

L'etimologia semitica dell'it. *pizza* e dei suoi corradicali est-europei, turchi, e dell'area semitica levantina

di MARIO ALINEI ed EPHRAIM NISSAN

1. *Tesi etimologiche correnti per pizza*

La tesi di un'origine germanica di *pizza* è stata presentata da Giovanna Princi Braccini [1979], un'autorevole e stimata specialista di filologia germanica, in un articolo presentato con garbo e scrupolo filologico. Ed è probabilmente per la serietà dell'autrice e per le qualità del suo stile, esterne all'etimologia stessa, che essa è stata accolta con favore: gli autori del DELI, per esempio, affermano «L'etim. di *pizza* pare oggi chiarita», per poi citarne lunghissimi brani.

In realtà, questa tesi sorprende per il suo evidente contrasto con il buon senso e con la logica. Agli ormai pochi studiosi che continuano a interessarsi di etimologia va quindi detto, senza esitazione, che finché l'etimologia continuerà a identificarsi con una tecnica puramente enigmistica, e priva di qualsiasi attenzione per le caratteristiche antropologiche della "cosa" e per il suo specifico contesto geografico e storico-culturale, ci sono poche speranze che l'etimologia guadagni il posto che si merita nelle scienze storiche, oltre che nella linguistica moderna¹.

Va però aggiunto che l'etimologia della Princi Braccini, pur attribuendo un'origine germanica a una 'cosa' che davvero tutto può essere fuorché germanica, non appartiene neanche a quella categoria di etimologie germaniche tradizionali che uno degli scriventi [Alinei 1996, 2000, 2002, in st.] ha attribuito molto più al pangermanismo ottocentesco dei fondatori della romanistica (e dell'indoeuropeistica) che non alla metodologia scientifica. Ma è, pur tuttavia, il risultato dell'effetto soffocante che una linea di ricerche non ancora sufficientemente vagliata dalla critica – quella, appunto, sui prestiti germanici nelle lingue romanze – può ancora avere al giorno d'oggi, per semplice forza d'inerzia, sulla mente di studiosi per altro agguerriti nel loro campo.

Per fortuna, proprio un attivo e valente etimologo germanofono, Johannes Kramer, in due articoli successivi a quello della Princi Braccini [Kramer

¹ Su questa problematica e in genere sull'impianto teorico dell'etimologia v. ora Alinei (in st.).

1989/90, 2005], ha respinto l'etimo germanico, e rimesso la palla in gioco ad un livello accettabile. Sulla base di una scrupolosa e attenta disamina della bibliografia esistente e di fruttuose ricerche supplementari, Kramer ha riproposto il problema nei suoi termini reali, che sono, prima di tutto, geografici: non solo in Italia sono presenti diverse varianti dialettali, in apparenza contraddittorie fra loro – *pitta* in Calabria, Lucania, e Otrantino, con lo stesso significato di 'focaccia' (ma a Napoli anche *pettola* e in Abruzzo *pettola* 'sfoglia, pasta distesa dal matterello'); in Valtellina *peta* 'pane di forma schiacciata'; venez. e romagn. *pinza* 'pizza' – ma anche al di fuori dell'Italia il nome e la cosa sono diffusi in una vasta area europea che Kramer suddivide fra 8 popolazioni: Greci, Bulgari e Macedoni, Albanesi, Serbo-Croati, Romeni, Ungheresi, Turchi e Giudeo-Spagnoli.

Su queste basi, nel suo primo articolo Kramer conclude che la parola risale a un PIE **pi-tu* 'cibo' (per intenderci, la famiglia di ingl. *feed* 'nutrire', *food* 'cibo' e ted. *Futter* 'foraggio'), la cui forma illirica **pita* si sarebbe poi specializzata come nome di un tipo di 'pane' e si sarebbe diffusa nelle varie forme attestate.

In un successivo studio [Kramer 2005], che prende lo spunto dai *pizzocheri* ma riprende in esame l'intera questione di *pizza*, l'autore ha tuttavia mostrato di preferire una diversa soluzione: il prototipo della famiglia di *pizza* non sarebbe più il PIE **pit-* 'cibo' ma, seguendo un'ipotesi di Johannes Hubschmid (1992-93), sarebbe invece un pre-IE **pitta* / **pittia*. Il cui significato non sarebbe più legato al cibo, ma ad un oggetto (!) piatto a forma quadrata (!), il cui nome sarebbe attestato in varie forme dall'Atlantico ai Balcani (per es. gallego-portoghese *peta* 'macchia nell'occhio del cavallo', rum. *pată* 'chiazza sulla pelle' ecc.), e quindi – secondo l'assunto di Hubschmid – pre-IE.

2. Il completamento dei dati, ed il conseguente riorientamento dell'ambito geografico

A nostro avviso, solo la prima proposta di Kramer ha una sua coerenza, soprattutto semantica, e una sua eleganza strutturale appoggiata a una solida documentazione, mentre la seconda ci sembra semanticamente debolissima, oltre che azzardata, essendo basata su un assunto – quello dell'esistenza di un sostrato pre-IE – che non solo non è mai stato dimostrato, ma che è attualmente contraddetto da tutta la ricerca genetica ed archeologica, che negli ultimi decenni ed anni ha rovesciato evidenze su evidenze della continuità genetica e culturale delle popolazioni europee fin dal Paleolitico. La Teoria della Continuità dal Paleolitico (Alinei [1996, 2000], e numerosi altri autori, per cui v. www.continuitas.com) ha fatto giustizia di questa tesi priva di fondamento, sostituendo il pre-IE con il *peri*-IE, o, più spesso, con elementari o migliori soluzioni etimologiche di ambito latino o IE.

Comunque, il fondamentale punto debole delle due tesi di Kramer – e di tutte le etimologie finora proposte – è un altro: si basano su una *documentazione linguistica (e in secondo luogo antropologica) incompleta*. Ed anche se il

completamento che qui presentiamo è ancora provvisorio, e la futura ricerca potrà dare più risultati, esso è tuttavia sufficiente a risolvere, a nostro avviso in maniera finalmente soddisfacente, il problema etimologico della famiglia geollessicale di *pizza*.

Ciò che infatti è sfuggito a Kramer è qualcosa che lui stesso avrebbe potuto scoprire, dato che ne parla a proposito del giudeo-spagnolo: «Das Wort [*pita*] wurde auch für das mohammedanische Ramadangebäck verwendet: *pita de ramazan* 'sorte de brioche, de pain aplati que les Musulmans préparent pour le jeûne quotidien qu'ils observent quarante jours avant la fête de Ramadan'» (Kramer [1989/90: 225]; la citazione francese è da Nehama [1977: 438])².

Ed ecco quindi il completamento, non troppo difficile da effettuare se solo si dirige la ricerca geolinguistica da quella parte.

L'area mancante nella ricerca, infatti, è quella *dell'arabo parlato levantino* (che, lo ricordiamo per i lettori, si distingue da quello del Magreb, dell'Irak, dell'Egitto, del Golfo, dello Yemen e di aree minori), e quella di Israele. Con la riserva già fatta sulla completezza della documentazione, ecco una prima rassegna dei dati.

