

# LUMINA

*Rivista di Linguistica storica e di Letteratura comparata*

Fondata da Enrica Salvaneschi

VI

Fascicoli 1–2

2022

Diretta da

Rosa Ronzitti e Simone Turco

Università degli Studi di Genova

*Comitato scientifico*

- Vittorino Andreoli, New York Academy of Sciences  
Paolo Becchi, Università degli Studi di Genova  
Alessandro Boidi, Università degli Studi di Genova  
Guido Borghi, Università degli Studi di Genova  
Peter Burke, Emmanuel College, Cambridge  
Rita Caprini, Università degli Studi di Genova  
Albio Cesare Cassio, Università degli Studi di Roma "La Sapienza"  
Marco Damonte, Facoltà Teologica dell'Italia Settentrionale  
Stefano-Maria Evangelista, Trinity College, Oxford  
Diego Fusaro, Istituto Alti Studi Strategici e Politici, Milano  
Jonathan Galassi, Farrar, Straus and Giroux  
Marie-Rose Guelfucci, Université de Franche-Comté  
Wouter J. Hanegraaff, Universiteit van Amsterdam  
Massimo Introvigne, CESNUR  
Chiara Italiano, Scuola Normale Superiore di Pisa  
S.T. Joshi, Brown University (Providence, Rhode Island)  
Marco Martin, Università degli Studi di Genova  
Guido Milanese, Università Cattolica del Sacro Cuore (Milano)  
Gabriella Ottone, Université de Franche-Comté, Universidad de Sevilla  
Leonardo Paganelli, Università degli Studi di Genova  
Fabio Porchi, Università degli Studi di Genova  
John Paul Russo, University of Miami  
Velizar Sadovski, Österreichische Akademie der Wissenschaften  
Caterina Saracco, Università di Torino  
Francesca Irene Sensini, Université Nice Sophia Antipolis  
Sonu Shamdasani, University College London  
Massimo Stella, Università Ca' Foscari Venezia  
Ariel Toaff, Bar-Ilan University  
Andrea Torre, Scuola Normale Superiore di Pisa  
Fiorenzo Toso<sup>†</sup>, Università degli Studi di Sassari

*Segreteria di redazione*

Diego Terzano, Matteo Macciò



# LUMINA

*Rivista di Linguistica storica e di Letteratura comparata*



*... perché i re granchi  
D'oppugnar l'abbicì non fur mai stanchi.*

Giacomo Leopardi

La rivista si propone di concretizzare, in un numero annuale, ricerche che spaziano nell'ambito della Linguistica storica e della Letteratura comparata senza preclusioni geografiche e temporali, secondo una rigorosa impostazione di analisi testuale e semantica svolta su testi in lingua originale. Essa intende proseguire il magistero e l'attività di studio di Enrica Salvaneschi, classicista e titolare della cattedra di Letterature comparate dell'Università degli Studi di Genova. L'idea di unire linguistica e letteratura, classicità e modernità, va incontro sia a esigenze di tipo scientifico (interdisciplinarietà) sia alla necessità di ricucire uno strappo immotivato tra le varie materie.

🌐 <https://www.aracneeditrice.eu/it/rivista/lumina-rivista-di-linguistica-storica-e-di-letteratura-comparata.html>

✉ [rivistalumina@gmail.com](mailto:rivistalumina@gmail.com)

I contributi pubblicati sulla rivista sono sottoposti a revisione tra pari.

Le afferenze dei membri del Comitato Scientifico indicate nella pagina precedente si riferiscono o a dove questi svolgono la propria attività o alle sedi in cui hanno compiuto i propri studi.

Questa pubblicazione è finanziata grazie a un contributo del Dipartimento di Italianistica, Romanistica, Antichistica, Arti e Spettacolo dell'Università di Genova.



