

Tre etimologie bovine: alfabeto, sanato, scottona

di Giovanni Ballarini

Etimologie Bovine

Etimologia è la scienza, dai più ritenuta aleatoria (o l'arte?) che studia l'origine delle parole e ricerca la forma più antica, documentata o ricostruita, cui si possa risalire percorrendo a ritroso la storia di una parola. È già qui interessante notare che la parola etimologia significa "scienza degli etimi" e che la parola etimo deriva dal greco *étymon*, neutro sostantivato dell'aggettivo *étymos* "vero", secondo l'illusoria considerazione dell'etimologia quasi fosse "il vero (significato della parola)".

L'etimologia può essere una scienza od un'arte, ma è in ogni modo indubbio che è piena di misteri, affascina e soprattutto desta curiosità. Non è certamente un caso che la parola abbia una grande importanza religiosa: nell'Antica Alleanza è l'uomo che impone il nome agli esseri viventi (Genesi, 2, 19-20) nella Nuova Alleanza la parola, il Verbo, apre il Vangelo di Giovanni.

L'etimologia è ancora più incerta per parole d'uso comune e popolare, ma è altrettanto interessante cercare di rintracciarne l'origine che, a volte, si perde nella notte dei tempi. È ad esempio il caso dell'origine del termine bresaola, che pare risalire a più di cinquemila anni fa. Per quanto poi riguarda la veterinaria, molto vi è ancora da fare sull'origine di molti nomi e denominazioni, ad iniziare da quello di molte malattie. In questa breve nota viene esaminata la posizione del bue nell'alfabeto e l'etimologia di due termini: uno regionale (sanato) che è passato anche nel linguaggio nazionale e l'altro (scottona) che è stato diffuso dalla grande distribuzione.

Il Bue dell'alfabeto

Intuitiva è l'etimologia della parola alfabeto: deriva dalle prime due lettere usate nella scrittura, l'A e la B o, in greco, alfa e beta. Anche queste due prime lettere hanno però una loro storia od etimologia.

Alfa deriva dall'ideogramma del bovino o *aleph*. Infatti, l'A maiuscola, come oggi conosciamo, era rappresentata rovesciata, ed in questa posizione è facile ravvisare il muso triangolare del bovino con le due corna rivolte verso l'alto (le "gambe" dell'A). Beta invece deriva dall'ideogramma di *beth*, che significa casa, che è rappresentata come un rettangolo diviso in due quadrati, due stanzette, rappresentate in pianta.

Interessante è il posto assegnato alle prime due lettere dell'alfabeto: prima il bovino ed immediatamente dopo la casa. In proposito sono necessarie alcune precisazioni.

Il bovino, con la sua testa, è la ricchezza. Non si tratta di una pecora o di una capra, ma di un animale di ben maggiori dimensioni e importanza, che ci fa pensare subito al ruolo del bue Api nella cultura egizia. La testa era inoltre la parte più importante e la ricchezza era definita dal numero di teste (o capita, da qui il termine capitale ancora in uso).

La casa quadrata, con due locali, non è più la tenda o la capanna circolare dei popoli nomadi, ma diviene il simbolo dell'insediamento stabile, quindi della città.

All'inizio dell'alfabeto troviamo il capitale (bovino) e la casa (città). In queste condizioni è stata sviluppata la scrittura, prima con ideogrammi (come la testa del bue e la rappresentazione della casa), poi trasformati in simboli o lettere. Mentre il nomade, il pastore di pecore e capre, che viveva in capanne circolari di solito s'affidava alla memoria, il cittadino e soprattutto quello ricco, con molti capi di bestiame da contare aveva bisogno d'affidarsi alla scrittura.

Il bovino viene prima della casa. Una semplice coincidenza, od una posizione di valore? Una domanda che ammette risposte diverse, ma che in ogni modo sono sempre a favore dell'importanza del bovino nelle culture nelle quali si è sviluppato l'alfabeto che si è poi diffuso, sia pure con varianti grafiche, a tutto il mondo.