2.1 Area araba levantina e Israele

In tutto il Medio Oriente e, linguisticamente, in tutti i *vernacoli dell'arabo levantino* (Libano, Siria, Giordania, Palestina, Cipro), il termine *pita* designa una focaccia rotonda (talvolta ovale) schiacciata e bianca, che, come pane, è un *alimento di base* e si serve assieme al piatto principale o si riscalda per poi aprirla come una tasca (in inglese *pocket pita*) e farcirla con verdure, condi-

² Nel composto lessicale giudeo-spagnolo orientale *pita de ramazan*, solo la preposizione *de* è un elemento romanzo. Della lessicografia giudeo-spagnola, sulla base dei vocabolari disponibili, tratta Sephiha [1978]. Il *Dictionnaire du judéo-espagnol* di Joseph Nehama (1881-1971), apparve postumo, a cura di Jesús Cantera [Nehama 1977]. Occorre distinguere tra il giudeo-spagnolo dell'area egea, balcanica, o siriana da una parte, e il giudeo-spagnolo magrebino (detto anche *hakittá*). Su quest'ultimo, v. p. es. Sephiha [1980]. Dall'analisi della distribuzione dei corradicali lessicali di cui si tratta nell'articolo presente, non dovrebbero sussistere dubbi sul fatto che in area ottomana (nel Mediterraneo orientale e nei Balcani), ove il termine si riscontri nel giudeo-spagnolo, questo lo abbia mutuato dai vernacoli coterrioriali (greco, turco, bulgaro, e via dicendo), e che non lo abbia importato dall'area iberica, dove non ci risulta lo si riscontri. Sull'influenza del turco sul giudeo-spagnolo di Turchia, v. Varol-Bornes [1996] e Danon [1913]. Dato che nel seguito ci occuperemo del lessico ebraico ed aramaico, v. Schwarzwald [1985] su come elementi lessicali ebraici o aramaici si fusero nel giudeo-spagnolo; cfr. Sephiha [1995a]. Sul giudeo-spagnolo del Vicino Oriente, v. p. es. Sephiha [1995b]. Soprattutto Sephiha ha insistito sulla distinzione tra giudeo-spagnolo come vernacolo, e il ladino, 'traduzionese' giudeo-spagnolo ricalcato nella sintassi ma anche nel lessico dall'ebraico biblico; Sephiha (1985) ha messo a confronto il 'traduzionese' spagnolo giudaico e islamico. Il giudeo-spagnolo si sviluppò in maniera autonoma soltanto dopo l'espulsione degli ebrei dalla Spagna, avvenuta nel 1492. "Non sembrano sussistere dubbi sul fatto che gli ebrei che abbandonano la Spagna alla fine del XV secolo non posseggano una lingua propria, se con questo s'intende uno strumento di comunicazione autonomo, cioè distinto da quello dei conterranei di fede cristiana dal punto di vista sintattico, morfologico, fonologico, lessicale. Naturalmente fra gli ebrei è sviluppato un settore del lessico, relativo soprattutto alla vita religiosa [...]" (Minervini [1996: 287-288]. Cfr. Varvaro [1987].



Fig. 1 – Tipi, trasporto e cottura all'aperto di focacce di pane nel mondo arabo.

mento o carne³. Di solito non è piú larga di una mano a dita distese, quindi molto simile a quella che in spagnolo e internazionalmente si chiama *tortilla*, ma a differenza di questa e della pizza (napoletana), la si può mangiare come semplice pane oppure farcirla (e non coprirla) con companatico.

Essendo prima di tutto una forma comune di pane, la *pita* levantina si adopera anche, una volta spezzata, per raccogliere dal piatto la salsa, come per esempio quella ben nota di ceci, che in arabo si chiama (come i ceci stessi), con un nome plurale collettivo, *húmmas*, ma che è nota in occidente come *hummus*. Sempre tagliata a pezzetti, la *pita* viene anche usata come ingrediente di zuppe.

Lo stesso tipo di pane tondo e schiacciato, anche se con altri nomi, è diffuso, oltre che in altre aree arabe – come in Yemen (dove si fa con farina, lievito e acqua in forma rotonda (15 pollici) e schiacciata (mezzo pollice) [Levi e Agabria 1988], in Irak (dove esso è assai piú largo della *pita* mediterranea orientale) e in Saudi Arabia (dove è il pane che accompagna ogni piatto) – anche in India e in Afganistan.

Il suo carattere tradizionale ed autoctono, di vero e proprio alimento di base, è anche indicato dal fatto che viene cotto anche in forni, o su pietre (o lamiere) scaldate, all'aperto.

Il fatto che nelle aree arabe non levantine abbia un nome diverso da *pita* riflette la già menzionata differenza di fondo dell'arabo parlato nelle diverse aree e conferma le origini mediterranee del suo nome. L'Irak, per esempio, prima della conquista araba non faceva parte dell'impero bizantino, ma di quello sassanide⁴ (persiano)⁵: e come è noto il confine fra i due imperi fu anche un confine culturale, che per certi versi rimase avvertibile anche in epoca mussulmana, e piú in generale separa i Paesi arabofoni levantini non mediterranei da quelli levantini mediterranei, dai trascorsi bizantini.

Nel Nordafrica magrebino, invece, e in particolare nelle città del litorale libico, pare che non fossero conosciuti né il nome, né la cosa⁶. Questo, come

³ Nella *pita* bianca, ovale, farcibile, i due strati non sono di spessore uguale. La base è piú spessa, mentre lo strato superficiale è piú sottile (succede anche il contrario). Ci vuole un po' di perizia per aprire la *pita* senza che i due strati si spezzino, o che se ne spezzi uno, e ciò risulta piú difficile quando la *pita* è fredda. L'impasto si può preparare sovrapponendo uno strato sottile a uno di base e poi facendone aderire i margini lungo il contorno; oppure ripiegando l'impasto dopo averlo preparato in uno strato sottile, ma ciò è piú difficile, dovendone ottenere una metà piú sottile dell'altra.

⁴ La dinastia sassanide sostituì quella arsacide. Entrambe regnarono sia in Persia, sia in Mesopotamia, dov'era la capitale, Ctesifonte. Le lingue originali dell'Arabia meridionale non sono del ceppo arabo (cioè semitico centrale), ma del ceppo sudarabico, dal quale si è pure originato l'etiosemitico durante la graduale conquista dell'Etiopia da parte della (futura) nazione amarica (e dei suoi affini), conquista avvenuta nei primi secoli dell'Era Volgare, ma forse iniziata in un periodo precedente.

⁵ Il confine tra Iraq e l'area siriana è piú antico del confine tra Bizantini e Sassanidi. Occorre risalire alle lotte tra l'Impero o addirittura fra la Repubblica Romana e il regno dei Parti in Mesopotamia. In epoca persiana achemenide e poi sotto Alessandro Magno vi era stata l'unità politica delle due regioni. Si noti che nell'impero achemenide, l'aramaico imperiale era la lingua ufficiale e veicolare per le regioni non iranofone, e la Mesopotamia era parte dell'area arameofona.

⁶ Com. pers. di Maurice Roumani, dell'Università Ben-Gurion di Beer-Sheva, storico dell'Ebraismo libico, nonché egli stesso libico di nascita.

vedremo, è un dettaglio importante perché, assieme ad altri elementi, conferma che l'area della *pittal/pizza* gravitava verso il Medio Oriente e verso il Mediterraneo orientale, e non verso l'Africa e il Mediterraneo centrale.

In *Israele* la *pita* ha le stesse caratteristiche di focaccia schiacciata e tonda di quella araba, ma è un prestito culturale arabo, conscio ed ammesso. Si conosce anche il pane piatto largo dei due tipi iracheni che qui viene chiamato *pita 'irákit* ('*pita* irachena'), sebbene, come abbiamo visto, in Iraq non si chiami così. In Israele, tuttavia, varie comunità ebraiche tradizionali di area arabo-fona mantengono più o meno le proprie tradizioni di panificazione.

È anche interessante notare che in inglese questo tipo di pane viene chiamato *pita bread*, oppure anche *Arabic bread* (stranamente, con *Arabic* anziché *Arab*), *Arabic pita bread* oppure *Arabic pitta bread*, o anche, secondo la classificazione di un sito in Rete di ricette culinarie, *Round Flat Arabic Bread* ('*pita*' *bread*). Si tratta insomma di un tipo di pane di solito associato col mondo arabo, sebbene, come stiamo per vedere, il termine *pita* sia fonologicamente estraneo all'arabo classico o letterario.

Nel mondo arabo, infatti, il suo nome è percepito dalle persone colte (quelle cioè che hanno studiato l'arabo classico) come prestito lessicale. E questo perché, come è noto ai semitisti, il valore fonetico [p] è assente dal sistema fonologico dell'arabo *classico*⁷. Come vedremo, *solo nella fonologia semitica nord-occidentale* [p] e [f] sono allofoni del fonema /p/.