Copyright © MMXXIII

ISBN 979-12-218-0655-7

ISSN 2611-1195

Registrazione presso il Tribunale Ordinario di Genova  
n. 2 del 16 gennaio 2018

LUOGO E DATA DI PUBBLICAZIONE

ROMA 24 APRILE 2023

## Indice

Μικρά ζύμη ὅλον τὸ φύραμα ζυμοῖ / Modicum fermentum totam massam corrumpit. <i>Lieviti, fermentati e relativi campi semantici in prospettiva linguistica ed ermeneutica</i> a cura di Rosa RONZITTI e Simone TURCO .....	5
Giulio IMBERCIADORI <i>Sul lessema indoeuropeo per 'idromele; bevanda alcolica (dolce); miele'</i> .....	13
Guido BORGHI <i>*B<sup>h</sup>rúġiā·h<sub>2</sub>/4 b<sup>h</sup>érmīṭā·h<sub>2</sub>/4 b<sup>h</sup>rúh<sub>1</sub>tō-m b<sup>h</sup>ǵ<sub>1</sub>kōs kuĕ</i> .....	33
Andrea RAVASCO <i>Mosè beveva birra? Riflessioni sulla traduzione dell'ebraico šēkār</i> .....	61
Rosa RONZITTI <i>L'ebbrezza della reincarnazione, il miele dello stordimento. Un'ipotesi indoeuropea sul baratro del Λήθη (Plut., Mor. 44 §27, 565F-566A)</i> .....	79
Alessandro MUSSINI <i>La sostanza eucaristica del pane azzimo o del fermentum in Michele Psello e nel cosiddetto "Scisma di Cerulario" del 1054</i> .....	97
Paolo OGNIBENE <i>Il rong osseto</i> .....	147
Diego TERZANO <i>Pavese e Anderson, Pavese attraverso Anderson. Per una definizione del rapporto natura-storia in relazione alle immagini di pane e vino</i> .....	155
Sezione miscellanea	
Andrea BEGHINI <i>Nota sull'estetica del caso nell'Iliade (in margine a Hom. Il. XI 604)</i> .....	183
Marco MARTIN <i>Simposio greco e banchetto barbarico: un'antitesi culturale</i> .....	203

Stefano LUSITO	
<i>Dati e problematiche generali per una definizione delle facies pregresse del monegasco</i> .....	227
Renato GIOVANNOLI	
<i>«Servir les maçons». Renaud di Montauban, san Reynold e le leggende sull'origine del Compagnonaggio e della Massoneria</i> .....	249
Alberica TURCHI	
<i>Città inimmaginabili, comunità immaginate. Un viaggio nella poesia cipriota postcoloniale</i> .....	287
Storia delle idee	
Fabio PORCHI	
<i>Edizione italiana con testo a fronte introdotta, commentata e annotata di Kultbild und Andachtsbild (1939) di Romano Guardini</i> .....	309
Davide ARECCO	
<i>Idee e pratiche scientifiche in trasformazione: l'accademismo francese da Luigi XIII a Luigi XV</i> .....	383
Marcello DE MARTINO	
<i>The “Gnostic” Jung and Olga Fröbe-Kapteyn, the “high priestess” of Eranos. Esoteric influences on Mircea Eliade’s approach to the History of Religions</i> .....	409
<i>Abstract</i> .....	433

Μικρὰ ζύμη ὅλον τὸ φύραμα ζυμοῖ  
*Modicum fermentum totam massam corrumpit.*  
Lieviti, fermentati e relativi campi semantici  
in prospettiva linguistica ed ermeneutica

A chi ha seguito fin qui i ripetitivi meandri del nostro discorso risulterà chiaro come la coincidenza contraddittoria e pur essenziale del tutto e della parte governi, a guisa di invariante, livelli diversi: etimologico, mitico, testuale e speculativo — tanto poetico quanto filosofico, se è il caso di distinguere questi due domini.

(E. SALVANESCHI, da *Briciola. Storia fantastica di un'idea*, Genova: Il Melangolo, 1990, p. 121)

Nel magistrale saggio IV della raccolta *Altri saggi di critica semantica* (1961)<sup>1</sup>, intitolato *La formula «ite, missa est»*, Antonino Pagliaro analizza l'abitudine invalsa tra i vescovi nella Chiesa dei primi secoli di inviare alle chiese più vicine il cosiddetto *fermentum*. Si trattava di una particola di pane eucaristico la cui circolazione e il cui consumo da parte, almeno, dei rappresentanti della comunità cristiane adiacenti (*commixtio*) sancivano la concezione dell'eucaristia quale *sacramentum unitatis*. Questa parte del saggio, davvero assai breve, è in realtà centrale rispetto all'argomentazione generale, poiché tale invio potrebbe essere alla base della formula di commiato della celebrazione liturgica, tanto difficile da spiegare e da collocare storicamente e linguisticamente.

