

## Il bicchiere della staffa

Prospettività di un modo di dire - Atto di benvenuto, di commiato e di convalida

Gianni Mazzucchelli, 2014

Il famigerato 'bicchierino' non accenna unicamente alla piccola porzione di bevanda alcolica ingerita alla svelta, ma segna il piacevole sotterfugio che vorrebbe prolungare un momento di piacevole compagnia che volge al termine.

L'italiano descrive quel momento con 'il bicchiere della staffa', l'inglese copia letteralmente il modo di dire con 'a stirrup cup', come il francese con 'le verre d'étrier', mentre il tedesco drammatizza il commiato con 'der Scheidebecher', il bicchiere del distacco.

La cerimonia di commiato da una festa trascorsa tra amici e conoscenti, viene illustrata da due elementi che descrivono, nel modo di dire, iridescenti scene sociali:

- Il *bicchiere*, oggetto strettamente legato all'operazione del bere, sorbire, sorseggiare, ma anche tracannare o semplicemente all'azione di togliere la sete con l'aiuto di svariate bevande.
- La *staffa*, oggetto legato all'ippica e, in questo detto, indica l'azione di cavalcare, di montare o scendere da cavallo. Qui diventa sinonimo di frettolosità, di inizio e di fine.

La voce 'staffa' è descritta nell'Etimologico Minore Zanichelli [2003]: "*ciascuno dei due arnesi di ferro pendenti dalla sella, nei quali il cavaliere infila o appoggia i piedi...*". Lo stesso vocabolario spiega in più che "*Staffa è il longobardo \*staffa, sostegno per montare (a cavallo)*". E' chiaro che il 'montare' e lo 'smontare' dal cavallo sono momenti collegati alla partenza e all'arrivo del cavaliere e così abbinati al modo di dire in considerazione.

Ecco una serie di definizioni, modi di dire e di voci abbinata al famoso 'bicchierino' che, nel diminutivo, nasconde un vizio ma anche un interessante fenomeno sociale.

"*Il bicchiere della staffa*" è insomma il 'bicchierino' che corona e chiude un incontro tra amici e conoscenti e che prende il nome dal fatto di venir offerto al cavaliere il cui piede è già o ancora nella staffa, pronto cioè alla partenza o in arrivo.

L'anglosassone *a stirrup cup* (stirrup = staffa) corrisponde al *parting cup*, la coppa di partenza che si offriva all'ospite con il piede già nella staffa, ma anche al cavaliere pronto alla partenza per la tradizionale caccia alla volpe *foxhunt* in Inghilterra. In più era il bicchierino offerto al cavaliere di passaggio, che non scendeva da cavallo, ostentando una certa fretta e nello stesso tempo non volendo offendere con un rifiuto chi offriva il *bicchierino*.

*Verre d'étrier*, o *coup de l'étrier* (letteralmente: bicchiere della staffa); *verser le coup de l'étrier*; *prendre le coup de l'étrier*; *déjeuner de l'étrier*; *boire le coup de l'étrier*; *vin de l'étrier*; *boire un verre avant de voyager*; *boire un verre (avant de partir)*; *boire le dernier verre avant de se quitter*; *boire le dernier verre. Le maréchal de Bassompierre (1579-1646) en fut l'initiateur: 'Le maréchal fut envoyé en ambassade en Suisse. Après un festin que lui donnèrent les députés des treize cantons, le jour qu'il eut son audience de congé, ils l'accompagnèrent et le virent monter à cheval. Le maréchal leur proposa de boire le coup de l'étrier. Ils envoyèrent quérir leur grand verre. 'Non, dit l'ambassadeur, le vin de l'étrier doit se boire dans la botte'. Il se fit ôter une des siennes qu'on remplit de vin; il y but la valeur*

*d'une grande rasade. Après lui tous les députés des treize cantons y burent, et la butte fut entièrement vidée'*. Testo estratto dall'Encyclopédiana, Laisné [1857].

Traduzione sommaria: Il maresciallo di Bassompierre impose ai rappresentanti dei tredici cantoni svizzeri presenti ad una festa, di non bere il bicchiere della staffa da un comune bicchiere, bensì da uno dei suoi stivali.

*Etrier*, dall'antica voce francese *estrier*, alterazione di *estrief* (XIII secolo), *estrieu* (prima dell'anno 1100), improntato al gotico \**striups* «cinghia che serviva da staffa»), come l'olandese *streep*, l'allemanico *Streifen* e l'inglese *stirrup*.

Più discreta, ma evidente, è l'offerta: "*one for the Road*" un bicchiere per la strada, intimazione amichevole all'ospite che lascia la compagnia per rincasare. L'aggettivo numerico "*one*" è il discreto accenno alla volontà di terminare la serata e allo stesso tempo invita alla continuazione di essa.

La '*staffa*' perde la sua funzione nella definizione '**coppetta di chiusura**', usanza italiana che risale al 1800, atto di commiato.