2.2 Area europea

Per quanto riguarda l'Europa, il quadro è già noto, anche se sul piano antropologico ancora insufficientemente studiato. Omettendo l'Italia, i cui dati possiamo dare per scontati, ma sui quali torneremo poi subito, riassumiamo qui quanto abbiamo potuto raccogliere anche con l'aiuto di informatori.

In *Turchia*, dove come vedremo la parola è un prestito che potrebbe essere tanto dal greco (se a ciò non si opponesse l'opinione dei greci stessi circa la direzione del prestito culturale: v. oltre) quanto dal semitico limitrofo (v. fig. 2), *pide* (dialettalmente *pīde*, *pīte*, *pīte*, *bīde*) è il nome comune di uno dei tre tipi di

⁷ Nell'alfabeto arabo, manca una lettera che trasciva il valore fonetico [p]. Nell'alfabeto arabo ampliato che si usa per scrivere, per esempio, il persiano e l'urdu, per trascrivere [p] si usa la stessa lettera che in arabo si usa per [b] (coi suoi quattro allografi: isolato, iniziale, mediano, e finale), senonché per scrivere [b] le si aggiunge sotto un punto diacritico, mentre per scrivere [p] le si mettono sotto tre punti diacritici. La lettera per [b] (ب) si chiama *ba* in arabo, mentre la lettera per [p] (پ) si chiama *pe* (anziché *pa*) in persiano e urdu. Eppure, il fonema arabo /f/ corrisponde regolarmente al fonema /p/ dell'ebraico e dell'aramaico, che in queste ultime due lingue ha due allofoni: [p] (iniziale, o geminato, o postconsonantico), e [f] (intervocalico o postvocalico in fine di sillaba, o anche, nell'ebraico biblico, in inizio di parola dopo una parola precedente che finisca in vocale, qualora vi sia un forte nesso sintattico). Nell'alfabeto ebraico, il fonema /p/ si rende con la lettera *pe*. Questa ha due forme allografe: normale (פ), e finale (ף), la quale ultima sta sempre per [f]). Quando si indichino, anche solo parzialmente, le vocali mediante segni diacritici, nella scrittura ebraica si differenziano [p] e [f] inserendo nella lettera per [p] un punto diacritico.

pane turco (*ekmek* o pane bianco ordinario, *pide* o pane schiacciato e tondo, e *simit* o pane di sesamo); come tale è uno dei più comuni e popolari alimenti turchi, che si fa con farina, acqua, sale e olio, e si può *coprire* o *farcire* con vari ingredienti, come carne, verdure, talvolta uova. Durante il Ramadan islamico, si prepara un tipo speciale di *pide* coperto di semi di sesamo.

Nell'area **balcanica**: in **Bulgaria**, *pita* è una focaccia schiacciata e rotonda, che scaldata si apre e si farcisce, come quella araba. Si prepara e si serve anche in occasioni speciali e può anche avere un significato rituale. Per esempio, la notte prima di Natale, ogni madre di famiglia prepara una *pita* e la decora con simboli, che significano fertilità per il bestiame, ricchi raccolti e prosperità per ciascun membro della famiglia. Nella *pita* si nasconde poi una monetina e chi la troverà sarà la persona più fortunata della famiglia, in salute e ricchezza. Anche prima che una ragazza si sposi la futura suocera prepara una *pita* per gli sposi, setacciando la farina sette volte, in modo che diventi leggera come sarà la loro futura vita insieme. E una *pita* viene anche preparata ogni volta che si attendono ospiti desiderati.

In **Grecia** la *pita*, *peta* o *pitta* non è rotonda ma di solito rettangolare, o talvolta quadrata; e come quella araba si riscalda per poterla aprire come una tasca e riempire di verdure, o carne, o formaggi, o funghi. Inoltre, secondo l'opinione comune dei Greci la *pitta* non è un piatto autoctono, ma turco, e appartarrebbe alla folta schiera di cibi e di dolci⁸ introdotti dai Turchi.

In **Albania** *pite* è una focaccia ovale, anch'essa simile a quella araba, perché viene farcita con spinaci, carne o formaggio fresco.

In **Serbia** e **Croazia** *pita* designa una pasta di pane, anch'essa farcita come quella araba, anche se in modo diverso (per es. preparata a strati sottili come una lasagna o uno strudel) e di solito con frutta, oppure con formaggio.

In **Ungheria**, infine, *pite* è il nome di una focaccia piatta o di un dolce fatto di pasta di pane e di frutta, che gli studiosi considerano un prestito dal greco *pétta* o *pitta*, per tramite turco, o serbo-croato, o rumeno (EWU s.v. *pite*¹).

In **Romania** rum. dial. e arumeno *pîță* è il nome per 'pane, focaccia', e per «un alimento corrente nella vita degli Arumeni» [Papahagi 1963: 853]; vi sono inoltre moltissimi tipi di *pita* (semplice, di carne, di verdura, al latte, alla crema, di farina di granturco ecc.: idem).

Si noti che soltanto in alcuni di questi paesi, come in Italia e in Turchia, forse Bulgaria e Romania, l'alimento in questione è *quotidiano* e si mangia anche come semplice pane, oltre che farcito, e quindi ha conservato le principali caratteristiche della *pita* medio-orientale; mentre negli altri paesi è solo un piatto popolare che si mangia spesso e che comunque coesiste con altri tipi più comuni di pane.

Ricordiamo quindi, una volta per tutte (perché a nostro avviso tavola lo si dimentica), che la parola *pizza* in Italia centrale, cioè nella sua area di origine, da sola indica la semplice 'focaccia' di pane salata; ci vuole l'aggettivo *napoleta-*

⁸ Nella cucina del mondo arabo, i budini sono considerati un'importazione culturale dalla cucina turca.

na o altro per designare la focaccia condita con ingredienti diversi, e si può anche avere la *pizza dolce* così come, in Toscana, esiste la *schacciata* (= focaccia) *dolce*. Anche in Italia, quindi, nelle aree dove *pizza* e varianti significano 'focaccia', la *pizza* è prima di tutto *un tipo speciale di pane*, e solo secondariamente un piatto principale.

2.3 *Prima conclusione*

Per quanto riguarda l'area geografica, dunque, il problema va rivisto in questi termini, certamente provvisori e suscettibili di ampliamento e di miglioramenti, ma chiarissimi: in una vastissima area, che comprende non soltanto buona parte dell'Italia, la penisola balcanica e la Turchia, ma si estende anche all'intera area araba levantina (v. fig. 2), la parola *pita* e varianti designa una forma di pane che ha le sue forme più autentiche (ad onta dell'assenza di [p] in arabo classico) nel *Levante arabofono*, dove è un tipo di *pane quotidiano*, *rotondo*, *schacciato*, con *poco lievito e sale*, semmai condito con olio, e *dentro* il quale (o *sul* quale se grande e arrotolabile) volendo si possono mettere ingredienti vari. Non dovrebbe quindi sussistere dubbio alcuno che la *pita/pizza* sia un piatto *tipicamente mediterraneo*, diffuso non solo sulla sponda settentrionale del Mediterraneo centrale e orientale, *ma anche e soprattutto sul litorale levantino*, il cui centro di irradiazione, per varie ragioni che ora vedremo, è da cercare sulla *sponda sudorientale* del Mediterraneo, e non in Grecia, o in Italia o, tanto meno, nel fantomatico pre-IE.

Per quanto riguarda la preparazione, c'è un'evidente, importante e duplice continuità: (1) fra la *pita* medio-orientale e turca come semplice focaccia e la *pizza* e varianti 'focaccia' italiane; e (2) fra la *pita* araba farcita, quella balcanica farcita o condita e quella 'napoletana' (e il 'calzone' pugliese e napoletano) in Italia.

3. *Le prime attestazioni in latino e in greco*

Prima di affrontare il problema etimologico del nostro tipo lessicale, è poi opportuno sgombrare il terreno da una possibile candidatura del latino o del greco alla soluzione del problema.