Il lavoro di Pagliaro, ancora modernissimo nonostante gli oltre sessant'anni dalla pubblicazione, consente di mostrare quanto sia complesso e difficoltoso il tema che questo numero della nostra rivista si propone di indagare, di cui la tradizione della *commixtio* è uno tra tanti emblemi possibili. Il simbolo tangibile dell'unità della Chiesa primitiva, legato alla celebrazione centrale della cristianità, si sostanzia in

<sup>1</sup> Antonino PAGLIARO, *Altri saggi di critica semantica*, Messina-Firenze: G. D'Anna, 1961, pp. 127-182.

un prodotto della panificazione; il suo veicolo semantico (appunto, il pane) è un oggetto che identifica teologicamente il rapporto tra divinità e umanità: evangelicamente, la carne del Figlio di Dio è rappresentata dal pane, il cui referente semantico è il nutrimento, il quale a sua volta rimanda quasi per antonomasia, almeno nell'area mediterranea, alla coltivazione e al consumo dei cereali. Tuttavia quella circa la natura del pane eucaristico è una discussione ancora aperta nell'ambito della teologia della Chiesa primitiva, il cui sviluppo e la cui importanza sono peraltro magistralmente trattati in senso storico-filologico da Alessandro Mussini nel presente numero; è perciò anche al suo lavoro che facciamo emblematicamente riferimento in queste poche note introduttive, sollevando qualche ulteriore problema circa la ricezione "psicologica" della nozione di fermentato.

Il pane menzionato nei Vangeli come referente metaforico del corpo del Cristo è un prodotto connotato in senso giudaico, e dunque qualificabile come azzimo, privo di quel lievito cui il pane è ormai comunemente associato. Ciò nonostante, sia nell'uso relativo al *fermentum* (come è evidente dalla denominazione del suo oggetto) sia nella successiva pratica eucaristica, la particola era costituita in maniera preponderante da pane contenente lievito, quindi di natura tecnicamente opposta alla materia usata per la Pasqua ebraica e che il Cristo aveva impiegato durante l'Ultima Cena. Come si risolve questa apparente contraddizione o violazione del canone biblico? Ebbene, essa non si risolve, a meno di non considerare due elementi: da una parte, la ricezione storica di alcuni temi simbolici, anzi, diremmo, archetipali, trasversali a varie culture e non di origine scritturale, e, dall'altra, la sostanziale ambivalenza del lievito quale metafora, anche nel Nuovo Testamento, ora di corruzione ora di accrescimento positivo<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Il doppio valore è particolarmente evidente tra gruppi di versi; ad esempio *Mt.* 16, 6 (ὁρᾶτε καὶ προσέχετε ἀπὸ τῆς ζύμης τῶν Φαρισαίων καὶ Σαδδουκαίων) e *Mc.* 8, 15 (ὁρᾶτε, βλέπετε ἀπὸ τῆς ζύμης τῶν Φαρισαίων καὶ τῆς ζύμης Ἡρώδου), o ancora *Lc.* 12, 1 (Ἐν οἷς ἐπισυναχθεισῶν τῶν μυριάδων τοῦ ὄχλου, ὥστε καταπατεῖν ἀλλήλους, ἤρξατο λέγειν πρὸς τοὺς μαθητὰς αὐτοῦ πρῶτον προσέχετε ἑαυτοῖς ἀπὸ τῆς ζύμης, ἥτις ἐστὶν ὑπόκρισις, τῶν Φαρισαίων), cui fa eco *Gal.* 5, 9, contenente l'esortazione paolina che dà il titolo al presente volume (μικρὰ ζύμη ὄλον τὸ φύραμα ζυμοῖ), contro *Mt.* 13, 33 (ὁμοία ἐστὶν ἡ βασιλεία τῶν οὐρανῶν ζύμη, ἣν λαβοῦσα γυνὴ ἐνέκρυσεν εἰς ἀλεύρου σάτα τρία ἕως οὗ ἐζυμώθη ὄλον) e *Lc.* 13, 20-21 (τίνι ὁμοιώσω τὴν βασιλείαν τοῦ θεοῦ; ὁμοία ἐστὶν ζύμη, ἣν λαβοῦσα γυνὴ [ἐν]έκρυσεν εἰς ἀλεύρου σάτα τρία ἕως οὗ ἐζυμώθη ὄλον).

A livello storico la scelta di un prodotto fermentato e pertanto costituito in maniera differente rispetto all'evidenza del Vangelo, pur variamente interpretata, non stupisce, vista anche la penetrazione nella dottrina e nella pratica cristiana delle origini, a partire dal II secolo, di elementi "non canonici" perché estranei alle informazioni neotestamentarie o costituitisi successivamente a livello locale e poi estesi ad altre comunità. Si può supporre che aggiungere lievito nell'impasto di questo pane non fosse neppure percepito come una contraddizione rispetto alla norma evangelica. Come si è accennato, il Cristo stesso aveva trattato il tema del lievito in termini ambivalenti; peraltro il vino, secondo elemento dell'eucaristia che coesiste nella medesima liturgia, può dirsi tale proprio grazie ai lieviti. Inoltre — fatto semasiologicamente rilevante — denominare la particola *fermentum* si inscriverebbe in un più ampio quadro di metaforizzazione. L'oggetto e la sua denominazione si relazionerebbero grazie a un vincolo semantico analogico e dunque "esteso" ma indebolito (generalmente al pane si associa la fermentazione, sebbene non tutti i tipi di pane siano lievitati, e la particola veniva comunque immersa nel vino, un fermentato), il quale non avrebbe però una controparte reale nel caso specifico, non essendo questo *fermentum* necessariamente qualcosa di *fermentatum*. Il nome attribuito può dunque essere interpretato come una risemantizzazione. Una volta lenita la negatività attribuita al lievito, quest'ultimo sarebbe stato impiegato per esprimere il nesso etimologico-concettuale soggiacente: la particola, "lievitata" o meno, è comunque innesco seminale che, sparso tra la comunità dei fedeli, accresce la "massa" del Regno di Dio e ne favorisce la diffusione.