In Scozia, (First Known Use: 1691), era il "*dochan doruis*", gaelico per "drink of the door", bere un sorso sulla soglia di casa al momento del commiato. Scottish Gaelic *deoch an doruis* and Irish *deoch an dorais*, literally, drink of the door.

La lingua tedesca non usa la funzione della staffa (Steigbügel) per descrivere il sorso offerto alla partenza o all'arrivo o al sottinteso invito alla permanenza. Diverse voci e modi di dire servono però allo stesso scopo.

*Scheidebecher*, il bicchiere di commiato e letteralmente di "separazione" e le variazioni:

*Absacker*, potrebbe essere tradotto con "tagliagambe", la porzione di bevanda alcolica che provoca la sensazione delle gambe vacillanti;

*Schlürfschluck*, Westfälisch per "sorso risucchiato", derivato da '*in sich schlürfen*', letteralmente 'bere risucchiando', è la denominazione dell'ultimo distillato (Korn = distillato di Segale, grano, orzo, ecc.) bevuto frettolosamente prima del commiato;

*Herrgöttli*, voce svizzera che designa il sorso apparentemente frettoloso di commiato o di saluto ai partecipanti ad una festa o presenti in un ristorante. La leggenda tratta da Personal Lubag, Luzern [2014] racconta che un originale lucernese, certo Anton Albert Leodegar Emil Achermann (1914–1995), soprannominato «Herrgöttli-Achermaa» che gestiva un negozio di articoli religiosi. Era considerato persona avara o turchia (Rappenspalter). Un bicchiere di birra, una "Stange" di 3 dl, era per lui troppo caro e così si accontentava di una porzione di 2 dl. Nacque la tradizione di comandare una porzione di soli 2 dl con il nome di "Herrgöttli" che letteralmente significa "piccolo Signoriddio". Herrgöttli-Achermann aveva ereditato dal padre il negozio di arte sacra che forniva calici e crocifissi alla chiesa. I piccoli crocifissi venivano chiamati appunto "Herrgöttli". La piccola porzione di birra o di vino che avrebbe dovuto annunciare l'imminente partenza dell'ospite dal ristorante, ripeteva così la tipica fretta inscenata dal signor Herrgöttli-Achermann per camuffare l'avarizia con la fretta tipica dell'uomo d'affari.

*Pfiat-di-Gott-Achterl*, è la modifica dialettale di *Gott-behüte-dich-Schluck*, cioè di "Dio ti accompagni", mentre *Achterl* corrisponde ad un ottavo di litro, la metà cioè di un quarto di vino. Augurio che accompagna l'ultimo sorso e che invoca la protezione divina per un felice rientro a casa.

*Acht'l o Achterl*, definizione dialettale austriaca per un bicchiere di vino della capacità di 0,125 litri. Variazione *Stehachterl*, im Stehen am Tresen, consumato cioè in piedi e al banco di mescita.

*Flucht-Achterl* è il bicchiere di vino consumato 'alla svelta', quasi prima della fuga (Flucht = fuga). Anche il cosiddetto *G'staubtes Achterl* è il bicchiere di vino mescolato ad una certa quantità di succo di arancia, quasi per illudersi di combattere l'avanzata ebbrietà diluendo la bevanda alcolica con succo di frutta.

Il portoghese *brinde de despedida* è il brindisi di commiato, parallelo allo spagnolo *copa de despedida*, bicchiere di commiato o di addio.

Gli ultimi 'bicchierini' vengono anche cantati, ad esempio, dal cantautore tedesco Rainhard May. Il bicchierino consumato con gli amici che, nei numerosi ritornelli della canzone, diventa una vera e propria "bevuta":

*"...was ich noch zu sagen hätte, dauert eine Zigarette und ein letztes Glas im stehen..."*

cioè: *"...ciò che ho ancora da dire necessita unicamente il tempo impiegato per fumare una sigaretta e per bere, in piedi, l'ultimo bicchiere..."*.

Anche qui la pateticità nascosta nella *frettolosità* vorrebbe riattivare e descrivere l'atmosfera tra i partecipanti alla scena e nello stesso tempo il "martirio" del commiato.

La pateticità del bicchiere d'addio viene pure descritta nel testo seguente: *"The Parting Glass – an Irish farewell: The Parting Glass is a beautiful example of that particular gift the Irish seem to have in abundance – being able to combine joy and sorrow in a way that is both sad yet wonderfully uplifting at the same time"*.

Nella canzone del gruppo "Pogues" risuona ben tre volte il ritornello:

*So fill to me the parting glass*

*Good night and joy be with you all.*

Quindi riempite per me il bicchiere d'addio

Buona notte e gioia sia con tutti voi.

Nel testo della canzone di Cathie Ryan - So Here's To You, il 'bicchiere d'addio' viene nominato almeno in quattro ritornelli:

*So here's to you and our time together*

*I'll share with you a parting glass.*

Ecco, con voi e per il tempo passato insieme

voglio condividere un bicchiere d'addio.