Assente in latino, in area italiana il tipo è attestato, nelle sue diverse varianti, solo nel Medio Evo: *pizze* (pl.) appare nel Codex Diplomaticus Cajetanus del 997 e *pizzas* in due documenti abruzzesi del 1195 e del 1201: non a caso nel sud. *Petta* e *pettae* appaiono invece ad Aquileia, nel 1249 e *pettarum* a Cividale del Friuli nel 1297. E *pinza*, sempre non a caso, appare a Rimini nel 1256 (cfr. Princi Braccini [1979] con bibl. precedente).

Per quanto riguarda il greco, le cose sono più complicate, ma possiamo subito affermare che non ci sono attestazioni neanche in greco antico. Anche se seguissimo i Kahane [1962] – secondo i quali la parola è identificabile nelle due glosse esichiane *πίττα*: *πίτυρα* 'crusca' e *πητίτης*: *πιτύρινοι ἄρτοι* (sp.) 'pani

di *crusca'* – ma vedremo perché la loro tesi sia difficilmente sostenibile – potremmo al massimo raggiungere il V secolo d.C. Il problema di questa ipotesi è poi che il significato delle glosse – '*crusca'*' – non si lascia automaticamente equiparare a quello di '*focaccia rotonda e schiacciata*' o simile, soprattutto alla luce della documentazione sulla cosa e sulla sua diffusione. Sicché, la prima attestazione sicuramente databile del tipo greco finisce per essere quella, già citata dal Kramer, di Teofilatto, arcivescovo della Bulgaria con sede a Ochrida, dal 1090 al 1108. Precisiamo, comunque, che anche prendendo per buone le due glosse esichiane l'etimologia che risulta dalla nostra illustrazione lascerebbe al greco un ruolo soltanto secondario.

4. *L'etimo semitico nord-occidentale: aramaico e siriano pitta*

Di fronte al vasto quadro geolinguistico ed antropologico del nostro tipo lessicale, e di fronte alla mancanza di attestazioni in latino o in greco antico, non possiamo quindi pensare né a un'origine latina, né a un'origine greca. Né è ammissibile una diffusione così vasta per una forma illirica, fra l'altro congetturale, come supposto da Kramer nel suo primo articolo. E neanche in area altaica il turco *pide* sembra avere riflessi: il dizionario di Martti Räsänen (VEWT 385) lo fa infatti derivare dal greco moderno *πίτα* (sic).

È quindi all'area antero-asiatica ora arabofona che occorre indirizzarsi, anzitutto perché è solo qui che la *pita* è un alimento di base, di uso quotidiano, ed in secondo luogo perché linguisticamente è la presenza dell'arabo nella sua area di diffusione che la "marca" più potentemente. Naturalmente dobbiamo escludere una *diretta* derivazione dall'arabo, dato che, come abbiamo già visto, manca in arabo classico l'allofono [p], che si riscontra invece, come prestito, solo nei vernacoli di certe regioni.

Questa esclusione, tuttavia, non costituisce un problema. Prima di essere divenuta *arabofona*, infatti, l'area in questione è stata *semitica*, più precisamente *aramaicofona* (o *sirofonica*), ed anche *ellenofona*. Per cui occorre tener conto delle interazioni storiche che questo sostrato semitico, costituito dall'*Aramaico* antico (e *talmudico*, nelle sue due varianti, *babilonese* e *palestinese*) e dall'*Aramaico* medio o *Siriano*, ha avuto sulle lingue coesistenti o successive, cioè sia sul greco bizantino che sull'arabo classico e quello vernacolare.

È infine molto importante ricordare, allo stesso tempo, che è proprio dall'area araba, o per suo tramite, che sono provenuti in Europa, in vari periodi ma tutti presumibilmente corrispondenti a quello della diffusione di *pit(t)a*, i nomi di tanti altri alimenti o costituenti dell'alimentazione, come il *limone* e l'*arancio*, le *albicocche*, gli *spinaci*, gli *asparagi*, i *carciofi*, lo *zafferano*, lo *zucchero* e il *caffè*, quasi sempre introdotti con i loro nomi originali.

Partendo da queste premesse, la soluzione del problema etimologico non potrebbe essere più evidente: proprio in *Aramaico* antico e in *Siriano*, infatti, cioè nella lingua semitica che nell'area levantina ha preceduto e poi è coesistita con il greco bizantino e con l'arabo, la parola *pitta* (in Aramaico) e *pita* (in Si-

riaco) significa ‘il pane’. Questa forma, che mostra l’articolo determinativo incorporato come suffisso, e che i grammatici chiamano “forma enfatica” del nome (nonché dell’aggettivo, dato che nelle lingue semitiche l’articolo determinativo appare non solo col sostantivo, ma anche, ripetuto, con l’aggettivo che al sostantivo si accompagna), è anche quella *che in aramaico tende a fissarsi come la forma canonica della parola*. E questa suffissazione dell’articolo – presumibilmente dal dimostrativo aramaico *ha* ‘questo’ (cfr. Latino *ille* e gli articoli nel romanzo) – è *una particolarità dell’aramaico*⁹, mentre, come è noto, in ebraico e in arabo l’articolo determinativo è un *prefisso*, rispettivamente *ha-*, e *ʔal-* (che in certi contesti sintattici e in certi vernacoli diventa *ʔal-* oppure perde l’occlusiva glottale iniziale). È quindi, senza alcun dubbio, la parola aramaica *pit(t)a* che si è diffusa in tutto il Levante come prestito culturale (v. figura 2).

Significando esattamente ‘il pane’, senza neanche la coloritura che, come vedremo, hanno invece i termini per ‘pane’ nell’ebraico biblico¹⁰ (rappresentativo di uno stadio semantico precedente)¹¹ di ‘pezzo di pane’¹² o ‘tazzo di pane’, il termine *pit(t)a* era anche il più adatto a diffondersi, come termine del tutto corrente nell’uso. E vedremo anche come il suo corradicale nell’ebraico biblico mostri una parentela etimologica con altri vocaboli ebraici (o semitici).

Non sembra quindi sussistere alcun dubbio che la parola e la cosa siano di *origine semitica nord-occidentale*, e che la sua introduzione in Turchia nei Balcani e in Italia risalga al *Siriaco*, cioè all’Aramaico medio, e quindi ad un periodo alto-medievale, come confermato anche dalla mancanza della parola in latino e in greco antico. Anche in arabo, se la sua presenza fosse accertata, il

⁹ Come è noto, la suffissazione dell’articolo dimostrativo è anche una caratteristica areale balcanica, sia nel bulgaro e nel macedone che nell’albanese e nel rumeno. L’ipotesi, presentata in Alinei [2000: 215-6], che una «lingua ignota» di gruppi provenienti dalla Mezzaluna Fertile all’epoca dell’introduzione dell’agricoltura nei Balcani abbia introdotto la posposizione dell’articolo nello *Sprachbund* balcanico, sembra ricevere qui una conferma e una risposta concreta: nella Mezzaluna Fertile si poté certo parlare Aramaico, o un Proto-Semitico nord-occidentale, fin da epoca remota.

¹⁰ La denotazione di *pat* è essenzialmente ‘fetta di pane’ (*Levitico* 2, 6; *2° Re* 17, 11), ma talvolta indica semplicemente il pane, o più in generale il cibo (*Genesi* 18, 5; *1° Samuele* 2, 36; 28, 22)¹¹. A nostro avviso, in aramaico *pitta* indica un pane intero: nel Talmud Babilonese e in quello Palestinese si trovano esempi a iosa. Inoltre, in *1° Samuele* 10, 3 al plurale ebraico scritto *kkruw* ‘pani [interi]’ corrisponde, nel testo aramaico del Targum Jonathan, che è la traduzione aramaica canonica per l’ebraismo, la parola traducete (pure al plurale) *pittin*, ciò che dimostra incontrovertibilmente che il termine in aramaico denota *pani interi*.

¹¹ Per quanto non sia dato di stabilire se vi sia effettivamente un nesso tra PIE **pi-to-* ‘sego/grasso’, ‘cibo’ e *pitt-*, *pitta* ‘pane’, quest’ultimo originatosi nelle lingue semitiche nel neolitico, mentre **pi-to-* per ‘alimento’, ‘grasso’, sarà almeno mesolitico (in una prospettiva di Teoria della Continuità), e si trova nelle lingue indoeuropee, l’ipotesi è allettante. Non sarebbe un caso isolato di un termine o di una famiglia lessicale del semitico che si ritrovi anche nelle fasi più antiche dell’indoeuropeo [Levin 1995, 1999, 2002].