\*\*\*

È chiaro, anche solo da questo esempio piuttosto specifico, quanto l'argomento possa essere vasto, forse al limite della descrivibilità. Assieme al pane coesiste, come si è menzionato in riferimento all'eucaristia, quello che è il fermentato per eccellenza perché ontologicamente tale, ossia il vino, e con esso la birra (la cui genesi è problematica specialmente riguardo al mondo antico), l'idromele e ogni altro prodotto nel quale operi il lievito, la cui potenza evocativa dà origine a campi che da semantici divengono concettuali e che si risemantizzano seguendo

la stratificazione temporale e sociale nonché il contesto diafasico e diatopico.

Oltre ai campi semantici “speciali”, relativi cioè solo ai fermentati in senso stretto e alle denominazioni dei prodotti finiti, esistono poi i campi analoghi o contigui, vale a dire riguardanti gli elementi di base, in particolare in ambito cerealicolo e vinicolo (i tipi di grano e di vitigno) e gli oggetti impiegati nelle varie produzioni. Il pane e il vino si prestano ad esempio, per la loro pervasività e duttilità, alla stesura delle griglie di Trier e Weisgerber. Secondo questo modello di analisi, fulcro della *Wortfeldtheorie*, a uno specifico elemento lessicale di un dato campo viene collegata una serie di termini appartenenti al campo semantico esteso. Attraverso la variazione sincronica e diacronica, in prospettiva diatopica, è possibile determinare in che modo il mutamento di significato di un elemento incida sulla struttura del campo nella sua totalità e agisca così come una sorta di perturbazione della struttura lessicale<sup>3</sup>.

Questo metodo è particolarmente utile nello studio del modo in cui i termini organizzati in macro e microcampi influenzano la psicologia e la cultura di una data area linguistica, ovvero come alcuni concetti astratti o azioni reali vengano a essere descritti magari attraverso formule dialettali, motti, giochi di parole, metafore — ad esempio la sentenza neotestamentaria che dà il titolo al presente volume — e allegorie aventi quale punto di origine l'*argumentum* stesso del campo lessicale e semantico considerato.

\*\*\*

Un ulteriore filone di studio, a nostra conoscenza meno battuto, sarebbe quello delle denominazioni delle “specialità” dei fermentati. Caso emblematico sono le denominazioni dei prodotti vinicoli di particolari aree geografiche, specialmente di cultura romanza. Un esempio tra i molti possibili, sui quali ancora poche ricerche sono state condotte, è quello da noi recentemente individuato nella denominazione *Sangue di Giuda*, che definisce un vino tipico dell’Oltrepò Pavese. Vi fa da sfondo una leggenda singolare. Secondo la tradizione orale, per misericordia divina

<sup>3</sup> Per una trattazione, si veda Jost TRIER, *Aufsätze und Vorträge zur Wortfeldtheorie*, a cura di Anthony VAN DER LEE e Oskar REICHMANN, The Hague: Mouton, 1973.

Giuda il traditore sarebbe infine stato risuscitato; trovatosi nei dintorni di Broni, avrebbe offerto in sacrificio quale pegno di redenzione il proprio sangue per sanare le coltivazioni di vite, che stavano subendo una tremenda epidemia. Benché il sacrificio non fosse poi stato compiuto, la floridezza miracolosa seguita alla sua visita avrebbe associato indissolubilmente il suo sangue, pronto a essere versato, al vino prodotto nella zona.

