AUT, XLI, 2003, p. 199-212

CULTURA ALIMENTARE E LESSICO IN SICILIA. ALCUNE SCHEDE STORICO-ETIMOLOGICHE

di
Raffaella PADALINO

0. *L'Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea e la Sicilia*

Il presente lavoro — che costituisce parte integrante della mia tesi di dottorato dal titolo *Cultura alimentare e lessico in Sicilia. Grani farine pani* — si inserisce all'interno del progetto **AGAM (Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea)**, che prevede la realizzazione di una serie di Atlanti tematici del Mediterraneo costituiti da varie sezioni. La prima di queste, avviata nell'Istituto Universitario Orientale di Napoli sotto la guida di Domenico Silvestri (ideatore dell'intero Progetto), è dedicata ai cereali e ai loro derivati, tenuto conto del loro "carattere eminentemente e prioritariamente «mediterraneo»" (Silvestri 2002 16).

Scopo del progetto è la "riscoperta" delle *Wörter und Sachen* all'interno del mondo dell'alimentazione mediterranea[1].

Secondo un percorso non solo linguistico, ma anche storico-antropologico, la ricerca si propone come obiettivo l'analisi dei termini dell'alimentazione, tenendo presenti i Livelli di elaborazione proposti da Domenico Silvestri, che diamo qui di seguito.

Il primo livello (**1 LE**) riguarda «il ciclo agrario e i suoi prodotti «finiti» (*frumento*, *orzo*, *avena*, etc.)»; il secondo (**2 LE**) «le pratiche immediatamente successive (*macinazione*, *macerazione*, *decorticazione*, etc.) e i loro prodotti (*farina*, *crusca*, *amido*, *riso brillato*, etc.)», il terzo (**3 LE**) «le eventuali fasi successive di manipolazione (*paste crude*, *essiccate*, *pani*, *dolci*, etc.)»; il quarto (**4 LE**) «— quando sussista — si riferirà ad alimenti finiti consistenti in specifici prodotti gastronomici (*paste cucinate*, *elaborati di pane o di dolci*)», il quinto (**5 LE**) «prenderà eventualmente in considerazione le combinazioni di prodotti gastronomici in momenti usuali, rituali ed ufficiali (*colazione*, *pranzo*, *cena*, *banchetti matrimoniali*; *pasti festivi*, etc.)»"[2].

[1] A questo riguardo bisogna pure ricordare l'attività di rilevamento delle tradizioni linguistiche di ambito alimentare all'interno dell'Atlante Linguistico Siciliano (ALS). Per tali lavori è stato frattanto preparato dal direttore dell'ALS Prof. Giovanni Ruffino un Questionario sulla *Cultura e usi alimentari in Sicilia* (Palermo 1997).

[2] Cfr. Silvestri *cit*., 16.

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

Partendo da un termine alimentare, o comunque legato alla cultura alimentare, sarà possibile "esplorare" l'intera area del Mediterraneo sull'asse sincronico e diacronico. Il termine alimentare costituirà, quindi, il punto di partenza per potere approfondire tutti gli aspetti di una ellissi cognitiva che vanno da quello linguistico, a quello antropologico, sociologico ed etnologico, da quello religioso a quello ideologico, economico e culturale, fino a quello puramente gastronomico (Silvestri *cit*. 18).

In particolare, nelle pagine che seguono si offrirà un campione – limitatamente al Livello 1LE – dell'ampio, e poco investigato, lessico della cultura alimentare siciliana, presentando delle schede storico-etimologiche dedicate allo studio di alcuni tipi di grani.

1. *Alcune schede*

Ciascuna delle schede qui presentate è suddivisa in due parti. La prima parte, oltre a contenere l'intestazione di lemma, la qualifica grammaticale e il significato della voce, riassume i dati relativi alla diffusione areale e fornisce l'etimologia.

La seconda parte comprende, invece, una sezione dedicata alla documentazione lessicografica e letteraria, presentata in ordine cronologico; una sezione relativa alla diffusione areale della voce in Sicilia[3], nel resto d'Italia e, quando possibile, in Europa; una sezione inerente alle questioni etimologiche e/o motivazionali, che include, accanto alle eventuali nuove ipotesi — risultato del presente lavoro —, la discussione delle proposte finora avanzate.

Qualora si disponga di una mole consistente di dati relativi sia alla storia della parola sia a quella del referente che essa designa, si è scelto di

[3] I dati dialettologici relativi ai centri di Carlentini (SR), Nicosia (EN) e Dèlia (CL), a cui si fa riferimento nel corso del presente lavoro, sono tratti dagli etnotesti raccolti per alcune tesi di laurea assegnate nell'ambito delle Cattedre di Geografia Linguistica e di Linguistica Italiana dell'Università di Catania (cfr. M. Giuffrì, *Cultura alimentare e dialetto a Nicosia. I cereali e i loro derivati*, Tesi di Laurea, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Catania, a.a. 2001/2002 (relatore S.C. Trovato); S.Graci, *Cultura alimentare e dialetto a Dèlia. I cereali e i loro derivati*, Tesi di Laurea, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Catania, a.a. 2001/2002 (relatore G. Alfonzetti); F. Guglielmino *Cultura alimentare e dialetto a Carlentini. I cereali e i loro derivati*, Tesi di Laurea, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Catania, a.a. 2001/2002 (relatore S.C. Trovato).

