
Le tegghie di Dante: *Inferno*, XXIX, 74

Saverio Bellomo

La decima bolgia si presenta a Dante come un grande lazzaretto, ove i falsatori, affetti da varie e terribili malattie, sono letteralmente accatastati gli uni sugli altri, debilitati a tal punto da essere incapaci quasi di muoversi.

Qual sovra 'l ventre e qual sovra le spalle
l'un de l'altro giacea, e qual carpone
si trasmutava per lo tristo calle.

Passo passo andavam senza sermone,
guardando e ascoltando li ammalati,
che non potean levar le lor persone [*Inferno*, XXIX, 67-72].

Tra essi, attirano la sua attenzione due, che si riveleranno essere le anime degli alchimisti Griffolino d'Arezzo e Capocchio.

Io vidi due sedere a sé poggianti,
com' a scaldar si poggia tegghia a tegghia,
dal capo al piè di schianze macolati [73-75].

Si comprende che l'uno si appoggia all'altro, schiena contro schiena, meno probabilmente spalla a spalla, perché il vantaggio sarebbe abbastanza ridotto, non avendo alcun sostegno di dietro. Inoltre, ecco cosa genera lo stupore quando Virgilio rivela ai due che Dante è ancora vivo:

Allor si ruppe lo comun rincalzo;
e tremando ciascuno a me si volse [97-98].

Il vicendevole appoggio non sarebbe probabilmente venuto meno quando i due si volsero per guardare Dante: sarebbe infatti stata sufficiente una torsione della testa.

Dunque la postura dei due appare chiara, molto meno la similitudine che vorrebbe illustrarla, a dispetto della apparente semplicità dell'immagine. Chiosa Torraca: «Paragone inaspettato, e tanto più vivo, quanto più familiare il fatto, che ci richiama a mente». Ma qual è questo fatto? Eccolo: «Una *teggia* 'teglia', vaso con le sponde basse, e un'altra, messe al fuoco a scaldare, si sostengono a vicenda; e così facevano quei due» (TORRACA 1905, *ad loc.*).

Da Torraca, sempre attento alla concretezza, non ci aspettavamo questa superficialità: se i recipienti in questione hanno le sponde basse, non hanno nessuna necessità di sostegno; al più saranno accostati l'uno all'altro, ma separandoli non verrà certo a mancare *lo comun rincalzo*. Se ne accorse Mattalia, osservando che «lo scopo di questo 'poggiarsi' delle due teglie non sarà il sostegno reciproco, ma la più efficace utilizzazione del calore (*a scaldar*); al fatto tuttavia, se si pensi a teglie dal fondo convesso, esse si fanno anche, reciprocamente, sostegno» (ALIGHIERI 1960, *ad loc.*). L'ipotesi sarebbe accettabile tutt'al più con due paioli, non molto con due teglie, la cui inclinazione sarebbe ben poco utile per sfruttare meglio il calore.

Altri hanno valorizzato la chiosa di Guido da Pisa, il quale pensa alle due teglie come sovrapposte: «In ista comparatione vult dicere autor, quod sicut teghia teghie appodiatur ad ignem, ita vidit duos leprosos sibi invicem adherentes. Est autem teghia testa qua olla operitur ad ignem. Et dicitur teghia a *tego*, *-gis*, quia una tegit aliam» (GUIDO DA PISA 1974, *ad loc.*). Traspare dalla chiosa una vera esperienza della cucina medievale, le cui caratteristiche permangono anche nel Cinquecento, come mostrano i commenti di Vellutello e Trifon Gabriele, il quale nota: «*a scaldar si poggia tegghia a teghia*, perché si metten una sovra l'altra» (TRIFONE 1993, *ad loc.*).¹ Purtroppo però in tal caso la similitudine perde di corrispondenza con il comparato, come osservò Raffaello Andreoli: «Vero è, che nelle tegghie l'appoggio è orizzontale, in queste ombre sedenti è più o meno verticale: ma nelle similitudini non è da cercar sempre l'appunto» (ALIGHIERI 1887, *ad loc.*). Non in tutte, ma in quelle di Dante sicuramente sì.