¹² Nell’aramaico targumico corrispondente ai versetti biblici che contengono il composto *pat-lêhem*, p. es. a *1° Samuele* 2, 36 ed a 28, 22, la traduzione ha *pitta d-lâhma* (‘pezzo di pane’) per rendere l’ebraico *pat-lêhem*. Che è come dire che in questo esempio di “traduzione”, onde ottenere una corrispondenza parola per parola, per dire ‘pezzo di pane’ letteralmente si scrive ‘pane di pane’.

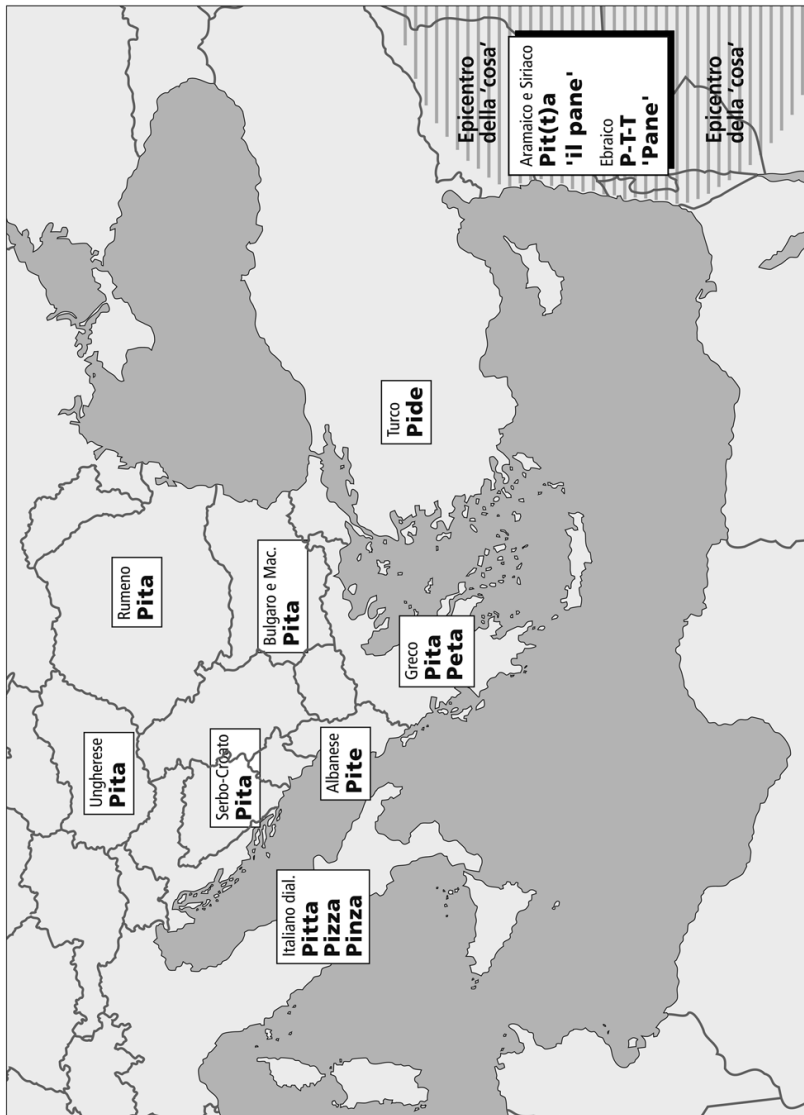


Fig. 2 – Epicerchio semitico e diffusione mediterranea della cosa e del nome *pitta*, *pizza* e varianti.

termine rappresenterà un dialettalismo aramaico¹³, la cui infiltrazione sarà stata facilitata dalla relativa somiglianza delle due lingue.

Occorre qui rispondere, tuttavia, a una possibile obiezione: fra i semitisti israeliani (Blanc [1989], Hopkins [2006]) c'è stata riluttanza ad ammettere origini aramaiche o ebraiche o arabe per un vocabolo dell'ebraico moderno come *pita*, che si dimostra importato e di registro basso, per cui si è preferito vedervi un prestito dal greco moderno. Ma ciò è stato fatto senza alcun approfondimento del problema areale ed antropologico e perché, opponendosi la fonetica dell'arabo a considerare il termine come arabo autoctono, la disponibilità del termine in greco moderno sembrava offrire la soluzione più semplice. In realtà, non avendo il termine greco bizantino antecedenti sicuri nel greco antico, ed essendo comunque le due glosse esichiane insufficienti a colmare la lacuna, la forma aramaica *pit(t)a* resta l'unica ad avere i requisiti dell'archetipo che cerchiamo. Per cui, anche se è probabile che il greco bizantino sia il tramite che ha *perpetuato* e *ritrasmesso* il termine semitico nel Levante e nell'Europa sud-orientale, ciò nonostante il greco stesso, come già l'arabo, lo avrà ricevuto come prestito dal Semitico nord-occidentale, possibilmente dopo la cristianizzazione dell'Impero Romano d'Oriente, e quindi attraverso sirofonici cristiani.

Inoltre, per restare al problema etimologico dell'ebraico moderno *pita*, già Avraham Even-Shoshan [1953], nel suo vocabolario ebraico, popolarissimo in Israele fin dagli Anni Cinquanta,¹⁴ aveva scritto chiaro e tondo alla voce "della lingua parlata" *pth* (vocalizzata *pitta*) *che essa deriva dall'aramaico pṯ* (vocalizzato *pita*). Probabilmente, il fatto che l'Even-Shoshan avesse "deciso" la questione etimologica di *pitta* in meno di una riga da colonna di vocabolario, senza neanche menzionare il termine greco, ha potuto provocare una reazione negativa, presso qualche linguista israeliano esperto di ebraico e conscio dell'esistenza del termine greco affine al moderno termine *pita* dell'ebraico israeliano parlato. Ciò è tuttavia anche dipeso, certamente, dalla mancata conoscenza dei dati europei ed anatolici che qui si sono discussi.

¹³ In generale, sui vocaboli aramaici "incastonati" nell'arabo, uno studio considerato come classico tra i semitisti è *Die aramäischen Fremdwörter im Arabischen* (Fränkel 1886), di Siegmund Fränkel (1855-1909). Già nel 1775, Sebald Rau (1724-1818) aveva pubblicato una *Dissertatio philologica de eo quod arabes ab aramaeis acceperunt et in suam scribendi ac loquendi rationem derivarunt*, un fascicolo di quasi 80 pagine.

¹⁴ Even-Shoshan [1953: vol. 3, 1363, s.v. *pitta* (*pth*, פִּתָּה)]: "(dall'aramaico: *pitta* פִּתָּה) Nella lingua parlata: una torta [*!suggá* usato nel senso biblico anziché moderno! 'pane circolare': cfr. nota 20] di pane [*suggat-léhem*] piatta, che viene cotta in maniera primitiva sopra della latta arroventata, secondo il costume degli orientali: [esempio:] il *palláh* [cioè *fellah*] ha mangiato *pitta* e olive".

5. Il ruolo dell'Aramaico medio o Siriaco e del Greco bizantino nella diffusione del termine

5.1 Il ruolo del Siriaco

Si ricordi, a questo punto, che l'Aramaico è stata *la lingua franca ed internazionale del Vicino Oriente* a partire dal VII secolo a.C. e che l'Aramaico è stato poi *la lingua dominante* (detta "*Aramaico Imperiale*") dell'Impero Achemenide Persiano dal VI al IV (ciò che avrebbe diffuso l'uso della parola *pitta* anche in questa vastissima area).