Per il centro di Scicli (RG) i dati relativi ai tre livelli del lessico sono stati raccolti da me stessa tramite inchieste a «conversazione libera» (cfr. Grassi, Sobrero, Telmon *Fondamenti di dialettologia italiana*, Laterza, Bari, 1997, p. 275) e con l'ausilio del *Questionario sulla Cultura e usi alimentari in Sicilia* (1997), ripubblicato in G. Ruffino, N. Bernardi *Per una ricerca sulla cultura alimentare e sul lessico gastronomico in Sicilia. Appunti e materiali*, «Piccola biblioteca dell'ALS», 1, Centro di Studi filologici e linguistici siciliani. Dipartimento di Scienze Filologiche e Linguistiche dell'Università di Palermo, 2000.

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

riservare ad essi una specifica sezione che porta il titolo di *Cenni storici*. In essa si fa riferimento, tra l'altro, a questioni di ordine etno- e sociolinguistico.

1LE
jirmana f., **jirmanu** m. 'segale'.
Voce sic., cal., nap. e grecanica.
Dal lat. [TRITICUM] GERMANUM 'grano della Germania'.

Documentazione
La voce risulta documentata sin dal Cinquecento: «irmanu, ligumi *typha-ae, sigalum-i*» (1519 Scobar 134).

Relativamente al XVIII sec. si dispone della documentazione di Nicosia (1735 539): «Si tralascia il grano Marzajuolo [...], come pure il grano oblongo, magro, e vile, che è detto *Irmanu*, ò *Irmana*, per non esser della qualità del frumento eletto, [...]» (1735 Nicosia 539) e di Pasqualino (1785-95 III 96): «Germanu, o Irmanu, o Irmana, spezie di biada, *Segala* [...]».

In Mortillaro (1838-44 475) ricorre sia la forma f. *irmana* che quella m. *irmanu*: «biada più minuta, più lunga, e più fosca che il grano: sègala, sègale. Secale cereale L. Credesi che dalla Germania pigliasse nome».

«La segala, secale cereale Lin., Sic. *jirmanu*» è, secondo La Via (1853 116), «originaria dell'isola di Creta; è di molte specie; ma una sola se ne coltiva nella nostra isola, cioè l'autunnale, così chiamata perchè seminasi in autunno».

Per quanto riguarda la lessicografia ottocentesca cfr. anche «*jirmanu*, biada simile al grano, segale, segala» (1857 Biundi 191) e Traina (1868 508) che fornisce una definizione pressoché identica a quella di Mortillaro *cit*. Traina (*cit*. 432) registra anche *germanu* con uguale significato.

Gioeni (1885 135), dopo aver citato quanto dice il Traina a proposito dell'origine della voce, e cioè che il nome del cereale si spiegherebbe con la sua origine germanica, aggiunge: «[...] Così crede anche un illustre naturalista botanico danese, le cui parole sono queste: "Presso i villaggi elevati dell'Etna cessa la coltura del frumento, e subentravi la segale, che qui chiaman frumento germano, probabilmente poichè introdottovi dalla Germania"»;

Il *germano* 'variété de seigle' rappresenta in Sicilia la «Seule exception à cette monoculture du blé, […] cultivé avec le blé sur le terres pauvres du nord est, comme en Calabre» (1975 Aymard-Bresc 540).

Diffusione areale
Il VS (II 392) registra il f. *irmana* a Lìmina, Giardini, Patti, Floresta, S.Teodoro in prov. di Messina; ad Adrano in prov. di Catania e a Gagliano Castelferrato e Centuripe in prov. di Enna. Il m. *irmanu* è registrato per Mongiuffi-Melìa (ME) e Malfa (Eolie), nonché per Mascalucia, Paternò, Ragalna (CT) e Carlentini (SR). Si registrano anche la forma *immana* a

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

Motta Camastra (ME), Calatabiano, Piedimonte, Linguaglossa, Castiglione (CT), *immanu* a Nicolosi (CT) e *iurmanu* a Panarea (Eolie).

Per quanto riguarda il resto d'Italia, per il cal. la voce *jermànu* 'segala' è attestata in Marzano (1928 201). Rohlfs (1977 335) registra sia le varianti femm. *jermana, jirmana,* e *jermanella* 'specie di frumento la cui farina assomiglia a quella della segale', che le varianti masch. *jermanu, jirmanu, jurmanu*, tutte collegate al lat. [FRUMENTUM] GERMANUM. Già in Accattatis (1897 116), nell'indice delle voci italiane con l'equivalente calabrese, si leggeva: «segale, jermanu».

Scano (1924 49-50) documenta, per le Calabrie, la voce *germanella* col significato di 'varietà di segale pregiata per il gusto e la candidezza della farina»[4].

Per l'area napoletana si riscontra *iurmano* in D'Ascoli (1983 291); la voce non è registrata invece dal *Dizionario dialettale napoletano* di Altamura.

Violi 2001 registra per l'area grecanica «*to jermàno*: segale».

I dati sin qui raccolti concordano in gran parte con quelli forniti dalla carta 1462 dell'AIS VII. Da questa si evince che la diffusione del tipo *jirmánu* interessa in Sicilia, la zona nord-orientale e l'area etnea.

Forme quali *jermánu*, *jermáno, jirmáno, jurmána,* si riscontrano, inoltre, nella Calabria grecanica ed in Campania: Procida e Ottaiano nel Napoletano, Montefusco in prov. di Avellino, e Acerno in prov. di Salerno (cfr. AIS VII *cit*.).

I dizionari etimologici italiani (DEI s.v. *germano*; Cortelazzo, Marcato s.v *jermànu*) concordano nel far derivare la voce dal lat. (TRITICUM o FRUMENTUM) GERMANUM 'grano della Germania'. Alessio (1976 197) registra la voce *germanu* a Cava dei Tirreni per l'a. 999 d.C. (cfr. *Codex Diplomaticus Cavensis* «deant mihi dua quartaria de granum et dua de germanu»).