Allora, sulla base di questa convinzione, altri esegeti hanno ipotizzato che «due tegghie messe a piatto su una bragia non molto grande, formerebbero troppo larga superficie, e allora si mettono a capanna, appoggiate a contrasto, in modo che la bragia basti a tutt'e due» (ALIGHIERI 1947, *ad loc.*). Equilibrismi mal conciliabili con la legge di gravità, che farebbe

1. Anche per Pézard si tratta di padelloni doppi in terra refrattaria composti da due tegami identici che si girano sulla brace tenendoli chiusi con i due manici appaiati (ALIGHIERI 1965, p. 1072).

infatti cadere tutto il cibo contenuto nelle teglie. Ma l'ipotesi qui citata di Porena ha suggerito ad Anna Maria Chiavacci che le teglie poste a capanna fossero vuote, perché «ciò si faceva non cucinando i cibi, ma appunto per *scaldare* i recipienti» (ALIGHIERI 1991, *ad loc.*). Raffinatezza davvero non troppo credibile, più adatta a ristoranti odierni e pure di lusso, e destinata ai piatti piuttosto che alle pentole.

Pensa invece più prudentemente Giorgio Inglese che le teglie fossero poste sulla brace prima di porvi i cibi, per arroventarle e cucinare diremmo ora «alla piastra».² Tuttavia perché le teglie siano sufficientemente e uniformemente calde, credo non giovi porle inclinate. Dice la voce del buon senso di Vittorio Rossi: «temo che nessun commentatore moderno abbia visto nella sua mente la postura delle due teglie, né la vedo io: forse a noi manca la precisa conoscenza delle consuetudini di cucina del Trecento; che i commentatori antichi avevano invece così familiari da credere inutile qualsiasi spiegazione, altro che verbale» (ROSSI 1923, *ad loc.*). Ma forse di cucina non si tratta.

I sostantivi *tegola* (voce dotta), *teglia* e *teggia* (voci popolari) derivano tutti, per diverse trafile, dal latino TEGULA(M),³ termine già nel latino portatore del duplice significato di «tegola» e «casseruola», probabilmente per la quasi identità, in certi casi, dei due oggetti.⁴ Si deve pensare però alla tegola in terracotta a lastra, con i bordi rialzati laterali che servono all'incastro di una con l'altra. Oggi i due allotropi si sono specializzati sul piano semantico, ma nel volgare del Trecento sono intercambiabili, e *tegola* o *tegolo* può significare «teglia di terracotta». Ad esempio, nel volgarizzamento fiorentino delle epistole di Seneca, a proposito della nascita dell'«arte de' panattieri», con *tegolo* ci si riferisce probabilmente a una teglia doppia (come quella indicata da Guido da Pisa) di cui una funge da coperchio: «avendo il savio macinato il grano, mise acqua nella farina, e temperolla con essa, e fecene pane, e miselo in prima a cuocere sotto la cenere calda, poi dopo alcun tempo il mise in un *tegolo* caldissimo, poi furono trovati i forni» (BOTTARI 1717, p. 262).

Nel seguente esempio, ricavato da una antica agiografia di area romana, però il significato del termine è ambiguo: «la beata Francesca

2. ALIGHIERI 2007, *ad loc.*, ove si cita a conferma il seguente passo del Redi: «Pestava ben il basilico, e con esso spalmava un tegolo rovente».

3. Per citare un caso simile, nella *Commedia* si ha anche l'alternanza tra i tipi *veglia* e *veggia* da VIGILIA.

4. Cfr. CORTELAZZO, ZOLLI 1979, s.v. *tegola*. Il secondo significato è evidente in Apicio (IV-V sec. d.C.), VIII, 9, in cui leggiamo questa ricetta per cucinare i ghiri: «farcies glires, et sutos in tegula positos mittes in furnum» («farcisci i ghiri e, dopo averli ricuciti e disposti in una teglia, mettili in forno»).

andando per scaldare una *tegola* per lo marito che stava infermo...». ⁵ Se *tegola* indica genericamente una teglia per cucinare, si tratterebbe di un uso metonimico, il contenente per il contenuto, per indicare il cibo, ma non si vede perché si precisi l'infermità del marito, visto che la cucina era un compito da svolgere sempre e comunque. Si dovrebbe allora pensare che il termine qui si riferisca a una lastra di terracotta (o una vera e propria tegola), la quale, essendo costituita da materiale che mantiene il calore, poteva avere la funzione di scaldare il marito infermo, come una *boule* dell'acqua calda. A tale funzione del laterizio si riferisce Guglielmo Maramauro nella prima parte della sua chiosa al verso: «a modo de una tegia de creta, a la qual se apogia un testo de creta per ascaldarse» (MARAMAURO 1998, *ad loc.*).

