

# Il Gattopardo

## Glossario

(Le pagine si riferiscono alla Novantunesima edizione del gennaio 2008 della Universale Feltrinelli. I riferimenti alla traduzione in inglese riguardano la traduzione effettuata da Archibald Colquhoun e ripubblicata da Pantheon Books-New York nel 2007 – I riferimenti alla traduzione francese riguardano la traduzione effettuata da Jean-Paul Manganaro pubblicata nella collana *Points* delle Éditions du Seuil nel 2007)

### Capitolo sesto

211 ...*fece vacillare la calèche sulle alte molle*.... È la parola francese per calesse, ma mentre il calesse italiano è una vettura a due ruote, con o senza mantice, tirata da un cavallo – ed era quindi usata per disbrighi quotidiani poco impegnativi, la francese *calèche* è una carrozza a quattro ruote, coperta e trainata almeno da due cavalli, il cui impiego dunque è riservato ad occasioni più formali e al trasporto di un maggior numero di persone e per più lunghi tragitti

211 ...*scarpine di seta delle ragazze, scarpini mordoré della Principessa*.... *mordoré* è, anche in italiano e non solo in francese, il nome di un colore: bruno-viola con riflessi dorati, specialmente per pelli e cuoi. (Dal francese *more*: moro e *doré*: dorato)

211 ...*Risali a cassetta, il palafrenière che teneva la briglia dei cavalli*... il *palafrenò* era un cavallo nobile da parata o da viaggio. Nel mondo dei cavalieri medievali, il palafrenière svolgeva l'importante funzione di prendersi cura dei cavalli e dell'armatura dei loro signori. In epoche più recenti, fin quando i cavalli non sono stati soppiantati dalle automobili, i palafrenieri erano coloro che si occupavano dei cavalli nelle stalle e nei maneggi.

211 ...*Dopo la venuta dei Piemontesi, dopo il fattaccio di Aspromonte*... si veda la nota di pagina 214 riguardante il colonnello Pallavicino

212 ...*ed era stato un via vai isterico di crestaie, pettinatrici e calzolai*.... *Crestaia* era la modista, la sartina. Da cresta, nel significato arcaico di cuffia

214 ...*don Fabrizio, col gibus sottobraccio, le sorpassava di tutta la testa*... il *gibus*, così chiamato dal nome del suo inventore francese, era un cappello a cilindro con molle a scatto che permettevano di appiattirlo e portarlo, dunque, sotto il braccio

214 ... *che di fra il corruscare del diadema*.....*il volto suo adunco di vecchio canonico*.... *corruscare* sta per balenare, scintillare, lampeggiare e *adunco* è aggettivo che significa piegato ad uncino, uncinato, quindi qui: il volto di donna Margherita, principessa Ponteleone, aveva un naso fortemente aquilino, ricurvo (il contrario del naso camuso, rincagnato, di Socrate).

214 ...*Ed aspettiamo anche il colonnello Pallavicino, quello che si è condotto tanto*

*bene ad Aspromonte...* Nel 1862 Garibaldi tentò un'altra delle sue imprese organizzando una spedizione militare dal Sud verso Roma per conquistare la città eterna alla nuova Italia unita. Ma la Francia si oppose energicamente e il Primo ministro italiano Rattazzi incaricò il generale Cialdini di fermare la spedizione. Ad intervenire militarmente fu il colonnello Pallavicino che fermò la brigata di 3.000 uomini ad Aspromonte, in Calabria. Il generale Garibaldi fu ferito ad una gamba. Capitale del nuovo Regno restò dunque Torino, per lasciare poi il posto nel 1867 a Firenze; solo nel 1870 si crearono le condizioni internazionali per abbattere definitivamente il potere temporale dei Papi e conquistare Roma alla nuova entità politica.

215 *...ciò che a Calatafimi era tanto incomprensibilmente fallito a Landi...* Calatafimi è un centro abitato in provincia di Trapani, posto a pochi chilometri da Segesta e sulla direttrice tra Marsala e Palermo. I Mille di Garibaldi, sbarcati a Marsala, avevano ingaggiato il 15 maggio 1860 i primi scontri con le unità dell'esercito borbonico, comandati dal generale Francesco Landi.

215 *...Al di sopra dell'ordinato turbinio della crinolina rosea, le bianche spalle di Angelica....* La parola crinolina ha due accezioni. Può essere sia una stoffa piuttosto rigida adoprata in passato per colletti militari, sia una sottana ottocentesca, rigida e rigonfia grazie ad una struttura portante di stecche reggenti, indossata sotto la veste.

216 *...di portare all'occhiello la croce della Corona d'Italia...* L'Ordine della Corona d'Italia fu istituito da Vittorio Emanuele II nel 1868 e fu sostituito nel 1946, con l'istituzione della Repubblica, dall'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.