La storia contiene senz'altro componenti rilevanti dal punto di vista folklorico, come il sacrificio cruento legato alla produzione vinicola, che era d'uso nell'area italia. Esso, ancora in tempi recenti, veniva inscenato in alcune zone della Sardegna allorché si piantava una vigna<sup>4</sup>, il che induce anche a una riflessione sul rapporto tra la natura e l'uomo o la storia (tema, peraltro, qui sviluppato in un originalissimo saggio di Diego Terzano avente come fulcro pane e vino a specchio del rapporto tra Pavese e Anderson). La stravaganza della narrazione leggendaria, in cui Giuda pare davvero un personaggio “fuori posto” in relazione al contesto, fa supporre una retroformazione. Si può ipotizzare che tale leggenda non sia, in questo caso, esplicativa di un fenomeno ma sia nata per spiegare una denominazione autoctona molto antica e perdurante a livello fonetico, della quale, come accadrebbe a un toponimo, a causa della stratificazione temporale e del processo fonistorico si sarebbe perduta ogni coscienza linguistica.

Se si analizzano gli elementi del sintagma *Sangue di Giuda* si osserva una facile connessione analogica del primo con ogni genere di liquido o con il “succo”, anche senza ricorrere a un sostrato prelatino<sup>5</sup>. Più arduo è tentare una ricerca stratigrafica di *Giuda*, che in questa prospettiva deriverebbe da un termine assonante del tutto slegato dal nome.

<sup>4</sup> Alcuni riti legati alla coltivazione della vite riportano a una simbologia tra il cristico e il bacchico. Ad esempio a Orotelli (Nuoro), quando si piantava una vigna, veniva scelto un uomo in qualità di φαρμακός. Legato con vitalba e caprifoglio, adornato con erbe fiorite e dotato di una canna, era fatto oggetto di inchini e riverenze per poi venire dileggiato e punzecchiato (Dolores TURCHI, *Maschere, miti e feste della Sardegna*, Roma: Newton Compton, 2020, pp. 143-147). Il rituale sincretistico semi-carnevesco costituisce probabilmente il relitto mitigato d'un sacrificio umano primitivo.

<sup>5</sup> L'etimologia di *sanguen* è incerta. Una proposta ormai molto datata è che sarebbe collegata «a una *rad. europ.* [...] SAK- [oggi \*sek<sup>h</sup>-] *scorrere*» e di qui al liquido (Ottorino PIANIGIANI, *Vocabolario etimologico della lingua italiana*, s. v. *sangue*). Per una ricostruzione più recente si veda Michiel DE VAAN, *Etymological Dictionary of Latin and the Other Italic Languages*, Leiden–Boston: Brill, 2008, s. v. *sanguen*.

Per darsi un ordine è necessario tenere presente due fattori. In primo luogo, il lessema originario dovrebbe attenere al campo semantico del vino oppure riferirsi al suo campo concettuale esteso, che si tratti della sua sostanza (in quanto liquido o fermentato) o di un suo attributo metaforico (ad esempio la sua connessione con la sfera del sacro). In secondo luogo, *Giuda*, anche nel dialetto pavese da cui è stato trasposto in italiano, è verosimilmente esito di una forma simile a *je(h)uda* o *juda*, corruzione del nome evangelico diffuso in latino. Dati questi parametri, può essere rilevante ai fini ermeneutici l'esistenza della radice indoeuropea *\*ǵieu-* 'brodo, zuppa', da cui il latino *iūs*, 'brodo, sugo'. Attenendo alla nozione di 'liquido', essa presenta una ragionevole connessione con il vino; è inoltre stata posta in relazione con il greco ζύμη, 'lievito'<sup>6</sup>. Il legame concettuale tra lievito e brodo sarebbe costituito dal fatto che il lievito è ciò che fa "crescere ribollendo", e concernerebbe dunque sia la fermentazione sia il modo in cui questa è operata.

Nell'ottica proposta è dunque pensabile che *Sangue di Giuda* sia il risultato della ricezione e corruzione di due termini primigeni riferiti al vino. Per il primo termine si avrebbe la continuazione di un lessema semanticamente legato al liquido, sebbene di incerta etimologia; per il secondo si avrebbe una denominazione riportante alla radice *\*ǵieu-*, egualmente correlata per via analogica al liquido (e più estesamente alla fermentazione), forse attraverso il lessema *\*ǵūtā* 'succo'<sup>7</sup>. Dei due lessemi si sarebbero perduti nel corso del tempo i significati, in realtà omologhi, pur sopravvivendone i rispettivi significanti, che sarebbero stati sussunti nello stesso sintagma; il secondo elemento sarebbe frutto di una percepita assonanza a livello popolare con la forma *je(h)uda* o *juda*. Un'interpretazione complementare vedrebbe invece 'sangue' come esito paretimologico di *\*sānkō-* 'sacro'<sup>8</sup>, dalla cui unione in composto con *\*ǵūtā* — presumibilmente in gallico — si sarebbe avuto l'esito lombardo †*sancdzūda*, che avrebbe innescato la paretimologia

<sup>6</sup> Cfr. CHANTRAINE, s.v. ζύμη. È stata anche proposta, sebbene problematicamente, una relazione con ζωμός 'salsa, zuppa'; si veda DE VAAN, s.v. *iūs*.