Quanto a *teglia* o *teggia*, a sua volta pare significare «lastra» o «coperchio», ma ne conosciamo un solo esempio grazie all'ovi, usato in senso metaforico da un autore vicinissimo a Dante come Monte Andrea, nella canzone *Ai misero tapino*, ove dice di Amore:

la fine ov'e' ti conduce e sostiene,
iloco ti fa parer lo ciel *teggia*.

Minetti, seguendo in sostanza un suggerimento di Contini, parafrasa: «L'approdo ove l'Amore ti conduce e trattiene è la tomba (il cielo? una lastra!)» (MONTE 1979, p. 66). ⁶

Se dunque *teggia* può indicare anche una lastra, la similitudine dantesca appare più perspicua, perché due ben si possono appoggiare l'una all'altra «a capanna». Ma a quale scopo si mettono così a riscaldare? Ancora Maramauro (1998, *ad loc.*) ci suggerisce la soluzione più probabile, riferendo un'opinione altrui: «Altri dicono che son le tegole de creta quando se coceno al forno, ché l'una sta apogiata a l'altra quando se formano de novo». La costruzione delle tegole e dei laterizi in genere infatti avveniva (e in certi luoghi avviene ancora) in questo modo, come spiega il volgarizzamento dell'inizio del secolo XIV dell'*Opus agriculturae* di Rutilio Tauro Emiliano Palladio: «Nettando prima la terra creta d'ogni cosa aspra, mischiata con paglia si maceri assai; e poi si metta in una forma di legno fatta come vuogli fatto il mattone; e poi la rivescia fuori della forma, e fallo seccare al sole» (ZANOTTI 1810, p. 199). Solo dopo la fase dell'essiccazione, si procede con la cottura in forno, ma affinché la prima avvenga uniformemente, si deve assicurare la massima

5. Traggio la citazione da SABATINI ET AL. 1987, p. 120.

6. Il termine è in rima obbligatoria, come in Dante, con *veggia*.

aerazione al maggior numero di pezzi nel minor spazio possibile: il che, nel caso delle tegole, può avvenire solo appoggiando un pezzo all'altro appunto «a capanna».⁷

Resta qualche perplessità per l'uso del verbo *scaldare*, laddove sarebbe stato più proprio *asciugare*:⁸ si potrebbe allora pensare che il riferimento sia alla cottura in forno, ovvero alle tegole messe al fuoco «per ascaldarse», come dice Maramauro. Certo è però che le teglie con Griffolino e Capocchio non c'entrano nulla, e il collegamento, già supposto da Benvenuto da Imola, istituito dalla similitudine con gli strumenti dell'alchimista è puramente illusorio.⁹

Bibliografia

- ALIGHIERI 1887 = DANTE ALIGHIERI, *La Divina Commedia di Dante Alighieri*, col commento di R. Andreoli, Firenze, G. Barbèra, 1887.
- ALIGHIERI 1947 = DANTE ALIGHIERI, *La Divina Commedia*, commentata da M. Porena, Bologna, Zanichelli, 1947.
- ALIGHIERI 1960 = DANTE ALIGHIERI, *La Divina Commedia*, a cura di D. Mattalia, Milano, Rizzoli, 1960.
- ALIGHIERI 1965 = DANTE ALIGHIERI, *Œuvres complètes*, traduction et commentaires par A. Pézard, Paris, Gallimard, 1965.