Cenni storici

Al fine di poter comprendere le ragioni della denominazione di questo cereale nel meridione d'Italia, riteniamo opportuno ripercorrere, anche se per linee generali, la sua storia e la sua diffusione.

[4] Poiché i dati di cui disponiamo ci permettono di affermare che non esiste una varietà pregiata di segale, è probabile che, in realtà, la voce *germanella* designi una varietà di frumento, identificabile con la *siligo* dei Latini, con cui si produceva un ottimo pane. Forcellini s.v. *siligo* documenta: «genus tritici levissimi et candidissimi, ex quo laudatissimus panis conficitur». Cfr. anche Plinio (XVIII, 86): «E siligine lautissimus panis [...]». Del resto la confusione tra la segale e la *siligo* pare risalire, approssimativamente, al periodo successivo all'anno 1000, quando in alcuni documenti galloromanzi e di area germanica la voce *siligo*, prima affiancata alle varie denominazioni della segale (*segalis, sicale, sicalum, sigula*), comincia ad essere usata nell'accezione di segale (cfr. Du Cange s.v. *siligo*: 1090 *Regesta historiae Westfaliae* 1, 129; XII sec. *Cart. de l'église Notre Dame de Paris* 2, 71, 231).

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

Considerata un'erbaccia avventizia del frumento, nell'Europa occidentale la segale venne utilizzata solo a partire dall'era cristiana. I traci, i macedoni e gli slavoni la utilizzavano già in epoca ellenica (Galeno *De alimentorum facultatibus* I, 2).

La cerealicoltura romana, basata prevalentemente sul frumento, non riservò particolari attenzioni agli altri cereali finché, con la crisi del III secolo, non si cominciarono a preferire i grani minori, di qualità inferiore, ma meno esigenti, come orzo, farro, avena e, appunto, la segale (Montanari 2000 41-42). Quest'ultima, inizialmente utilizzata come foraggio, fu coltivata dai romani solo dopo che essi vennero in contatto con popolazioni del nord, di origine celtica o germanica. E ciò — stando alle informazioni di von Wartburg (FEW Band XI s.v. *secale*) — deve essere accaduto intorno al I sec. a.C.: «[...] Lt. secale ist daher als lehnwort unbekannter herkunft anzusehen. Diese annahme ist auch sachkundlich gerechtfertigt, da der roggen in der altrömischen getreidewirtschaft nicht bekannt war. Erst bei der berührung mit nördlicheren volksstämmen werden die Römer diese getreideart kennengelernt und deren bezeichnung übernommen haben; dies dürfte etwa im 1 jh. v.Chr. geschehen sein».

Solo in un secondo momento la segale troverà impiego anche nella panificazione: «Zunächst spielte der roggen in der römischen landwirtschaft nur eine untergeordnete rolle als futtergetreide [...] was auch seine spärliche überlieferung im lt. erklärt. Erst später fand er auch als brotgetreide verwendung [...]» (cfr. FEW *cit.*).

Tra pane di segale e pane di frumento è sempre esistita una contrapposizione chiaramente marcata dal punto di vista sociale. Contrapposizione che, sottolinea Montanari (2000 41-42), «si compendia in un dato di carattere cromatico: il pane di frumento è bianco, quello di segale (o di altri cereali) nero». Il primo era un prodotto di lusso, destinato ai signori. Il secondo era, invece, sin dai tempi più antichi, riservato ai contadini e agli appartenenti alle classi più basse.

Ancora nell'Ottocento la qualità del pane costituiva una importante discriminante alimentare tra città e campagna: gli abitanti della città erano consumatori di pane bianco, i contadini di pane nero, di mistura. Significativo è il fatto che in alcune regioni d'Italia le classi meno abbienti conservassero per i malati e i convalescenti la poca farina di frumento di cui disponevano (Teti 1998 77). *Mettere a pane bianco* si diceva di persona cui si concedeva di consumare modeste quantità di pane di farina di frumento perché malata (Betri 1998 18)[5].

[5] Cfr. anche GDLI XII 454, che, rimandando alla fonte, e cioè a Petrocchi P. *Nòvo dizionario universale della lingua italiana*, 2 voll., Milano, 1931 (I ediz. 1887-1891), documenta, s.v. *panbianco*: «Essere ridotto al panbianco: essere in fin di vita, essere allo stremo».

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

Da regione a regione, comunque, i gusti e i criteri di valutazione cambiavano: l'apprezzamento di cui i pani neri godevano nell'Europa centro-settentrionale e nel settentrione d'Italia svaniva nelle aree più a Sud, rimaste maggiormente legate ad un modello economico romano, con una maggiore persistenza del frumento, di cui potevano fruire più ampi strati della popolazione (cfr. Montanari *cit.*). Nei paesi freddi e montuosi, ad esempio, la segale costituisce, ancora oggi, proprio per le sue modeste esigenze di calore e per la sua adattabilità ai terreni poveri, il più importante cereale da pane[6].

In Italia la coltura della segale non ha mai rivestito grande importanza. A differenza degli altri cereali, infatti, non si coltiva in tutte le regioni: non si ha notizia di coltivazioni di segale in Puglia e in Sardegna (cfr. Scano 1924 49-50). Nel settentrione d'Italia, invece, l'area con maggiori superfici coltivate è la Venezia tridentina, a cui seguono il Piemonte e la Lombardia (Jannaccone 1950 36).