Sanato

Sanato, voce antica o regionale - riportano i dizionari - che significa castrare, togliere od inattivare le ghiandole sessuali, maschili o femminili; viene anche riportata la dizione "sanare le scrofe". Sanato, soprattutto in Piemonte, è il vitellone castrato, dal quale deriva il bue grasso, che ha dato tanti celebri piatti della cucina locale, ad iniziare dai bolliti.

Che i termini sanare e sanato siano presenti soprattutto nel Piemonte, non deve stupire, in quanto derivano da corrispondenti termini antichi del provenzale, come anche recentemente ha segnalato Claudine Fabre-

Vassasiii. Anche in altre regioni d'Italia, ad esempio in quelle meridionali, vi era il termine di sanaporcelle. Inoltre nei dialetti romanzi ed in quello piemontese antico castrare si dice anche regolare o regolare, od anche affranchir o liberare dalla "turbolenza degli umori".

Castrare o sanare gli animali (e l'uomo, soprattutto come sistema di "cura" dell'ernia inguinale) era un'operazione di chirurgia con diverso grado di difficoltà: alta nelle femmine e bassa nei maschi. Ma da dove deriva il termine "sanare" che a dire il vero dovrebbe significare "rendere sano", da cui il più diffuso termine "risanare"? Bisogna risalire alle concezioni mediche antiche, soprattutto medievali, quando alcune fasi dei cicli sessuali o delle regole femminili, erano ritenute impure e quindi non sane. In modo analogo è per il termine, caduto in disuso, di "regolare".

Nel passato si riteneva che i cicli sessuali femminili e soprattutto alcune loro fasi (il calore od estro nelle femmine animali e le mestruazioni nella donna) comportassero una "turbolenza degli umori" capace di rendere cattivo l'accrescimento corporeo, ma soprattutto peggiorare la qualità delle carni e la loro conservazione.

Per le femmine, la castrazione, si credeva eliminasse le "impurità" d'umori cattivi, purificasse l'animale e lo rendesse "sano come il ferro", con una carne "fredda" e stabile come il metallo, di facile conservazione. Per il maschio ci si era accorti che la presenza degli organi sessuali comportava variazioni significative nel colore delle carni e nella quantità di grasso (carni magre). Quando la castrazione era riuscita bene, erano cancellati gli istinti sessuali e la carne migliorava: più chiara, tenera e grassa. La carne dei maschi interi era ritenuta "riscaldante", infetta e per il maiale avvicinata a quella degli animali "lazzarini" (dal Lazzaro evangelico) e colpiti da cisticercosi a panicatura (espressione di un'infestione da larve di tenia).

Nel passare, castrare non significava mutilare, ma guarire (da cattivi umori) e risanare o sanare. Una sanità che permette un rapido accrescimento e, in modo particolare, avere carni bianche, grasse e "sane". Carni sulle quali si è costruita una cucina tradizionale di gran pregio, in tutte le specie, ma in modo particolare vitelli, vitelloni e buoi "sanati", maiali "sanati" e, non ultimi, i capponi. Se la castrazione chirurgica poteva "sanare", secondo le concezioni dell'epoca, in tempi recenti è stata proposta una "castrazione chimica" con ormoni. Questa castrazione è stata giustamente vietata per motivi sanitari, anche se fornisce carni magre e chiare, ma diverse da quelle della sicura e tradizionale castrazione chirurgica del sanato.

Scottona, un termine oscuro

Sulla scottona poche cose sono certe, mentre molto è incerto, oscuro ed opinabile, come l'origine del termine.