7. Ricavo le seguenti notizie circa l'essiccazione dalla *Storia della produzione del mattone in cotto* a cura di Laura Settini, leggibile all'indirizzo web http://www.fornacecellenese.it/fornace_cellenese_storia_produzione_organizzazione_lavoro.htm: «Gli studiosi si interrogano ancora se i mattoni freschi venissero lasciati a seccare in pieno sole, oppure all'ombra: è possibile che accadesse le due cose. Infatti, in piena estate e con molto vento, i mattoni appena formati, lasciati in pieno sole, subiscono una deformazione inaccettabile: è probabile che non appena si fossero sufficientemente asciugati per essere raccolti, senza che si deformassero (poche ore, in queste condizioni), venissero stivati di coltello in pile orizzontali e lasciati ad asciugare in questo modo, stringendo le pile man mano che i mattoni diminuivano in volume a causa del ritiro al seccarsi (fino al 10% per buone argille da laterizio). Nelle stagioni meno calde invece, è probabile che, in assenza di vento, i mattoni venissero lasciati a seccare più a lungo anche in pieno sole. In ogni caso i mattoni, prima di essere cotti devono aver perso ogni residuo di umidità e le varie fornaci escogitarono vari sistemi per consentire al maggior numero di mattoni di seccare nel minor spazio possibile. Il più diffuso è stato quello di collocarli distanziati l'uno dall'altro sovrapposti in più file, operazione che è passata fino a noi con il nome di 'ingambettamento' o 'a gambetta'».

8. Non sarebbe inconcepibile, sia detto in via di pura ipotesi, un errore d'archetipo, a partire dalla forma aferetica *'sciugar*, dato che lo scarto rispetto a *scaldar* coinvolge solo le tre lettere centrali della parola.

9. «Nunc ad literam: dicit autor: *io vidi duo seder poggiate a sè*; idest, adhaerentes unus alteri, *come tegghia se poggia a tegghia a scaldar*, sicut quando fiunt adipata, sive herbulata; ita alchymistae quotidie calefiunt ad ignem, et saepius sudant calore interiori quam exteriori, quando ars non respondet eis ad votum» (BENVENUTO DA IMOLA 1887, *ad loc.*).

-
- ALIGHIERI 1991 = DANTE ALIGHIERI, *Commedia*, con il commento di A.M. Chiavacci Leonardi, Milano, Mondadori, 1991-1997.
- ALIGHIERI 2007 = DANTE ALIGHIERI, *Commedia. Inferno*, revisione del testo e commento di G. Inglese, Roma, Carocci, 2007.
- BENVENUTO DA IMOLA 1887 = BENEVENUTI DE RAMBALDIS DE IMOLA *Comentum super Dantis Aldigherij Comoediam*, nunc primum integre in lucem editum, sumptibus G.W. Vernon, curante J.Ph. Lacaïta, Firenze, Barbèra, 1887.
- BOTTARI 1717 = G. BOTTARI (a cura di), *Volgarizzamento delle Pistole di Seneca e del Trattato della Provvidenza di Dio*, Firenze, Tartini e Franchi, 1717.
- CORTELAZZO, ZOLLI 1979 = M. CORTELAZZO, P. ZOLLI, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1979-1988.
- GUIDO DA PISA 1974 = GUIDO DA PISA's *Expositiones et glose super Comoediam Dantis or Commentary on Dante's Inferno*, a cura di V. CIOFFARI, Albany (NY), State University of New York Press, 1974.
- MARAMAURO 1998 = G. MARAMAURO, *Expositione sopra l'«Inferno» di Dante Allighieri*, a cura di P.G. Pisoni e S. Bellomo, Antenore, Padova, 1998.
- MONTE 1979 = MONTE ANDREA DA FIORENZA, *Le rime*, edizione critica a cura di F.F. Minetti, Firenze, Accademia della Crusca, 1979.
- ROSSI 1923 = V. ROSSI, *Commento alla «Divina Commedia». Con la continuazione di S. Frascino*, a cura di M. Corrado, Roma, Salerno, 2007 (1923-1948).
- SABATINI ET AL. 1987 = F. SABATINI ET AL., *Il volgare delle chiese di Roma, messaggi graffiti, dipinti e incisi dal IX al XVI secolo*, Roma, Bonacci, 1987.
- TORRACA 1905 = F. TORRACA, *Commento alla «Divina Commedia»*, a cura di V. Marucci, Roma, Salerno, 2008 (1905).
- TRIFONE 1993 = *Annotationi nel Dante fatte con M. Trifon Gabriele in Bassano*, a cura di L. Pertile, Bologna, Commissione per i testi di lingua, 1993.
- ZANOTTI 1810 = P. ZANOTTI (a cura di), *Volgarizzamento di Palladio*, Verona, Ranzani, 1810.