Per la Sicilia, Cancila (1989 60) ci informa che «[...] nei terreni collinari della provincia di Messina si coltivava il *germano*, una varietà di segale». Ad Antillo, piccolo centro dell'area peloritana, sempre in provincia di Messina, oltre che frumento, granoturco e orzo, si coltivava, seppure in minima parte, — come apprendiamo da Lo Schiavo (1995 58) — anche la segale o *jirmana*. La *jirmana* si seminava, inoltre, nei terreni di montagna, alberati e ombrosi, o «*a-pparti fridda*», in terreni esposti a tramontana (Lo Schiavo *cit*. 65).

Non a caso, nei centri di S. Alfio (CT) e S.Teodoro (ME), anch'essi situati in zone non particolarmente avvezze — per motivi legati alla geomorfologia del terreno e alle condizioni climatiche — alla coltivazione del frumento, si conosceva l'espressione *u ddutturi u misi a-ppani jancu* 'il dottore lo ha messo a pane bianco' oppure *è-mmisu a pani jancu* 'è messo a pane bianco'. Proprio in quei centri in cui mancava una tradizione cerealicola, e in cui più raramente si consumava pane di frumento, la contrapposizione pane bianco/pane nero doveva acquistare una particolare valenza socioculturale.

Preziose informazioni su questo cereale ci derivano dai testi antichi. Nella sua *Naturalis Historia* (XVIII, 40) Plinio descrive la *secale*, coltivata sulle Alpi, come «[...] deterrimum et tantum ad arcendam famem», buona cioè solo a tener lontana la fame, sgradevole persino se mescolata al farro.

[6] Jannaccone 1950 (34-35) informa che Russia e Germania sono i principali produttori di segale. Essa costituisce l'alimento di cui maggiormente si dispone nelle gelide campagne russe. In Germania la segale occupa il primo posto fra i cereali; prevale nelle zone montuose ed in quelle povere e fredde del nord e dell'est. Notevole importanza la segale assume anche in altri paesi europei, come Francia, Ungheria, Cecoslovacchia, Polonia, Lituania e Romania.

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

Ma agli inizi del IV sec. d.C., nel 301, il «centenum sive sicale» compare al terzo posto, dopo il frumento e l'orzo, e prima del miglio, del panico e della spelta, nell'*Edictum de pretiis rerum venalium* di Diocleziano. E si tratta certamente della segale, come asseriva già il Messedaglia (1953 31). Il *centenum*, infatti, «[...] est frumenti genus, idem ac secale» secondo Forcellini (I, 579) e lo stesso Plinio *cit.* riferisce che la segale nasce su qualsiasi tipo di terreno, rendendo il cento per uno: «[...] nascitur qualicumque solo cum centesimo grano».

Del resto, sia il tipo spagnolo *centeno* che quello portoghese *centeio* designano proprio la segale in quanto specie di 'cebada que da ciento' (cfr. Alvar Ezquerra, M.1987-89 e Amendola 1961)[7].

Con la caduta dell'impero romano e la presenza di genti barbariche di origine germanica si assiste, in Italia, al trionfo di cereali che richiedono cure e spese minori rispetto al frumento: la segale, ampiamente usata da queste popolazioni, diviene uno dei più diffusi. Da qui il nome di *germanum,* «che alludeva ad una sua patria, se non di origine, di adozione» (Messedaglia *cit.* 31-32).

Nell'età moderna, dopo il trionfo dell'americano mais, in pieno secolo XVII, la segale andò via via perdendo importanza in Italia e la sua coltura finì, un po' alla volta, col rimanere circoscritta a pochissime zone, quasi sempre montuose (Messedaglia *cit*. 32).

Etimologia e motivazione

Tornando, ora, alla nostra voce, *jirmanu*, appare evidente che questa sia da collegare all'ampio uso del cereale — poco diffuso in Italia — da parte di popolazioni di origine germanica, e che per essa, sul piano etimologico, si debba tener presente il lat. GERMANUM

Non possiamo escludere, però, che i significanti *jirmanu, iermanu* abbiano acquisito una connotazione negativa che ci pare di scorgere già in Nicosia (1735 539), dove la segale è denominata *irmanu* «per non esser della qualità del frumento eletto», di quel frumento, cioè, che proprio per la sua buona qualità, veniva detto *latinu* (cfr. VS II 452), con una evidente contrapposizione anche sul piano onomasiologico.

Se ci si sofferma, infatti, ad analizzare la semantica della voce *latinu*, emerge in modo chiaro, che essa indica, nel campo delle colture o dei generi alimentari, tutto quel che è di buona qualità.

Particolarmente interessanti, ai fini della nostra ricerca, risultano i significati di 'pianta che, posta in un terreno fertile, cresce rigogliosa' e ancora di 'pianta coltivata, non spontanea e selvatica' (cfr. VS II 453).

[7] Alvar Ezquerra, M. *El Vox Mayor*. *Diccionario General Ilustrado de la Lengua Española*. Nueva redacción dirigida por, Zanichelli-Biblograf, Bologna-Barcelona, 1987-89; Amendola, J., *Dicionário ital. português*, Editôra Fulgar, São Paulo, 1961.

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

Anche in riferimento agli animali, è *latinu* il giovenco pingue, florido e ben ingrassato [cfr. *ièncu l*. (1759 Vinci)] o, in genere, l'animale domestico, allevato in casa, e quindi non selvatico (cfr. *cunigghju l*. documentato dal VS *cit*. per Modica, Scicli e S. Croce Camerina in provincia di Ragusa).

