial. per ted. *Wurst* 'salsiccia' (*GRADIT*), la cui origine risale un verbo più antico che valeva 'confondere' e 'mischiare' (le carni insaccate sono un miscuglio di qualità diverse) il quale dà anche germ. **werra* 'mischia' da cui it. *guerra* (e sal. *querra*). Molto più recenti le voci sal. di tipo *sèrvula*, sconosciute alla tradizione locale, ma ormai diffuse in tutto il Meridione in conseguenza di suggestioni alimentari di origine transalpina portate dagli emigranti di ritorno dalla Svizzera. Queste voci, per via del suono iniziale e dell'accento sistolico, non possono che essere tributarie di un ted. regionale *Cervelat* 'salsiccia di carne di cervello di maiale', dal fr. *cervelas*

(*cervelat* nel 1552 *TLFI*), che è a sua volta ricondotto al nome di preparati originari dell'Italia settentrionale: le *cervellate* (*LE ROBERT, TLF1, DUDEN*).

52. Sal. *lazzu* è legato a it. *laccio*. Entrambe le vc. sono di derivazione latina. Il dubbio è se da LAQUEUS o da LACERE (> LACIO) '(at)tirare' (cfr. sp. *lazo*, fr. *laz* 'laccio' > ingl. *lace* 'merletto', *OED*, ma forse × *laize* 'maglia, distanza tra i fili (*l'aise*)' il quale è però da lat. pop. **latia* '(le cose) larghe', *LE ROBERT, TLF1*). La corrispondenza tra gli esiti sal. e it. è la stessa che tra *fazzu* – *faccio*, (*v*)*razzu* – *braccio*, *sitazzu* – *setaccio* e molti altri nomi in *-azzu* (es. *catinazzu* – *catenaccio* etc. Si noti ancora che, al contrario, si ha *pacciu* – *pazzo*, con lo stesso cambio di suoni di *cittu* – *zitto*).

Bibliografia

Per le abbreviazioni BOVE-ROMANO, DDS, DUDEN, GRADIT, IEW, LE ROBERT, MANNO, OED, REW, SDL, TLF1 e VDS v. puntate precedenti.

BALZANO - Balzano M. *Le parole sono importanti*. Torino: Einaudi, 2019.