Ma – decisivo per la nostra questione – l'Aramaico è rimasto in grande uso anche successivamente, dal II secolo al XII della nostra era, come *Siriaco*, ed anche nei domini che succedettero a quello persiano. *È quindi in questo periodo – fra il II secolo e il XII secolo – che la parola si è diffusa nel Mediterraneo orientale*, per continuare infine fino ad oggi come neoaramaico in diverse aree del Medio Oriente, soprattutto nel Kurdistan (p. es. Nissan [1999a]).

La lingua siriana, fra l'altro, dopo essere stata la lingua ufficiale del regno di Osroene, è divenuta anche la lingua letteraria più ricca e produttiva del *Medio Oriente pre-islamico*, come testimonia il suo vastissimo corpus.

5.2 La degeminazione della /tt/

Vi è poi un ulteriore e importante aspetto formale dell'etimologia qui proposta che contribuisce a confermarla e completarla: *in aramaico la /t/ di pitta dev'essere per forza doppia*, dato che la classe lessicale del termine, sia in aramaico che nel corrispettivo ebraico, è quella nella quale la seconda e la terza consonante radicale sono identiche, costituendo una geminazione. Anche a prescindere da questo, se il fonema /t/ non fosse stato doppio ma semplice e intervocalico, sia in aramaico antico che in ebraico antico invece della plosiva dentale sorda [t] avremmo allora la fricativa [θ] (e sia nel neoaramaico che nella pronuncia europea settentrionale dell'ebraico, la [θ] sarebbe diventata [s]).

Diversamente, il *siriaco letterario e i vernacoli neoaramaici sono caratterizzati dal fenomeno generale della degeminazione di /tt/ in [t]*¹⁵.

Ecco dunque anche una valida spiegazione sia del passaggio di *pitta* aramaico alla forma araba e 'internazionale' *pita*, sia dell'alternanza delle due forme nell'area europea.

5.3 Il ruolo del Greco bizantino

Al ruolo centrale del Siriaco si lega poi, con ogni probabilità, la successiva diffusione della parola anche in area *bizantina*, che poté poi fare da tramite

¹⁵ Attualmente, la degeminazione c'è anche nella pronuncia israeliana dell'ebraico più su socialmente, che ha adottato pronunce mediterranee modificandole: un pò come, se ci si passa il paragone, un fiorentino in bocca settentrionale. Si tenga presente infine che così come lo spagnolo degemina, anche il giudeo-spagnolo degemina, ed i suoi parlanti degeminano parlando l'ebraico.

per la sua possibile introduzione in Turchia, nei Balcani e in Italia, o re-introduzione, se in queste aree vi era già arrivata dall'area aramaica (sassanide). Nei Balcani, probabilmente, la sua maggiore somiglianza, nella preparazione, con la *pita* araba è stata probabilmente determinata da una più diretta influenza musulmana, dovuta all'occupazione ottomana. Sul piano etnografico, comunque, va notato come, sempre nei Balcani, man mano che il nome e la cosa si allontanano dalla costa, si perdano alcuni tratti distintivi della "cosa": in Jugoslavia e in Ungheria la pasta di pane e la farcitura restano ma il companatico può essere anche frutta e dolce.

5.4 *La diffusione in due fasi del termine in area europea*

Basandoci infatti sull'opposizione fra i due tipi di preparazione – semplice focaccia di pane vs pietanza farcita – e/o sulla loro attuale coesistenza, possiamo ipotizzare che la diffusione del termine sia avvenuta in due fasi: (1) una più antica, corrispondente alla diretta influenza siriana, che avrà diffuso sia la semplice focaccia di pane sia quella farcita o condita; l'altra più recente, corrispondente all'influenza bizantina, che avrà invece diffuso soltanto la schiacciata farcita o condita. Ecco come potremmo distinguere le due fasi nelle diverse aree:

(1) in Turchia, più vicina al focolaio medio-orientale originale, il termine significa ancora uno dei tre tipi di pane, oltre che la pietanza, e la forma degeminata sarà stata introdotta dal siriano letterario.

(2) In Italia, è anzitutto interessante notare, sul piano geolinguistico, che la stessa configurazione dell'area di distribuzione delle tre varianti italiane – *pitta*, *pizza* e *pinza* – (v. figura 3) orienta verso una provenienza 'orientale' del tipo lessicale, confermata, come abbiamo visto, dall'assenza della cosa e della parola sulla sponda africana del Mediterraneo: ad oriente essa è pan-adriatica e ionica, mentre ad occidente è *soltanto basso-tirrenica*. Sul Tirreno infatti il nome *pizza* per 'focaccia' si ferma al Lazio (in Toscana si usa *schacciata* e in Liguria *focaccia*), e né la Sicilia né la Sardegna né la Corsica conoscono il termine; mentre tutta la sponda italiana dell'Adriatico è interessata dalle tre varianti – meridionale *pitta*, centro-meridionale *pizza* e settentrionale *pinza* – cui corrisponde, sull'intera altra sponda adriatica, il tipo *pit(t)a*.

Per cui possiamo ipotizzare: (A) *pitta*, nell'estremo sud, risalirà all'introduzione più antica del termine siriano – non ancora degeminato – e deriverà da un vernacolo siriano, col semplice significato di 'pane' di forma schiacciata e rotonda; (B) *pizza* deriverà da *pitta* con l'aggiunta di un suffisso aggettivale *-ea*, forma che avrà poi seguito il normale sviluppo in area centromeridionale, tipo *platea* > *piazza*; e (C) *pinza*, come già visto da DELI, deriverà a sua volta da *pizza* e sarà un semplice caso di epentesi nasale, frequente soprattutto in alta Italia.

La *pizza* 'napoletana', invece, sarà uno sviluppo più tardo, di probabile origine bizantina, che da Napoli si sarà poi diffuso ovunque, sovrapponendosi, anche nella propria area, alla precedente *pizza* 'focaccia'.



Fig. 3 – Distribuzione in Italia delle tre varianti *pizza*, *pinza* e *pitta* (da Kramer 2005).

(3) In Grecia, il tipo arcaico *pitta* sarà stato introdotto, come quello sud-italiano, prima che la degeminazione siriana avesse luogo, ma la successiva influenza bizantina e turca avrà introdotto la variante degeminata *pita* o *peta*, eliminando allo stesso tempo l'associazione del nome con la semplice focaccia ed affermando quella con la pietanza farcita.

(4) Nei Balcani il termine introdotto appare essere sempre quello siriano degeminato, e la tipologia della preparazione sarà dovuta all'influenza turco-bizantina.

6. L'etimologia dell'aramaico e siriano *pitta*

A loro volta, l'aramaico e siriano *pit(t)a* hanno un'evidente etimologia nel Semitico. Occorre qui ricordare che in semitico le basi semantiche sono costituite dalle sole consonanti, con radici tri- o più di rado quadrisemantiche, e che il vocalismo è determinato dalla flessione lessicale: ora nell'ebraico biblico¹⁶ *pat* (fonemicamente /patt/) è uno dei nomi del *pane*,¹⁷ e la sua forma in-

¹⁶ Artom [1965: 716] definisce il sost.f. *pat* come segue: «pezzo di pane*; fetta di pane*; pane* – briciola* – fiocco di neve» (con l'asterisco che ne indica l'appartenenza allo strato biblico della lingua ebraica). Si tenga però presente che il senso 'briciola' in realtà compete alla forma biblica plurale *pittim*.