I dati sin qui presentati permettono di individuare una evidente contrapposizione semantica tra *latinu* e *jirmanu* — l'uno nel significato di 'coltivato', 'domestico', 'di buona qualità', l'altro nell'accezione di 'selvatico' e quindi 'non buono, di qualità scadente' —, sicuramente più antica di quella esistente tra *latinu* e *grecu* nell'accezione di 'albanese', che nel siciliano si colloca certo tra la fine del XV ed il XVI sec. (cfr. Trovato 2002 887).

Questa ipotesi potrebbe essere confortata anche dai dati fornitici dal VS (II 249) che, anche se per un unico punto, [Avola (SR)], registra la voce *ggirmanu* col significato di avena, anch'essa grano minore e poco esigente, come la segale.

Tenuto conto di quanto frequenti siano gli spostamenti semantici all'interno dei campi lessicali da noi indagati, non desta meraviglia il fatto che la voce per 'segale' sia passata a designare, con ampliamento semantico, i cereali ritenuti di qualità scadente[8].

In conclusione, il quadro sin qui tracciato permette di individuare due concetti predominanti alla base della denominazione del cereale: quello di *germano* 'proveniente dalla Germania', e perciò 'non locale', a cui si ricondurrebbe il carattere etnico del nome, e quello di 'non buona qualità'.

Notevole ci sembra a questo punto ricordare che la carta AIS 1462 (la segale) registra per il Piemonte *ra bàrbaya, el bàrbalia* — rispettivamente a Mombaruzzo (AT) e Cortemìlia (CN) — a conferma del fatto che a motivare la denominazione in questione si può, con molta probabilità, invocare — se non solo — anche il concetto di 'barbaro, straniero' sopra menzionato[9].

Per quanto attiene all'aspetto formale, le varianti *jirmanu, jirmana, irmanu, irmana* rappresenterebbero lo stadio più antico, mentre *ggermanu* è la forma più radicalmente italianizzata.

Per l'assimilazione anticipatoria, particolarmente diffusa nella fascia orientale dell'isola, e qui riscontrata nelle forme *immana* e *immanu* (*-rm->*

[8] Relativamente ai campi lessicali del grano e delle farine particolarmente frequenti sono gli spostamenti semantici, per cui il nome di un cereale passa ad indicarne un altro, un termine generico o collettivo passa ad indicarne uno specifico o singolare (ad es. il nome di un cibo o di una mistura, il cui ingrediente base è un cereale, passa ad indicare, per restringimento, solo il cereale); o ancora il colore del grano diventa il significante denotante il referente grano.

[9] Il DEI (I 432) registra la voce *barbariato* «miscuglio di grano e segale seminati insieme sullo stesso terreno; per estens. miscuglio di caffè, latte, cioccolato; v. piem. *barbarià*, da Barbaria, Barberìa. cfr. fr. *blè de Barberie*».

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

-*mm*-) cfr. Rohlfs (1966 339) e Trovato (2002 843) che registrano, rispettivamente, *babba* ‘barba’, *mustadda* ‘mustarda’, *cuttu* ‘corto’, *covvu* ‘corvo’, etc.

triminìa, tumminìa f. ‘frumento marzuolo; grano duro coltivato in Sicilia e nell’Italia meridionale, che si semina in inverno inoltrato o in primavera e si miete tra giugno e luglio’.
Voce diffusa in area sic., cal. e grecanica.
Dall’agg. gr. *τριμηνιαιος* ‘trimestrale’.
Cfr. il fr. *trémois* e lo sp. *trigo tremés* ‘id’.

Documentazione
Il cinquecentesco Scobar (1519 286) documenta: «timinia furmentu *robus-i, zea-ae* [‘la hulva furmentu’], *alicastrum-i*».

Nel Settecento Nicosia (1735 532) riferisce che «Quest’è una spezie di grano, che si semina nella Primavera, overo nel Marzo, e perciò è detto Marzajuolo: [...], ed in Sicilia [è detto] Tumminia. È grano minore, rossetto, dentro giallo, rende più di farina per tutti, e più dolce, con lunga, ed angusta spiga, colla resta or bianca, ed or nera».

Quanto alla documentazione lessicografica vanno ricordati Del Bono (1751-54 III 641): «tumminìa. grano marzuolo (può dirsi triticum martium perché si semina di marzo o triticum cordum perché si matura tardi)»; Vinci (1759 241): «tumminìa, dal gr.*τριμηνον*: trimestre, poichè fa in tre mesi» e Pasqualino (1785 95 V 260): «tumminìa o frummentu Marzuddu [...]. Voce formata dal greco *τρεῖς-μήν* [...] significante tre mesi, quasi tresmenìa, scorciato triminia, timinia, tumminia».

La Via (1853 104) di questo grano scrive: «Dei grani di primavera una sola varietà se ne ottiene prosperevole nella nostra Isola, detto *tumminìa*, triticum aestivum Lin., triticum vulgare [...]» (1853 La Via 104);

Tra i lessicografi ottocenteschi Biundi (1857 505) registra *tumminìa* col significato di ‘frumento detto gran marzuolo, marzatico’. Una definizione molto simile è anche in Mortillaro (1838 644) e in Traina 1868 s.v. *tumminìa*.

Diffusione areale
Secondo De Cillis (1942 59) la denominazione di *Timilia*, con le sue varianti, si riferisce, come quella di frumento *marzuolo,* a frumenti duri a cariosside bruna che si adattano a semine primaverili. Si distinguono una varietà a reste nere ed una a reste bianche. Questi frumenti sono diffusi in tutta la Sicilia e sono gli unici che, per le loro caratteristiche, permettono una semina ritardata (De Cillis *cit.* 60).