217 *...lodò una Madonna del Dolci...* Carlo Dolci, pittore fiorentino del Seicento, famoso per le sue oleografiche rappresentazioni religiose e tuttora apprezzato come ritrattista. Qui di seguito: Maria Maddalena della Galleria Palatina, Firenze e Mater Dolorosa, Tokio



217 ...come quella di “Monsù Gaston”, il cuoco dei Salina... Monsù, una deformazione piemontese della parola francese *Monsieur*, era l'appellativo attribuito agli chef delle case nobiliari siciliane, quasi sempre di origine francese

218 ...ci vorrebbe poco a metter fuori tutti questi “tremò”... deformazione dialettale della parola francese *trumeau* (italianizzato in *trumò*) che designa un tipo di mobile costituito da una parte inferiore con cassetti, un piano a ribalta, e una parte superiore alta, chiusa da due ante.

218 ...inverosimilmente olivastre, insopportabilmente ciangottanti.... Ciangottare (o cingottare) significa parlottare, parlare sommessamente e confusamente.

219 ...dal gruppo di bertucce crinolate... si veda nota al Capitolo I, pagina 32

219 ...risultava ancora che i ouistitì delle foreste brasiliane... scimmie del Nuovo Mondo. Il nome francese è stato attribuito a questi primati dal conte de Buffon, insigne naturalista e matematico, in ragione del loro tipico grido. Il nome italiano corrispondente è *marmose*.

219 ...le sue parallassi e i suoi telescopi... Con *parallasse* si indica il fenomeno ottico dello spostamento apparente di un oggetto, quando viene osservato da due o più punti differenti. In astronomia si usa parlare di angolo, montatura, moto, triangolo parallattico. Il concetto è alla base, insieme alla trigonometria, del calcolo delle distanze dei corpi celesti non troppo lontani.

220 ...La sala da ballo era tutto oro: liscio sui cornicioni, cincischiato nelle inquadrature delle porte, damaschinato chiaro... *Cincischiare* si usa soprattutto per dire di parole pronunciate male o di una condotta svogliata e goffa, Qui, in accordo con la sua etimologia, sta per intagliato, tagliuzzato: l'opposto di liscio. (*smooth-uneven* nella traduzione inglese; *lisse-tarabiscoté* in quella francese: *tarabiscoté*)

aggiunge qualcosa in più; anziché semplicemente variegato, l'effetto dell'oro steso sui montanti delle porte risulta arricchito all'eccesso dalle modanature). Il *damasco* è tessuto di seta a fiorami in cui il fondo e il disegno sono di diversa lucentezza.

222 *spetrarsi* ....*Don Fabrizio sentì spetrarsi il cuore* ... il verbo *spetrare*, da pietra, ha un uso solamente letterario e antico: significa ridurre od eliminare la durezza. *I duri cor penetra soavemente, e gli ammolisci e spetra* (Tasso) *Oggi mi spetro dell'error ov'io stesso m'era involto* (Petrarca).

222 ...*del possibile rialzo del prezzo dei caciocavalli*... il caciocavallo è formaggio a pasta dura, di vacca o di bufala, semiscremato, tipico dell'Italia meridionale e dalla caratteristica forma a pera.

223 ...*era una buona copia della "Morte del giusto" di Greuze*... Greuze fu pittore francese del Settecento. Fra le sue opere, in genere dedicate a rappresentare interni borghesi e scene quotidiane, non ve n'è alcuna intitolata "*La morte del giusto*". Visconti, nel film del 1963 ispirato al romanzo, utilizzò una copia del quadro di Greuze intitolato "*Le fils puni*" (1778, ora al Louvre) che mette in scena, verosimilmente, una scena di morte. Eccone una riproduzione:



224 ...*La marsina ti sta alla perfezione*... La *marsina* è un altro termine per designare in italiano il *frac* (vedi nota al Capitolo II, pag 90), cioè un indumento maschile da cerimonia con falde a coda di rondine. Secondo il Devoto-Oli, ma con formula dubitativa, il termine deriva dal nome di un militare belga del 17esimo secolo, J. De Marsin.

225 ...*il mento poggiava sull'onda letèa dei capelli di lei*... letèo = che induce l'oblio, la smemoratezza benefica. Da Lete, fiume dell'oblio della mitologia greca, dove le anime scese nell'Ade si immergevano, dimenticando così la vita terrena e predisponendosi a nuova reincarnazione (si veda la versione filosofica nel mito platonico di Er, capitolo X della Repubblica)

227 ...*candelabri di vermeil*... il *vermeil* è il bronzo o l'argento dorato

227 ...*"dolci di riposto"*.... In Italia meridionale il riposto era l'ambiente ove si riponevano (mettevano, sistemavano, ricollocavano nel loro posto) i generi alimentari o gli oggetti per il servizio di tavola.