Una ditta vinicola italiana prometteva tra l'altro: *"Nella sala d'assaggio dei vini di solito concludiamo l'interessante esperienza culinaria con un bicchiere d'addio"*.

Il sorso di benvenuto è descritto nel testo di Franco Vecchi [2013]: *"La simpatica usanza serviva da invito pacifico per ristorare il nobile cavaliere, il quale sicuramente giungeva alla meta coperto di polvere e assetato. Il boccale era offerto mentre il nuovo arrivato era ancora in sella, costui si chinava per cogliere il bicchiere, offertogli da qualche servo o fantesca, all'altezza della staffa; la cerimonia prese piede e rimase in auge per qualche tempo". [...]* In più Franco Vecchi [2013] cita l'offerta del vino per sigillare patti e alleanze: *"L'offerta del vino agli ospiti era prassi usuale pure per le visite e le cerimonie ufficiali nel Castello, nelle Abbazie e nei palazzi del potere delle città e serviva, come nei tempi antichi, anche per sigillare patti, alleanze tra nazioni o per convalidare semplici contratti commerciali"*.

Il vino che convalidava l'affare concluso era il cosiddetto *Kaufwein* che veniva regalato obbligatoriamente all'acquirente di una certa quantità di merce venduta all'asta. Molti esempi di questa usanza sono registrati negli atti di vendita della Svizzera di lingua tedesca, ad esempio in Rothenfluh, Baselland, 1860, negli "Hirschenbücher 1 e 2 di Gianni Mazzucchelli [2008].

Le definizioni *Kaufwein* e *Bauwein* designavano inoltre la differenza tra il vino acquistato e quello di produzione propria (*Eigenbauwein*).

Elisabeth Lighthart descrive nel testo di "Vom „Leutgeb“ zum Heurigen", Wien, 2008: "*So führten im Jahre 1600 bis 572 Bürger der Stadt Wien (ohne Vorstädte), das waren 33% aller besteuerten Bürger, insgesamt 51.852 Liter Wein in die Stadt ein. Die Weineinfuhr war dahingehend geregelt, dass nur Personen, die das Bürgerrecht oder spezielle Privilegien besaßen, Bau- (Eigenbauwein) und Kaufwein (zugekaufter Wein) bis zu Martini (11. November, San Martino) in die Stadt einführen durften*".

E per terminare anche il *Ratafià* o *Nocino*, aveva un'importante funzione. Nel Deutsches Sprichwörter-Lexikon di Karl Friedrich Wilhelm Wander [2007] si legge: "*Chaufwi, Bottwi, thüre Wi*", cioè: Kaufwein, teuerer Wein; vino di patteggio e di postiglione, vini costosi. Si vuole esprimere così che il vino dato per suggellare un'acquisto di scarsa importanza, era vino molto caro. Il *Chaufwi* o Kaufwein segnalava al venditore e all'acquirente la validità dell'atto di vendita e di compera. Insomma si "ratificava" l'atto commerciale con una certa quantità di vino che andava dal sorso alla bottiglia colma.

Patti più importanti vennero "ratificati" con liquidi alcolici più costosi e preziosi, come il liquore di noci dei conventi. La voce francese *ratifier* e quella tedesca *ratifizieren* rispecchiano il nome del liquore di noci chiamato *Ratafià* che la lingua italiana denomina sommariamente "Nocino", liquore a base di noci.

Nel Comune svizzero di Rothenfluh, Baselland, si tiene annualmente il cosiddetto *Holzgant*, la vendita all'asta del legname dei boschi comunali. Il patriziato (*Bürgergemeinde*) convalida gli acquisti offrendo agli acquirenti una discreta quantità di vino.

## RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Cortelazzo, Manlio e Zolli, Paolo [2003]: L'etimologico minore. Dizionario etimologico della lingua italiana.

Encyclopédiana, Laisné [1857], cité par GIR-BIS / XIXe ; s'appelait : vin de l'étrier au XVIIe (MCC).

Enciclopedia Britannica Company [2010]: Merriam Webster.

Tradotto da: Bescheid Wissen Nr. 33, [2014], von Personal Lubag, Luzern.

Vecchi, Franco [2013]: "Al mannd dal vèn o de rerum vinorum".

Mazzucchelli, Gianni [2008]: Die Hirschenbücher von Rothenfluh, 1 e 2: Quaderni di contabilità del Ristorante Hirschen di Rothenfluh dal 1845 al 1910.

Lighthart, Elisabeth [2008]: Vom 'Leutgeb' zum 'Heurigen', Wien, 2008.

Wander, Karl Friedrich Wilhelm [2007]: Deutsches Sprichwörter-Lexikon. 5 Bände, Brockhaus, Leipzig 1867–1880 (Nachdrucke von Scientia-Verl, Aalen 1963; Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt 1970, ISBN 3-534-01401-4; Akademische Verlagsgesellschaft Athenaion, Kettwig 1987. Auch als CD-ROM erschienen sowie auf DVD im Jubiläumsband Sprache der Digitalen Bibliothek, 2007: ISBN 978-3-89853-257-0.