Cusumano (1980 280), per il Mazarese, ricorda, infatti, che «Se le piogge erano state eccessive, si aveva tempo fino a marzo per seminare la

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

tumminìa, un tipo di semenza che faceva crescere precocemente il frumento e ne permetteva la mietitura a luglio».

A Mistretta (ME) tra le varie tipologie di grani si seminava anche la *tumminia* 'grano duro, tardivo, dai chicchi scuri' (cfr. Romano 1994).

I dati fornitici dal VS V rendono conto dell'ampia diffusione di questo tipo di denominazioni e della relativa varietà di frumento che indicano: *tirminìa* ad Àssoro (EN), *triminìa* a Troina e Gagliano Castelferrato (EN) e nel Messinese ad Alcara li Fusi (Cfr. VS V 728). A Nicosia (EN) è stata raccolta la variante *tremenìa*, mentre per l'aidonese Raccuglia (2003 456) registra *tuminija.* Nella prov. di Ragusa, nel Siracusano (Francofonte), a Enna (Villadoro e Barrafranca), in vari centri del Palermitano e dell'Agrigentino è diffusa la variante *tumminìa*; *tumminì* è registrata per Villarosa (EN), Mazzarino e S. Cataldo (CL), Vìcari e Lercara Friddi (PA), Castrofilippo e Palma di Montechiaro (AG); *tummunìa* a Vizzini (CT), Frazzanò (ME), Cassìbile (SR), Chiaramonte Gulfi (RG); *tumunìa* è forma diffusa ad Adrano (CT), Sàvoca e Castroreale (ME) (Cfr. VS V 816, 818).

Nel *Lexicon* di Rohlfs (1964 s.v.) si legge: «*τριμηνιαῖος (πυρός-*) "Sommerweizen, der in drei Monaten reif wird"; [...] bov. *triminí*, regg. *triminí*, kos. *triminíu*. [...] salent. *triminía*, *triminèa, timinía, riminèa, rriminía* "grano marzuolo"».

Cenni storici

Si tratta sicuramente di una varietà di grano diffusa in Sicilia sin dall'antichità. Il grano marzuolo, cioè il *trimeniàios* dei Greci, «che in Sicilia si chiamò poi *tumminia* (*tuminia*) o *timilia*» era coltivato nella Sicilia ellenica insieme al *triticum* e forse al *far* (Cancila 1989 53).

Nella sua *Naturalis Historia* Plinio (XVIII 12) riferisce sia di un grano trimestrale, mietuto a tre mesi dalla semina, che di uno dal ciclo bimestrale, che comincia a maturare quaranta giorni dopo la semina. Il primo, noto in tutta la zona alpina e nelle province settentrionali, era tra i frumenti più fecondi e si seminava solo su terra magra. Il secondo veniva coltivato anche in Sicilia in zone montagnose: «[...] trimenstre invenit detinentibus terras nivibus, quod tertio fere a satu mense, cum et in reliquo orbe, metitur. Totis hoc Alpibus notum, et hiemalibus provinciis nullum hoc frumento laetius [...]. Est et bimestre [...] quod XL die, quo satum est, maturescit, [...] Utitur eo et Sicilia et Achaia, montuosis utraque partibus [...]». Il grano trimestrale si seminava nei terreni in cui altre sementi non potevano giungere a maturazione: «trimestre, ubi sementem maturam facere non possis» (Plinio XVIII 46).

Quanto alla diffusione e al consumo apprendiamo da Aymard-Bresc (1975 540-41) che questo *blé dur de printemps* era tra le varietà maggiormente coltivate nell'isola. Sino al XVIII sec. «c'est la *tumminia*,

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

non le *forte*, qui est la plus utilisée pour la fabrication des pâtes», mentre per la panificazione popolare si usava il *forte*

Dalle informazioni raccolte nei centri di Carlentini (SR) e Nicosia (EN) apprendiamo, però, che la *tumminia* veniva usata anche per panificare. Dalla sua farina scura, a cui talvolta si mescolavano farine provenienti da altri tipi di grani, si otteneva un pane dal gusto gradevole, che si conservava meglio e più a lungo rispetto ai pani ottenuti da altre farine.

Di questa varietà di frumento, resistente sia alla calura estiva che alle gelate invernali, pare non si abbia più traccia nel territorio di Nicosia (EN). In genere oggi in Sicilia si preferiscono alla *tumminìa* altre varietà di grano più produttive e redditizie.

Etimologia

Già Vinci *cit.* ed altri lessicografi sette e ottocenteschi avevano individuato l'etimo della voce nell'agg. *τριμηνιαῖος* 'trimestrale'‹ *τριμηνον* 'trimestre'. Forme quali *tremenìa* e *triminìa* sono quindi etimologiche, rispetto alle varianti *tumminìa, tummunìa* che rivelano un incrocio forse con la voce *tùmminu* 'misura per aridi'.

De Gregorio (1920 405), a ragione, osservava che il sic. *tumminìa* «è stato influenzato da *tumminu*[10] nella prima sua parte» e che «[...] accanto a *tumminìa*, esiste la forma più genuina, *trimminia*».

Quanto alle forme *diminìa* di Biancavilla, Giarre e Paternò in prov. di Catania e *ddiminìa* di S.Alfio e Bronte, ancora nel Catanese (VS I 910; 936), crediamo che il fonema iniziale *d-* si possa considerare esito della sonorizzazione del fonema *t-* di *triminìa* sotto la spinta esercitata dalla voce *dumuneḍḍa* 'misura per aridi'; 'recipiente che poteva contenere 10 kg circa di granaglie', così come accaduto per *tumminìa*, forma non etimologica, dovuta ad incrocio con *tùmminu*.