<sup>7</sup> Si tratterebbe della variante in vocale lunga (dovuta all'unione di vocale breve + *schwa*) — attestata, si veda POKORNY 1959, p. 507 — di *\*ǵūtā*, direttamente continuato in celtico insulare (britannico) e corradicale (con diverso suffisso) del gallico *\*ǵūtā* > mediolatino *iotta* 'brodo'.

<sup>8</sup> Antecedente del teonimo umbro-sabino *Sāncūs* e formato sull'unica radice indoeuropea di forma *\*sāk-* ('sacro').

*Sangue di Giuda*. A sua volta, attorno all'attribuzione di un nome tanto "pieno" semanticamente si sarebbero attivati i tipici meccanismi mitopoietici, che nella formazione delle leggende risentono fortemente della sacralità dei loro oggetti e che avrebbero dato vita alla narrazione "eccentrica" di cui s'è dato conto. Simili pseudo-etimologie a posteriori non sono rare e sono state osservate in altri ambiti; si veda, ad esempio, la paretimologizzazione di *Veronica* come 'vera icona' o 'vera iconica', con tutte le leggende collegate<sup>9</sup>.

\*\*\*

In queste pagine si sono volutamente messe in luce, quasi a mosaico, questioni che in parte prescindono dai temi affrontati nei contributi del volume, riguardanti aspetti che dalla linguistica giungono sino alla letteratura e che rappresentano ulteriori fecondissimi filoni di studio. Ci auguriamo che gli esempi summenzionati, insieme con i contributi qui raccolti, per i quali rivolgiamo un grazie sentito agli autori, inducano in futuro a un'ulteriore e profonda riflessione sul tema. La simbologia di cui essi sono portatori attraversa egualmente le discipline storiche, linguistiche e letterarie e costituisce un'inesauribile fonte di indagine ermeneutica.

Rosa RONZITTI  
Simone TURCO

Genova, 1° dicembre MMXXII

<sup>9</sup> Per una disamina, si vedano Renzo OLIVIERI–Enrica SALVANESCHI, "Forse di Croazia ..." (*Dante, Paradiso XXXI 103*), in Luca Busetto (a cura di), „*Weithin klar ist die Nacht, die linde, und windlos*“. *Saggi in onore di Anna Lucia Giavotto*, in «Quaderni di Lingua e Storia» 4 (2012), pp. 114-116, e Simone TURCO, "Imago Christi vera": *fonti, metodo, esegesi*, ivi, pp. 189-191.



## Sul lessema indoeuropeo per ‘idromele; bevanda alcolica (dolce); miele’

Giulio IMBERCIADORI\*

Il presente articolo tratta l’origine del lessema indoeuropeo per ‘idromele; bevanda alcolica (dolce); miele’. Da un lato, la ricostruzione formale come pie. *\*méd<sup>h</sup>u-* è certa e nota da tempo. Dall’altro, tuttavia, l’etimologia indoeuropea del ricostruito *\*méd<sup>h</sup>u-* ha costituito fino ad oggi oggetto di discussione.

### 1. Attestazioni e semantica<sup>1</sup>

#### 1.1. Forme neutre baritone.

Anatolico: luv.-cun. *maddu-* n. ‘vino’, luv.-ger. *ma-tu-* = /máddu-/ n. ‘id.’ < panat. *\*méd-u-* n. < pre-panat. *\*méd<sup>h</sup>-u-* n.<sup>2</sup>

Indoiranico: (*i*) ai. *mádhu-* n. (gen.sg. *mádhvah* ~ *mádhoh*) ‘bevanda dolce, dolcezza; miele; *soma*; latte, acqua’ (RV) ~ primo membro di

\* Ludwig-Maximilians-Universität München.

Sono grato a Guido Borghi, Eugen Hill, Paolo Milizia, Sergio Neri, Alessandro Parenti, Benedikt Peschl, Rosa Ronzitti, Zsolt Simon, Anthony Yates e un revisore anonimo per i preziosi commenti al testo dell’articolo. Naturalmente, ogni errore e/o imprecisione è da addebitarsi esclusivamente all’Autore di queste righe.