227 ...*cerei e gommosi gli chaud-froids di vitello*... lo *chaud-froid* è (o sarebbe forse il caso di dire, era) una salsa di brodo, burro, farina, cui si aggiungono gelatina e panna.

227 ...*le galantine color aurora*... la *galantina* è un piatto freddo di carne di pollo farcita di spezie varie, pistacchi e altre carni macinate, servita con gelatina. (il termine sembra che derivi da una traduzione o deformazione dalmata della parola *gelatina*)

228 ...*Li immani babà sauri come il manto dei cavalli*.... il *babà* è un dolce da forno, tipico di Napoli e provincia, fatto con farina, uova, lievito, zucchero (e uva passa), messo in stampi il cui diametro varia da 5-7 a 35-40 centimetri, e poi bagnato con sciroppo di zucchero, rhum, limoncello o altri liquori. La sua origine è però polacca e la leggenda vuole che la ricetta sia stata elaborata dal re Stanislao (XVIII secolo) grande buongustaio e cuoco che, trovando troppo secca la pasta lievitata della ricetta tradizionale pensò di bagnarla con del rhum, e chiamò il risultato *babà*, che in polacco vuol dire dolce lievitato a forma tonda.

228 ....*impudiche 'paste delle Vergini'*.... Sono tante le diverse versioni di *paste delle Vergini* che si fanno in Sicilia, e che hanno in comune soltanto la forma. Una ricetta prevede un ripieno di bianco-mangiare (si legga la nota sottostante), e una pasta frolla preparata con farina di mandorle.

(Ricetta della pasta delle vergini tratta da *La tavola del Gattopardo* di Mary Taylor Simeati

Per la pasta frolla

125 gr di farina di mandorle

250 gr di farina 00

150 gr di zucchero

un pizzico di sale

150 gr di strutto

1 uovo

pochissimo latte)

Preparare la pasta frolla, mescolando assieme le farine, lo zucchero ed il sale, versare sul piano di lavoro e farne una fontana. Al centro mettere lo strutto, impastare con la punta delle dita. Quando la farina ha preso tutto lo strutto, rifare la fontana, battervi dentro l'uovo e versare qualche goccia di latte quanto basta per potere impastare bene. Farne una palla e lasciare riposare per venti minuti.

Dividere la pasta frolla in più parti e stenderle una alla volta col matterello su una superficie infarinata fino a raggiungere lo spessore di circa 3 mm. Con un bicchiere del diametro di circa 6 cm, tagliare 12 dischetti di pasta, e poi con un bicchiere più grande, altri 12 dischetti di circa 10 cm.

Ungere ed infarinare due teglie da forno. Trasferirvi i dischetti più piccoli. Su ognuno mettere un cucchiaino di biancomangiare, e spolverarlo con la cannella ed i pistacchi tritati. Sbattere il bianco d'uovo, e spennellarne un po' sul bordo dei

*dischetti. Coprire quindi ciascun dischetto con uno di quelli più grandi, premendo bene per sigillare i bordi. Lucidare col rimanente bianco d'uovo.*

*Cuocere le paste a forno moderato (180°) per circa 15 minuti, o finché leggermente dorate.*

*Nota: La farina di mandorle fatta in casa al momento di adoperarla da risultati di gran lunga superiori rispetto a quella comprata che ha già perso l'olio volatile, e quindi profumo e sapore.)*

228 ...una profana caricatura di Sant'Agata esibenti i propri seni recisi... Sant'Agata, martire cristiana del III secolo, è patrona di Catania, la sua città, e di San Marino. Giovane colta e di ricca famiglia, venne richiesta dal proconsole Quinziano di abiurare la fede cristiana e, a seguito del suo reiterato rifiuto, venne imprigionata e sottoposta a sevizie, come lo strappo di una mammella e infine condannata a morire, bruciata viva sui carboni ardenti.

228 ...Mentre degustava la raffinata mescolanza di bianco mangiare, pistacchio e cannella racchiusa nei dolci che aveva scelti, ... il Biancomangiare è una preparazione dolce e delicata tipica di due regioni agli antipodi della penisola italiana: la Sicilia e la Valle d'Aosta. Deve il suo nome al fatto che nella composizione prevalgono ingredienti di colore bianco: latte o polvere di mandorle. In Valle d'Aosta il Biancomangiare prende il nome di *Blanc Manger* e si prepara in due versioni, la prima è fatta con latte di mandorla, la seconda, più elaborata, utilizza il latte di mucca. In Sicilia il *Biancomangiare* è un piatto preparato con mandorle tritate, zucchero, amido, buccia di limone, cannella e messo a raffreddare in forme di terracotta. Molto probabilmente il Biancomangiare fu preparato per la prima volta in Francia poiché nei più antichi ricettari è frequente la presenza di termini come: *blanche mangieri, balmagier, bramangerè*. Si diffuse in Italia intorno all'XI secolo e viene nominato tra i piatti del celebre banchetto organizzato nel 1077 da Matilde di Canossa per la riappacificazione tra il Papa e l'Imperatore.