Se si trattasse, infatti, di forme derivate dal gr. *δίμηνος* 'bimestre' e *δίμηνιαιος* 'bimestrale' come vuole DEI (II 1306) ci si dovrebbe aspettare uno sviluppo del fonema iniziale [*d*] in [*r*] attraverso [ð] (cfr. Trovato 2002 839).

Inoltre, poiché, a parte Plinio *cit*. 12, le fonti letterarie specialistiche di cui ci siamo avvalsi non riferiscono di varietà di grano bimestrale (che possa, cioè, maturare in soli due mesi), è certo che le diverse forme da noi prese in esame stanno ad indicare, in generale, un tipo di grano dal ciclo breve. Allo stesso referente – e non ad un grano che matura in cinquanta giorni – rimanda, d esempio, la voce cinquantino dell'italiano (GDLI s.v.) e il rum. *cincantìn* 'varietate timpurie de porumb' (cfr. DEX s.v.), voce che dev'essere giunta in Romania proprio attraverso l'italiano.

[10] La voce *tùmminu* designa una 'unità di misura per aridi di valore diverso nelle varie zone dell'isola' (cfr. VS V 817).

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

ACCATTATIS, L., 1897, *Vocabolario del dialetto calabrese (Casalino - Apriglianese),* Castrovillari.

AIS [= JABERG K. - JUD J.].

ALESSIO, G., 1976, *Lexicon etymologicum. Supplemento ai dizionari etimologici latini e romanzi*, Arte tipografica, Napoli.

ALTAMURA, A., 1956, *Dizionario dialettale napoletano*, *con introduzione storico linguistica e note etimologiche*, Napoli.

AYMARD, M.- BRESC, H., 1975, *Nourritures et consommation en Sicile entre XIV^e^ et XVIII^e^ siècle* in «Mélanges de l'École Française de Rome», 87, pp. 535-81.

BATTAGLIA S. ET ALII [= GDLI], 1961-1998 *Grande dizionario della lingua italiana*, Voll. XX, UTET, Torino.

BATTISTI, C. - ALESSIO, G., ET ALII [= DEI].

BETRI, M. L., 1998, *L'alimentazione popolare nell'Italia dell'Ottocento* in «Storia d'Italia. Annali 13», pp.5-22.

BIUNDI G., 1857, *Dizionario siciliano italiano*, Palermo [rist. anast. Forni, 1969, Bologna].

CANCILA, O., 1989, *Il grano* in «La dimora di Demetra. Storia, tecnica e mito dell'agricoltura siciliana», Gelka, Palermo, pp. 53- 65.

CORTELAZZO, M. - MARCATO C.,1998, *I dialetti italiani*. *Dizionario etimologico,* UTET, Torino.

CUSUMANO, A., 1980, *Il ciclo del grano nel Mazarese* in «La cultura materiale in Sicilia. Quaderni del Circolo Semiologico siciliano 12-13 (1980)». Atti del I Congresso internazionale di studi antropologici siciliani [Palermo, 12-15 gennaio 1978], pp. 275-292.

D'ASCOLI, F., 1983, *Dizionario italiano napoletano*, Editore Adriano Gallina, Napoli.

DE CILLIS, U., 1942, *I frumenti siciliani,* Tipografia Zuccarello Izzi, Catania.

DE GREGORIO, G., 1920, *Contributi al lessico etimologico romanzo con particolare considerazione al dialetto e ai subdialetti siciliani* [Rist. anast. Arnoldo Forni Editore, 1986, Torino].

DEI [= BATTISTI C, ALESSIO G.]

DEL BONO, M., 1751-54, *Dizionario siciliano italiano latino,* 2 voll., Stamperia di Gramignani G. Palermo.

DELI [= CORTELAZZO, M., ZOLLI, P.].

DEX [= DICȚIONARUL EXPLICATIV AL LIMBII ROMÂNE], 1996*,* Institutul de Lingvistică. Academia din Bucureşti, coord. I. Coteanu, L. Mares.

DU CANGE, C., 1885, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, 10 Voll., L. Favre Editeur, Niort [Rist. anast. Forni Ed. Bo, 1982].

FEW [= WARTBURG VON, W.].

FORCELLINI, A. ET ALII, 1864-1926 *Lexicon totius latinitatis*, voll. 6, Patavii, [rist. anast. 1965, Forni, Bologna].

GDLI [= BATTAGLIA S. ET ALII].

GIOENI, G.,1885, *Saggio di etimologie siciliane*, Palermo.

BDD-A6342 © 2003 Editura Universității de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

JABERG K. - JUD J. [= AIS].1928-1940 *Sprach-und Sachatlas Italiens und der Südschweiz,* Zofingen.

JÄNICKE, O., 1967, *Zu den Bezeichnungen des Roggens im Mittellateinischen* in «Zeitschrift für romanische Philologie», Band 83, Max Niemeyer Verlag, Tübingen, pp.14-31.

JANNACCONE, A., 1950, *Coltivazioni erbacee. Cereali.* Casa del Libro Editrice, Catania.

LA VIA, G. B., 1853, *Lezioni di agricoltura teorico-pratica per la Sicilia,* Seconda edizione, Stamperia di F. Pastore, Catania.

LEONE, A. (a cura di) [= SCOBAR], 1990, *Il vocabolario Siciliano-Latino di L. C. Scobar*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Palermo.