<sup>1</sup> Cfr., in generale, Julius POKORNY, *Indogermanisches etymologisches Wörterbuch*, vol. 1, Bern – München: Francke, 1959, p. 707; James P. MALLORY e Douglas Q. ADAMS, *Encyclopedia of Indo-European Culture*, London – Chicago: Fitzroy, 1997, p. 271; Wolfram EULER, *Der Met – Rauschtrank oder Delikatesse der Indogermanen? Überlegungen zur Bedeutungsvielfalt von indoiranisch \*mádhu*, in Bernard FORSSMAN e Robert PLATH (a cura di), *Indoarisch, Iranisch und die Indogermanistik. Arbeitstagung der Indogermanischen Gesellschaft vom 2. bis 5. Oktober 1997 in Erlangen*, Wiesbaden: Reichert, 2000, pp. 89-101; Dagmar S. WODTKO, Britta IRSLINGER e Carolin SCHNEIDER, *Nomina im Indogermanischen Lexikon*, Heidelberg: Winter, 2008, pp. 467-468.

<sup>2</sup> Cfr. David SASSEVILLE, Zsolt SIMON e Thomas STEER, *Proto-Anatolian \*médhu-*, *eDiAna*, <http://www.ediana.gwi.uni-muenchen.de/dictionary.php?lemma=223>, ultima consultazione: 01/04/2022.

composto *madhv-*<sup>o</sup> in ai. *madhv-ád-* ‘mangiatore di miele / cibo dolce’ (RV); (ii) avr. *mađu-* n. ‘vino’ (gen.sg. *mađuš*), cot. *mau* ‘bevanda alcolica’, sogd. *mōw* ‘vino’ ecc. < piiran. *mád<sup>h</sup>-u-* n. < pre-piiran. \**méd<sup>h</sup>-u-* n., fonte dei prestiti ugrofinnici fin. *mete-* ‘miele; idromele’, ung. *méz* ‘miele’ ecc.<sup>3</sup>.

Greco: μέθυ n. ‘vino’ (Il.) (gen.sg. μέθυος [Plat.]) < pgr. \**mét<sup>h</sup>-u-* n. < pre-pgr. \**méd<sup>h</sup>-u-* n. – gr. μέθυ pertiene quasi esclusivamente alla lingua poetica e risulta pressoché estinto dopo l’età classica<sup>4</sup>.

1.2. Forme (originariamente) neutre ossitone.

Baltico: apr. *meddo* n. ‘miele’, lit. *medūs* (gen.sg. *medaūš*) m. (4) ‘id.’, lett. *medus* m. ‘miele; idromele’ < pbalt. \**medú-* n. Secondo V. Mažiulis<sup>5</sup>, apr. *meddo* sarebbe una forma baritona. Dato che, tuttavia, rimane incerto se la grafia geminata di apr. *meddo* alluda alla presenza di accento sulla vocale precedente o piuttosto alla quantità breve di tale vocale<sup>6</sup>, l’attestazione antico-prussiana non verrà considerata come evidenza accentuale nella trattazione seguente.

Al fianco dell’ereditato *medūs* il lituano presenta il lessema *midūs* m. (4, 2) ‘idromele’, da interpretarsi come prestito da una forma gotica \**midus* m. ‘id.’ (o \**midu* n.?), non direttamente attestata<sup>7</sup>.

1.3. Forme (originariamente) neutre senza evidenza accentuale.

Celtico: air. *mid* n. (secondariamente m.) ‘idromele’, agall. *med* m.

<sup>3</sup> Cfr. Monier MONIER-WILLIAMS, *A Sanskrit-English Dictionary: Etymologically and Philologically Arranged with Special References to Cognate Indo-European Languages*, Oxford: Clarendon, 1872, pp. 781.2 e 779.3; Christian BARTHOLOMAE, *Altiranisches Wörterbuch*, Straßburg: Trübner, 1904, p. 1114; Manfred MAYRHOFER, *Etymologisches Wörterbuch des Altindoarischen*, vol. 2, Heidelberg: Winter, 1996, pp. 302-303; Salvatore SCARLATA, *Die Wurzelkomposita im R̥g-Veda*, Wiesbaden: Reichert, 1999, p. 37; Hartmut KATZ, *Studien zu den älteren indoiranischen Lehnwörtern in den uralischen Sprachen*, Heidelberg: Winter, 2003, p. 224.

<sup>4</sup> Cfr. Pierre CHANTRAINE, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Paris: Klincksieck, 1999, II ed., pp. 675-676; Robert S. P. BEEKES, *Etymological Dictionary of Greek*, vol. 2, Leiden – Boston: Brill, 2010, p. 919.

<sup>5</sup> Cfr. Vytautas MAŽIULIS, *Prūsų kalbos etimologijos žodynas*, Vilnius: Mokslo ir Enciklopedijų Leidybos Centras, 2013, p. 588. Sono grato a Sergio Neri per la segnalazione di questo rimando bibliografico.