La scottona, oggi di moda soprattutto in Italia - e vedremo anche perché - è la giovane bovina che non ha ancora figliato e che fornisce una carne di particolare pregio: carne giovane, ma al tempo stesso sufficientemente matura; carne tenera e succulenta; carne magra e sapida; e via dicendo. Fermo restando che la scottona non deve aver figliato (altrimenti sarebbe una vacca), si discute se sia un animale ancora vergine, oppure che abbia già iniziato la prima gravidanza e che sia stato macellato entro i primi quattro, al massimo cinque mesi della stessa. Come vedremo, la prima condizione era forse più probabile nel passato, mentre oggi prevale la seconda. Uno degli aspetti più incerti è l'origine del termine scottona. Una migliore conoscenza di questa etimologia potrebbe essere utile anche a comprendere il successo che oggi ha questa particolare carne bovina. Al riguardo, purtroppo, non vi sono documentazioni e soprattutto citazioni da riportare sull'origine del termine scottona, mentre è possibile tentare un'interpretazione partendo dal termine stesso.

Scottona: un termine che è facile avvicinare a quello di carne o di un animale la cui carne è "scotta", ma in che senso? A questo proposito bisogna riportarsi a periodi passati, quando le idee (o ideologie?) biologiche ed alimentari erano diverse dalle attuali.

Carni calde e carni fredde

Molti secoli fa si era imposta l'idea dei cibi "freddi" e dei cibi "caldi" e che una buona nutrizione dovesse tenere conto anche di un equilibrio tra gli "umori" degli organismi animali. Importante, a questo riguardo, è quanto riguarda la castrazione degli animali, iniziando dal termine "sanato", sopra considerato.

Diversamente da oggi, i bovini erano prevalentemente animali da lavoro e per questo s'usavano buoi (maschi castrati) e vacche. Quando questi animali erano arrivati al termine della loro carriera, erano macellati. Le loro carni erano magre e dure e di scarso pregio. Solo in condizioni particolari s'uccideva il giovane vitello od il bue grasso. In ogni caso queste carni erano considerate "fredde", in quanto prodotte da animali giovani, maschi castrati o femmine anziane.

La giovane bovina doveva servire per la riproduzione e tanto meno se era gravida poteva essere macellata. Tuttavia questo poteva avvenire quando l'animale, nonostante i ripetuti calori o nel caso che fosse più o

meno in continuo calore, ed a volta quasi costantemente in calore, non rimaneva gravida e, quindi, era conveniente macellarla.

La carne di un animale in calore, soprattutto se ripetuto e costante, era ovvia fosse ritenuta "calda" in quanto prodotta da un animale "scottato" o "che scottavi", quindi una scottona.

È quasi certo che anche nel passato si fossero accorti che le carni "calde" di una giovane bovina in calore erano particolarmente gustose. Oggi ne conosciamo la ragione: gli ormoni estrogeni presenti in rilevanti quantità nelle femmine in tale fase del ciclo sessuale. È oggi anche noto che le micotossine estrogenevii presenti in alimenti ammuffiti provocano uno stato di calore quasi continuo ed infertilità. Ai giovani animali erano destinati i foraggi di peggiore qualità, spesso ammuffiti, e le femmine in continuo calore erano avviate alla macellazione in quanto infertili. Le carni di questi animali erano tenere e succulenti, in quanto più o meno intensamente "estrogenate".

La moderna scottona

La scottona è oggi, di solito, una giovane bovina macellata all'inizio della gravidanza, quando vi è una condizione ormonale di tipo anabolico, che favorisce la crescita organica ed il deposito di grasso. Da qui l'origine di carni tenere, succose e di qualità apprezzata della scottona.

Oggi è possibile macellare questi animali in quanto l'infertilità, soprattutto nelle giovani bovine, è molto ridotta in conseguenza delle buone norme d'allevamento e per l'applicazione d'adeguate misure di profilassi. Inoltre, oggi le condizioni di povertà del passato sono superate ed è possibile destinare alla macellazione anche giovani femmine, senza pregiudicare l'efficacia aziendale. Non va infine dimenticato che, nelle moderne razze bovine, il rapido accrescimento somatico e ponderale renderebbe poco conveniente macellare animali troppo leggeri (se non come vitelli), mentre è possibile macellare una giovane femmina di cinque o sei quintali di peso, all'inizio della gravidanza, con tutti i relativi vantaggi ai quali si è già accennato.