*(Ricetta per preparare il biancomangiare tratta da La tavola del Gattopardo di Mary Taylor Simeti.*

*Componenti*

*1/2 litro di latte*

*100 gr di zucchero*

*40 gr di amido*

*un pezzetto di buccia di limone*

*20 gr di pistacchi tritati*

*1 cucchiaino di cannella pestata o in polvere*

*1 bianco d'uovo*

*Stemperare con cura l'amido in un po' del latte. Aggiungere lo zucchero, la buccia di limone e il resto del latte. Mettere il tegame sul fuoco lento, e cuocere mescolando continuamente, finché si addensi, avendo cura di non fare bollire il latte. Togliere dal fuoco, togliere la buccia di limone e lasciare raffreddare.*

Le mandorle sono un punto di raccordo con una ricetta inglese storica, la *white soup* citata nel capitolo XI del romanzo di Jane Austen *Orgoglio e pregiudizio*. Da un ricettario inglese del XVIII secolo si apprende che la *white soup* era un brodo ottenuto dalla bollitura di pollo, vitello, *bacon*, riso, acciughe, cipolle e sedano, speziato con timo, maggiorana, dragoncello e pepe, filtrato e schiumato, fatto riposare

per una notte, filtrato di nuovo e servito caldo con l'aggiunta di crema, tuorlo d'uovo e mandorle.

228 ...*impetuose fiamme bersaglieresche del bavero*.... il Corpo dei Bersaglieri, esploratori e assalitori dell'Esercito Italiano, fu istituito dal generale La Marmora nel 1836. A differenza che nei trofei delle altre Armi, dove la fiamma distintiva sale diritta, quella presente nei fregi delle divise dei bersaglieri ha sette lingue che si snodano sinuose e avvolgenti, a rappresentare la corsa, l'assalto, il dinamismo tipico del Corpo. Caratteristico della divisa è anche il cappello, da indossare inclinato sul lato destro del capo e ornato da penne di gallo cedrone (o urogallo).



229 ...*da tutti quegli individui tipo Zambianchi che si servivano di lui*.... Callimaco Zambianchi fu patriota risorgimentale che si unì a Garibaldi a Montevideo, quando l'eroe dei due mondi operava in Sud America. Durante la spedizione dei Mille, capitanò il fallito tentativo insurrezionale negli Stati Pontifici, sbarcando a Talamone in Toscana.

SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI  
COMITATO DI OTTAWA

229 ...*forse però voluti dalle Tuileries e da Palazzo Farnese*... Il Palazzo delle Tuileries, fu distrutto da un incendio nel 1871 durante la repressione della Comune. Nel 1862, cioè nel momento in cui il generale Pallavicino avanza l'ipotesi che Garibaldi o i suoi accoliti più facinorosi fossero in realtà stati strumentalizzati da potenze straniere, il Palazzo delle Tuileries ospitava il governo di Napoleone III, il quale vi si era trasferito dall'Eliseo subito dopo il colpo di Stato del 1852 e l'instaurazione del Secondo Impero. *Palazzo Farnese* (si veda anche la nota al Capitolo II di pagina 83) in quel torno di tempo ospitava il re Francesco II di Borbone, transfuga da Napoli e poi da Gaeta. Del tutto fantasiosa perciò sul punto l'annotazione che si legge a pagina 62 della peraltro informata e utile guida alla lettura del Gattopardo di Brian Caine (ed. Troubadour UK, 1998, 2006), secondo il quale si tratterebbe di una svista storica di Tomasi di Lampedusa che avrebbe collocato la sede del governo italiano a Palazzo Farnese quando ancora Roma era sotto il dominio temporale del Papa. Come se Tomasi fosse tanto sprovvisto e come se fosse scopo del governo italiano di brigare per radicalizzare l'azione di Garibaldi.

229 ...*con una serie di quarantottate*... è entrata nell'uso corrente in italiano l'espressione "è successo, può succedere un *quarantotto*". Il suo significato deriva da quanto avvenne nel 1848 quando ribellioni, moti, rivoluzioni, guerre scoppiarono in

tutta Europa, modificando poco però gli assetti di potere esistenti, ad eccezione della caduta del regno di Luigi Filippo in Francia e l'instaurarsi della II Repubblica Francese. Perciò *quarantotto* sta per situazione di confusa e pericolosa, ma anche velleitaria, turbolenza. *Quarantottata* è il sostantivo che si riferisce all'azione di chi si adopra perchè succeda un *quarantotto*.