¹⁷ Il termine ebraico consueto per 'pane' è *leḥem*, sia nell'ebraico biblico, sia nell'ebraico parlato nello Stato d'Israele. Il sostantivo *pat* divenne il termine consueto per 'pane' nell'ebraico misnico, cioè della codificazione legale chiamata *Mishnà*, redatta verso l'anno 200 dell'Era Volgare. Le concordanze bibliche di Mandelkern [1986] definiscono il termine *pat* in latino "frustum, frustulum panis". In effetti, come vedremo, vi sono ragioni per considerarne il senso

flessa è proprio pitt-, per esempio *pittí* ‘il mio pane’.¹⁸ Nell’ebraico del corpus talmudico (le cui lingue sono l’aramaico e l’ebraico), *pat* era diventato il termine ordinario per ‘pane’, e con composti nominali inclusivi di tale sostantivo si indicavano tipi particolari di pane: *pat qibbár* ‘pane integrale’ (meno pregiato), e di per contro *pat neqiyá* ‘pane pulito’, cioè ‘pane bianco di grano’ (più pregiato). Nell’ebraico rabbinico di epoca romana, *pat* prese il sopravvento¹⁹ sugli altri termini per ‘pane’, ed indicava il pane in genere, anziché una fetta o un pezzo come spesso nell’ebraico biblico. In tale strato linguistico si distinguono sottostrati (Tannaitico A e Tannaitico B, o *mhe*₁ e *mhe*₂ per ‘Mishnaic Hebrew’, parlato il primo, soltanto scritto e attestato p.es. nel Talmud il secondo). Nel Tannaitico il sost. f. *pat* divenne il termine ordinario, non marcato, per ‘pane’, soppiantando in tale ruolo il sost.m. *léhem*, mentre come termine marcato, per *un* pane (intero), quindi come singolativo anziché collettivo

piuttosto ‘fetta’, o meglio ancora ‘pezzo’, dato che il pane o si spezza con le mani, o si taglia a fette, e sarebbe incauto ipotizzare che il pane sia stato tagliato con una lama (cosa che in certe culture non è una cosa da nulla, e potrebbe addirittura essere considerato riprovevole: non sappiamo se nella cultura biblica implicita il pane fosse tagliabile o soltanto spezzabile). Al singolare, la forma *pat* si trova 7 volte nella Bibbia ebraica. Di queste, soltanto in una non fa parte del composto nominale fisso *pat-léhem*, che Artom [1965: 716] definisce “pezzo di pane* – cibo*”. Il fatto stesso che ci sia stato bisogno di un composto “*pat* di pane”, suggerisce che si sia trattato di un pezzo o di una fetta di pane. Quell’unica occorrenza è in *Proverbi*, 17, 1, così tradotta da Paolo Nissim nell’edizione della Bibbia ebraica con traduzione italiana a fronte, curata da Dario Disegni per i tipi di Marietti [1967]: «Meglio un pezzo di pane secco con tranquillità, che una casa piena di cibi carnei ove vi sia discordia».

¹⁸ [A] La forma inflessa *pittí*, ‘il mio pane’, si trova una sola volta nella Bibbia ebraica, e precisamente in *Giobbe* 31, 16-17: «Se ho impedito/rifiutato ‘da’ alcunché di desiderato i poveri, e gli occhi di una vedova ho fatto ‘finire’ (=languire senza che ottengano quello cui anelano); e ho mangiato il mio pane (*pittí*) da solo, e non ne ha mangiato un orfano». La forma inflessa *pittí* *chá* ‘il tuo pane’ (di te maschio) si trova una sola volta nella Bibbia ebraica: in *Proverbi* 23, 8: «Non cibarti del pane dell’uomo malevolo» [dove ‘pane’ è *léhem* mentre per ‘ti ciberai di pane’ vi è un verbo inconsueto, derivatone: *tilhám*], «non desiderare le sue leccornie, poiché come ha diviso nell’animo suo, così egli si comporta. Ti dice: Mangia e bevi, ma il suo cuore non è con te. Il pane mangiato lo rigetterai, ed avrai sprecato le tue parole cortesi».

La forma inflessa *pittó*, ‘il pane di lui’, si trova in *2° Samuele* 12, 3. La forma inflessa *pittéx* ‘il tuo pane’ (di te femmina) – fonemicamente /pittek/ – si trova una sola volta nella Bibbia ebraica, in *Ruth* 2, 14, dove il proprietario terriero Bó’az (Booz) dice alla giovane vedova moabita Ruth (poi con lui, antenata di David): «Avvicinati qui e mangia del pane (‘dal’ *léhem*), e intingi [pure] la tua fetta (*pittéx*) nell’aceto». Il versetto successivo afferma: «Essa sedette accanto ai mietitori ed egli le offrì del grano abbrustolito, ed essa mangiò, si saziò, e lasciò [avanzi]».

[B] Maori [1995: 161, n. 337] osserva che nella *Peshitta*, la traduzione siriana del Vecchio Testamento, il sostantivo maschile ebraico scritto *gly* (*qalí*, per ‘[grano] abbrustolito’: anche l’arabo ha *qálí* per ‘cibo fritto’) viene stranamente tradotto col composto *pí? dpyrkí?* (con una dieresi sulle *t* in quelle due parole, per indicare che si dovrebbe leggere la forma al plurale, anziché la forma lemmatizzata al singolare *pitta de-faríxta*: la lemmatizzazione al singolare con l’indicazione che occorre leggere al plurale, segnalata dalla dieresi, è una consuetudine dell’uso scritto siriano), quindi: ‘pani che [sono] sbriciolati’, ‘pani sbriciolati’. Questo, tuttavia, non implica affatto che in aramaico, o tanto meno nel siriano, *pitta* abbia attinenza con lo spezzettamento o lo sbriciolamento: quello è il senso dell’altra radice, *prk*, nel composto nominale che abbiamo considerato.

[C] Il termine ebraico biblico *pat*, con le forme inflesse di base *pitt-*, a sua volta mostra affinità con vocaboli ebraici e arabi per ‘briciole’, ‘pezzi’, il che è ragionevole, data la sbriciolabilità del pane.

¹⁹ Nell’ebraico biblico, è *léhem* il nome consueto, non marcato, del pane.

(com'è invece *pat*), si usava *hallá*²⁰. Nell'ebraico del Libro di Daniele, si trova infine un composto nominale che costituisce un hapax, *pat-bag* 'cibo'²¹.

7. Conclusione

Sul piano linguistico, vorremmo sottolineare come in questa etimologia il "miraggio" pre-IE si tramuti, come previsto, in una documentatissima realtà *peri-IE*. Sul piano storico-culturale non sarà poi superfluo ricordare che la regione della Mezzaluna Fertile, in cui – da epoca probabilmente remota – si parlò Aramaico, e dall'inizio della nostra era fino al XII secolo si parlò Siriaco, è la stessa da cui millenni prima, all'inizio del Neolitico, erano partiti i primi coltivatori e allevatori – probabilmente semitici – che introdussero in Grecia, nella penisola balcanica e in Italia, le nuove tecniche dell'agropastorizia, e quindi anche della panificazione e di nuovi tipi di alimentazione. Ricordiamo infine che è stato anche dimostrato che il Semitico nord-occidentale ha contribuito centinaia di vocaboli all'egizio antico [Nissan 1999b], fra cui anche nomi per prodotti della panificazione, o per tipi di macinato²².

Ovviamente le epoche storiche non sono intercambiabili, e ciò che era vero in un dato periodo non sarà stato necessariamente vero a millenni di distanza; tuttavia non può stupire che la stessa regione abbia continuato a diffondere in Europa sud-orientale, anche in epoca recente, nuovi tipi di pane e di cibo.

BIBLIOGRAFIA

- Alinei, Mario [1996], *Origini delle lingue d'Europa: I. La teoria della continuità*, Il Mulino, Bologna.
- [2000], *Origini delle lingue d'Europa II: Continuità dal Mesolitico all'età del Ferro nelle principali aree etnolinguistiche*, Il Mulino, Bologna.
 - [2002], *Tre studi etimologici: (1) biondo e bianco, (2) marmotta, (3) continuatori di gr. lamia*, in «Quaderni di Semantica» XXIII, pp. 9-38.
 - [in st.], *Origine delle parole*.

²⁰ Nel suo vocabolario ebraico, Even-Shoshan (1953), vol. 1, s.v. *ḥararā* (primo lessema) ha proposto che in epoca romana il sost.f. *ḥararā* indicasse un tipo di pane simile alla *pitta* moderna: "sost.f. 1. una torta! *ṣuggā* usato nel senso biblico anziché moderno! 'pane circolare': cfr. nota 14] sottile e circolare, cotta sulla brace, simile a una "*pitta*" [virgolette nell'originale] araba.