<sup>6</sup> Cfr. Steven YOUNG, “Kortlandt’s Hypothesis” and Old Prussian Stress, in «Baltistica» 34, 1 (1999), pp. 5 e 8. Sono grato ad Alessandro Parenti per la segnalazione di questo rimando bibliografico.

<sup>7</sup> Cfr. Albert L. LLOYD, Otto SPRINGER, Karen K. PURDY e Rosemarie LÜHR, *Etymologisches Wörterbuch des Althochdeutschen*, vol. 6, Göttingen – Zürich: Vandenhoeck & Ruprecht, 2017, p. 372; Wolfgang HOCK et al., *Altlitauisches etymologisches Wörterbuch* (versione 2.0), <https://alew.hu-berlin.de/>, p. 724, ultima consultazione: 01/04/2022.

'id.', gall. *medd* m. 'id.', bret. *mez* m. 'id.' ecc. < pcelt. \**medu-* n. < pre-pcelt. \**med<sup>h</sup>-u-* n.<sup>8</sup>

1.4. Forme maschili ossitone.

Slavo: asle. *medŭ* m. 'miele', ru. *měd* m. 'miele; idromele', ceco *med* m. 'id.', pol. *miód* m. 'id.', scr. *měd* m. 'miele', slov. *mêd* m. 'id.' ecc. < psl. \**medŭ* m. (c), tema in *-u*<sup>9</sup>.

1.5. Forme maschili senza evidenza accentuale.

Germanico: aisl. *mjōðr* m. 'idromele', isl. *mjōður* m. (~ *mjöd* f. 'id.'), aingl. *medu* m. (secondariamente n.) 'id.', aat. *me/itu* m. 'id.', ted. *Met* m. 'id.' ecc. < pgerm. \**meðu-* m. < pre-pgerm. \**med<sup>h</sup>-u-* m.<sup>10</sup>

1.6. Forme maschili o neutre senza evidenza accentuale.

(i) Toc. B *mit* m. o n. (per il genere cfr. p.es. B497b4Š) 'miele' (= sct. *kṣaudra-*) < ptoc. \**mätä* < pre-ptoc. \**med<sup>h</sup>-u*<sup>11</sup>.

(ii) Toc. B *mot* m. o n. (per il genere cfr. p.es. Tumšūq 97a4) 'bevanda alcolica fermentata (ricavata da cereali)' (= sct. *surā-*)<sup>12</sup>. L'etimologia è dibattuta.

Da un lato, H.W. Bailey<sup>13</sup> ha proposto di considerare B *mot* 'bevanda alcolica' come un prestito da sogd. S *mōw*, C *mdw*, *mwd*[w], BR

<sup>8</sup> Cfr. Joseph VENDRYES, *Lexique étymologique de l'irlandais ancien*, vol. 4, Paris: Centre National de la Recherche Scientifique, 1961, p. 48; Ranko MATASOVIĆ, *Etymological Dictionary of Proto-Celtic*, Leiden – Boston: Brill, pp. 261-262.

<sup>9</sup> Cfr. Rick DERKSEN, *Etymological Dictionary of the Slavic Inherited Lexicon*, Leiden – Boston: Brill, 2008, pp. 306-307.

<sup>10</sup> Cfr. Ásgeir Blöndal MAGNÚSSON, *Íslensk orðsifjabók*, Reykjavík: Orðabók Háskólans, 1989, p. 627; Guus KROONEN, *Etymological Dictionary of Proto-Germanic*, Leiden – Boston: Brill, 2013, p. 361; LLOYD et al., vol. 6, pp. 370-374.

<sup>11</sup> Cfr. Douglas Q. ADAMS, *A Dictionary of Tocharian B: Revised and Greatly Enlarged*, Amsterdam – New York: Rodopi, 2013, II ed., p. 494. Il genere maschile indicato da Wolfgang KRAUSE e Werner THOMAS, *Tocharisches Elementarbuch*, vol. 2, Heidelberg: Winter, 1964, p. 221 non è deducibile dalle attestazioni disponibili.

<sup>12</sup> Cfr. Hirotohi OGIHARA e Georges-Jean PINAULT, *Un fragment de planchette de bois en tokharien B*, in «Journal Asiatique» 298, 1 (2010), pp. 187-188. Il genere maschile indicato da KRAUSE e THOMAS, p. 223 e ADAMS, ivi, p. 193 s.v. *kuñi-mot* non è deducibile dalle attestazioni disponibili.

<sup>13</sup> Cfr. Harold W. BAILEY, *A Contribution to the History of Wine*, in Shigeki KAIZUKA (a cura di), *Silver Jubilee Volume of the Zinbun-Kagaku-Kenkyusyo, Kyoto University*, Kyoto: Kyoto University, 1954, in part. pp. 4-6.