LO SCHIAVO, C., 1995, *Civiltà contadina. Dialetto, tradizioni, tecniche di lavoro*, Armando Siciliano Editore, Messina.

MARZANO, G.B., 1928, *Dizionario etimologico del dialetto calabrese* [rist.anast. 1980, Forni, Torino].

MESSEDAGLIA, L., 1953, *Per la storia delle nostre piante alimentari. La segala* in «Annali dell'Accademia di Agricoltura di Torino», Vol. 95, Arti grafiche P.Conti & C., Torino, pp. 25-42.

MONTANARI, M., 2000, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa,* Roma-Bari.

MORTILLARO, V., 1838-44[1],1853[2],1862[3],1876[4], *Nuovo Dizionario Siciliano-Italiano*, Palermo [Rist. anast. Palermo, 1971, Vittorietti].

NICOSIA, F., 1735, *Il podere fruttifero e dilettevole,* Felicella, Palermo.

PASQUALINO, M., 1785-1795, *Vocabolario siciliano etimologico, italiano e latino*, 5 voll., Palermo [rist. anast. 1984, Epos, Palermo].

PLINIO, *Storia naturale*, Einaudi editore, Torino, 1984.

RACCUGLIA S., 2003, *Vocabolario del dialetto galloitalico di Aidone*. ALS Materiali e ricerche 13 diretto da G. Ruffino. Centro di Studi filologici e linguistici siciliani. Dipartimento di Scienze filologiche e linguistiche, Facoltà di Lettere Filosofia, Palermo.

ROHLFS, G., 1964, Lexicon graecanicum Italiae inferioris, Tübingen; 1966, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti. Fonetica.* Einaudi, Torino; 1977, *Nuovo dizionario dialettale della Calabria* (con repertorio italo-calabro). Nuova edizione interamente rielaborata, ampliata ed aggiornata, Longo Editore, Ravenna.

ROMANO, E., 1994, *A casa paterna. Dialetto e cultura popolare a Mistretta*, Editrice Pungitopo, Messina.

SCANO, G., 1924, *I cereali minori. Avena, orzo, segale. Note pratiche*, Francesco Battiato Editore, Catania.

SCOBAR [= LEONE, A.].

SILVESTRI, D., *Apertura dei lavori:* p*resentazione della ricerca "Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea" (AGAM)* in «Saperi e sapori mediterranei», Vol. I. pp. 15-18.

TETI, V., 1998, *Le culture alimentari nel Mezzogiorno continentale in età contemporanea* in «Storia d'Italia, Annali 13. L'alimentazione», pp. 63-165.

BDD-A6342 © 2003 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)

TRAINA, A., 1868, *Nuovo vocabolario siciliano italiano*. Volume unico. Palermo; 1877, *Vocabolarietto delle voci siciliane dissimili dalle italiane*, Stamperia reale di Torino.

TROVATO S.C., 2002, *La Sicilia* in «I dialetti italiani. Storia struttura uso», a cura di M. Cortelazzo, C. Marcato, N. De Blasi, G.Renzo, P.Clivio, UTET, Torino, pp. 834-897.

VINCI, G., 1759, *Etymologicum siculum*, Messina.

VIOLI, F., 2001, *Lessico Grecanico-italiano. Italiano-grecanico*, Apodiafazzi, Bova.

VS, *Vocabolario siciliano*, vol. I (A-E) a cura di G. Piccitto, Catania-Palermo 1977; vol. II (F-M) a cura di G. Tropea, Catania-Palermo 1985; vol. III (N-Q), a cura di Giovanni Tropea, Catania-Palermo 1990; vol. IV (R-Sgu-) a cura di G. Tropea, Catania-Palermo 1997; vol. V (Si-Z) a cura di S. C. Trovato, Catania-Palermo 2002, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.

WARTBURG VON, W. [= FEW], 1928 sgg., *Französisches Etimologisches Wörterbuch*. *Eine Darstellung des galloromanisches Sprachschatzes*, Klopp, Bonn 1928; Teubner, Leipzig 1932-40; Zbinden, Basel 1944.

ALIMENTAȚIE ŞI LEXIC ÎN SICILIA

(Rezumat)

Lucrarea de față, care constituie parte integrantă dintr-o teză de doctorat, se încadrează în proiectul AGAM (*Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea*), îndrumat de domnul Profesor Domenico Silvestri de la Institutul Oriental din Napoli. La baza proiectului stă interesul pentru *Wörter und Sachen* din cultura alimentară mediteraneană.

Prima etapă a proiectului este consacrată cerealelor şi produselor derivate, ținând cont de faptul că cerealele stau chiar la baza alimentației civilizațiilor din Mediterana.

Plecând de la cuvintele din lexicul alimentar, cercetarea are scopul de a investiga cultura mediteraneană printr-un parcurs nu numai lingvistic, ci şi istoric-cultural şi antropologic.

Cu privire la istoria culturală din Sicilia, în acest articol este vorba, în particular, despre câmpul lexical referitor la cereale, făină şi produse derivate.

Fiecare cuvânt este studiat fie din punctul de vedere lingvistic–etimologic, fie din perspectivă istorică şi etnolingvistică. De fapt, obiectul de studiu al acestei lucrări, alături de documentarea lexicografică, de distribuția geografică a cuvântului şi de studiul etimologic, este istoria cuvîntului şi implicațiile socioculturale ale obiceiurilor alimentare.

BDD-A6342 © 2003 Editura Universității de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.77 (2026-11-18 11:01:04 UTC)