²¹ Artom [1965: 716] definisce *pat-bag* come segue: «cibo*; leccornie*». Lo si interpreta come prestito lessicale dal persiano, ed è stata proposta una correlazione fra tale termine biblico e un persiano che si trova nel greco, *πυρραγίς*, indicante una specie di pane d'orzo. Il fatto stesso che il termine biblico *pat-bag* venga tradizionalmente scritto col trattino, riflette una etimologia popolare dall'ebraico *pat*, e infatti gli esegeti antichi vi ravvisavano tale termine ebraico.

²² Hoch [1994] discute circa 600 termini che l'Egitto avrebbe mutuato dal Semitico ai tempi del Nuovo Regno e del Terzo Periodo Intermedio. Nell'indice tematico, a p. 556, alla voce "Baked goods" (prodotti del fornaio), Hoch elenca ben otto voci: i nn. 5, 7, 101, 178, 276, 282, 411, 464. V. anche la terminologia dei cereali in Conti [1978: 147, §§ 4.1-4.4], per la quale i contatti sono notevolmente più antichi che nel libro di Hoch.

- Artom, Menachem Emanuele [1965], *Vocabolario ebraico-italiano*. Fondazione per la Gioventù Ebraica, Roma (per i tipi di Marietti, Torino).
- Blanc, Haim [1989], *Ta'amàh shel pita* [Il sapore/il motivo di *pita*], in *Leshòn Bnei Adàm* [La lingua come la si parla]. Istituto Bialik, Gerusalemme, pp. 22-25.
- Conti, Giovanni [1978], *Rapporti tra egiziano e semitico nel lessico egiziano dell'agricoltura*. (Quaderni di Semitistica, 6.) Istituto di Linguistica e di Lingue Orientali, Università di Firenze.
- Danon, Abraham [1913], *Le turc dans le judéo-espagnol*, in «Revue Hispanique» 29, pp. 1-12.
- DELI = Cortelazzo, Manlio e Paolo Zolli, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, seconda edizione in volume unico a cura di Manlio e Michele A. Cortelazzo, Zanichelli, Bologna, 1999.
- Disegni, Dario, a cura di [1967] *Agiografi* (testo ebraico con traduzione italiana e note a fronte), Stabilimento Grafico Marietti, Torino, 1967.
- Even-Shoshan, Avraham [1953³], *Millón Haddš Menuqqád uMešuyyár* [In ebraico: *Nuovo Vocabolario Vocalizzato e Illustrato*], 4 voll., Kiryath Sepher, Gerusalemme.
- EWU = *Etymologisches Wörterbuch des Ungarischen*, Akadémiai Kiadó, Budapest, 1993-1997, 3 voll.
- Fränkel, Siegmund [1886], *Die aramäischen Fremdwörter im Arabischen*. Brill, Leiden. Ristampa: Georg Olms, Hildesheim, 1962 (due parti in una).
- Hoch, James E. [1994], *Semitic Words in Egyptian Texts of the New Kingdom and Third Intermediate Period*, Princeton University Press, Princeton, New Jersey.
- Hopkins, Samuel [2006], Voce *pita* o *pitta* nell'aggiornamento della versione elettronica dell'*Oxford English Dictionary*.
- Kahane, Henry e Renée [1962], *Comment on pizza*, in «Romance Philology» 16, pp. 29-30.
- Kramer, Johannes [1989/1990], *Ein albanisches Wort im Neugriechischen und Italienischen*: pitta, pizza, in «Balkan-Arkiv» N.F. 14/15, pp. 219-231.
- [2005], Storia linguistica dei pizzocheri, in *Itinerari linguistici alpini. Atti del convegno di dialettologia in onore del prof. Remo Bracchi*, a cura di Max Pfister e Gabriele Antonioli, Sondrio, IDEVV, pp. 325-336.
- Levi, Zion - Hani Agabria [1988], *The Yemenite Cookbook*, Seaver Books.
- Levin, Saul [1995], *Semitic and Indo-European: The Principal Etymologies* (Current Issues in Linguistic Theories, 129), John Benjamins, Amsterdam.
- [1999], *What does "cognate" mean? In reply to Alan Kaye and other reviewers of Semitic and Indo-European: The principal etymologies*, in «General Linguistics» 36, pp. 257-269.
- [2002], *Semitic and Indo-European, II: Comparative Morphology, Syntax and Phonetics* (Current Issues in Linguistic Theories, 226), John Benjamins, Amsterdam.
- Mandelkern, Solomon [1896], *Veteris Testamenti Concordantiae Hebraicae atque Chaldaicae*, edizione a cura di F. Margolin e M. Goshen-Gottstein, Schocken, Gerusalemme, 1977 (definizioni in latino e annotazioni in ebraico).
- Maori, Yeshayahu [1995], *The Pesbitta Version of the Pentateuch and Early Jewish Exegesis*, The Magnes Press, The Hebrew University, Gerusalemme.
- Minervini, Laura [1996], Per una storia linguistica degli ebrei spagnoli in Italia nel Cinquecento e nel Seicento, in *Hommage à Haïm Vidal Sephiha*, a cura di Winfried Busse e Marie-Christine Varol-Bornes. (Sephardica, 1.) Peter Lang, Berna, pp. 287-294.
- Nehama, Joseph - Jesús Cantera [1977], *Dictionnaire du judéo-espagnol*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Benito Arias Montano, Madrid.
- Nissan, Ephraim [1999a], Recensione [in inglese] di *New Neo-Aramaic Dictionary* di Varda Shilo (2 voll. pubblicati dall'autrice, Gerusalemme, 1995), in «Journal of Semitic Studies» 44,2, pp. 320-322.
- [1999b], *On the Semitic Component in the Lexicon of New Kingdom Egyptian, and its*

- Role in Reconstructing Northwest Semitic Morphology* [In ebraico] in «Hebrew Linguistics» 45, pp. 95-100.
- Papahagi, Tache [1963], *Dicționarul Dialectului Aromân General și Etimologic*, Editura Academiei Republicii Popolare Romîne, Bucarest.
- Princi Braccini, Giovanna [1979], *Etimo germanico e itinerario italiano di pizza*, in «Archivio Glottologico Italiano» 64, pp. 42-89.
- Rau, Sebald [1775], *Dissertatio philologica de eo quod arabes ab aramaeis acceperunt et in suam scribendi ac loquendi rationem derivarunt*, Ex officina Abrahami van Padenburg, Trajecti Batavorum.
- Schwarzwald (Rodrigue), Ora [1985], The Fusion of the Hebrew-Aramaic Lexical Component in Judeo-Spanish, in *Judeo-Romance Languages*, a cura di Isaac Benabu e Joseph Sermoneta. The Hebrew University, Gerusalemme, pp. 139-160.
- Sephiha, Haïm Vidal [1978], *Tandis que la langue agonise, les dictionnaires judéo-espagnols se multiplient*, in «Revue des Etudes Juives» 137, pp. 205-215.
- [1980], Le judéo-espagnol du Maroc, in *Juifs du Maroc, Identité et Dialogique: Actes du Colloque international sur La communauté juive marocaine: vie culturelle, histoire sociale et évolution*, Paris, 18-21 décembre 1978, La Pensée Sauvage, Parigi, pp. 85-97.
- [1985], Judéo-espagnol calque et Islamo-espagnol calque, in *Homenaje a Álvaro Galmés de Fuentes*, Universidad de Oviedo, Gredos, vol.I, pp. 665-674.
- [1995a], Interférences entre l'hébreu et le judeo-espagnol (calque et vernaculaire), in *Les interférences de l'hébreu dans les langues juives: Actes de la journée d'études*, 8 mars 1994, Centre de Documentation et de Recherche - Etudes Hébraïques et Juives, Inalco, Paris, pp. 69-86.
- [1995b], Le judéo-espagnol du Moyen Orient: Diachronie et copuches linguistiques, in *Hommage à Jeanine Fribourg*, «Meridies» 19/20, pp. 143-162.
- Varvaro, Alberto [1987], *Il giudeo-spagnuolo prima dell'espulsione del 1492*, in «Medioevo Romano» 12, pp. 155-172.
- VEWT = Martti Räsänen, *Versuch eines Etymologisches Wörterbuch der Türkssprachen*, Helsinki, 1969.

