

ALIMENTAZIONE - Capitolo V

a cura del Prof. Rocco Gianni

Impaginazione e grafica Prof. A.L. Chiaro

Le nature morte, stilleven in olandese, stilleben in tedesco, nature inanimée in francese, still life in inglese

Fra le immagini di cibo nei dipinti del Seicento è possibile stabilire una suddivisione in cui si distinguono:

1. *l'angolo della cucina*, nota con il termine spagnolo di *bodegón*, parola che indicava un vano di architettura *povera* dove vengono raccolti i cibi. Vediamo qui una *natura morta con ortaggi, frutti e cacciagione* del pittore iberico Juan Sanchez Cotán



Natura morta con volatili appesi, ortaggi e frutta di Juan Sanchez Cotán, 1602, Madrid museo del Prado

2. *la colazione*, in cui il cibo appare ammassato disordinatamente sulla tavola, l'accostamento, su di un piano ravvicinato del tavolo costantemente letto in posizione frontale, di una raccolta di soggetti legati all'universo del cibo, ma anche del fiore (sia esso reciso o composto a bouquet nel vaso) e della suppellettile: il piatto metallico, il bicchiere, la tazza sbalzata, l'alzata, il cesto di vimini, la ceramica orientale e quella di manifattura locale, le posate. È significativo

l'alternarsi fra suppellettile preziosa e oggetto di produzione comune, che diventano protagonisti

accanto all'ampia varietà del mondo commestibile. Il biscotto di zucchero, la fragola di bosco, il dattero, la mela, l'arancia si trovano associati ai frutti di mare (l'ostrica conoscerà una particolare fortuna ad Anversa), all'aringa, l'alimento povero per eccellenza, al crostaceo di grande o di piccola dimensione. Fra i cibi, due risultano *cardinali* e determinanti rispetto agli altri, sia per la frequenza con cui vengono rappresentati sia per la posizione sul piano, costantemente antitetica: il pane e il vino, bianco o rosso che sia, spesso entrambi presenti in



W. Claesz Heda, Tavolo per colazione con torta di more, L'Aja - Mauritshuis

due distinti bicchieri. A quest'ultimo soggetto è opportuno accostare anche l'uva. La presenza dei cibi e dei contenitori sembrano allora dover essere legittimate dalla loro portata simbolica

tradizionale, religiosa. Dall'altra parte, si è detto come la rappresentazione del cibo sia il costante riferirsi a una regola: in una società come quella dell'area mitteleuropea, tradizionalmente dedita al piacere della tavola, la sua illustrazione nella fissità del dipinto da parete è esaltazione dell'opulenza e contemporaneamente l'invito a un moraleggiante ricordo della miseria dopo l'abbondanza (quasi un incubo per una società nuova come quella borghese di Anversa o di Francoforte).

3) *La tavola imbandita*, la *banketje* nata nell'olandese Haarlem, ove la grande imbandigione di cibi disposta a parata lungo



Natura morta con formaggi, carciofi e ciliegie di Clara Peeters, 1625, Los Angeles County Museum of Art



Tavola Imbandita di Clara Peeters, 1631, L'Aja - Mauritshuis

l'asse orizzontale della tavola, ammantata al centro da una tovaglia riccamente ricamata sul bordo. Non è una vera e propria tavola *apparecchiata* (non vi è segnalata la presenza dell'uomo o di stoviglie singole), ma una tavola *di servizio* d'immagine di parata e rappresentanza. Anche in questa rappresentazione, di cui riportiamo a lato diverse opere della pittrice fiamminga Clara Peeters, la presenza delle vivande segue una logica moraleggiante che invita alla morigeratezza: nel centro di queste composizioni, o comunque in posizione privilegiata rispetto al resto dell'apparecchio, troneggia una piramide di formaggi, da quello più stagionato a quello fresco, e nel piano finale compare il piatto ricolmo di burro in scaglie. Inoltre, la presenza di ricorrenti indizi del consumo e è un rimando simbolico alla carestia possibile dopo l'abbondanza.



Natura morta con granchio, gamberi e aragosta, Clara Peeters (XVII) collezione privata

Alla tavola del Principe, una sola parola d'ordine: *Stupire il convitato!*

La refezione ordinaria, in cui ci si alimenta con quanto di più squisito e sano è reperibile, e il convivio, proposta culturale, messaggio volto a proiettare volontà di potenza in un'ottima tesa a esaltare prestigio e carisma. In quest'ultimo caso, lo scopo finale è stupire, ammaliare, affascinare con gli "aparamenti" ossia posate, stoviglie, tendaggi, arazzi, tappezzerie, argenterie, commedie, musiche, canzoni e poesie. Insomma, una sorta di spettacolo ove ognuno recita senza canovaccio, dal principe ai suoi ospiti passando per scalchi, cuochi, vivandieri e paggi ove si tende prima a magnificar con occhi e orecchie più che a gustare con la bocca. Se per i poveri



Nozze di Cana, particolare, di Paolo Caliari detto il Veronese, 1562-1563, Parigi Louvre

la cucina è questione di sopravvivenza, per i ricchi e i potenti diventa anche e soprattutto una questione di status. Si rappresenta la propria condizione sociale attraverso i cibi che si è in grado di offrire ai propri ospiti. Oggi si mangia caviale non perché le uova di storione siano più buone o nutrienti di altri alimenti (nel Rinascimento si lasciavano ai contadini come scarto del pesce), ma perché la sua rarità e il suo costo ne fanno un cibo «prelibato». Dunque, quali cibi durante il convivio trovavano posto negli scintillanti piatti d'argento, d'oro, di porcellana sistemanti sulla mensa? Il dilemma si presta ad una risposta variegata e complessa che si può riassumere nella

citazione di alcuni elementi fondamentali. Cominceremo con lo specificare che non vi sono differenze sostanziali nella forma propositiva del banchetto di corte tra Quattrocento e Seicento, semmai cambiano la sceneggiatura, la coreografia e la spesa sostenuta. Nel Medioevo la tavola può esprimere notevoli significati anche di



*Nastagio degli Onesti, Sandro Botticelli, Il banchetto di nozze, tavola 4, 1483
Collezione privata Palazzo Pucci, Firenze*

aspetto dinastico, ma la severità dei costumi, delle livree, della scenografia tutta, è palpabile. Nel Rinascimento il rapporto è decisamente diretto, più arioso, maggiormente improntato al divertimento fine a sé stesso, al punto da identificare il banchetto non più soltanto come evento nel quale la Corte si ritrova per la celebrazione di un rito, ma, invece, come un'autentica festa

principesca. I piatti, le vivande sono veramente elaboratissime, sature di profumi, colori, fantasticherie, volte più a destare l'ammirazione e lo stupore del convitato che a invitarlo a rimpinzarsi. Nel 1489, in onore di Maddalena Gonzaga che andava sposa a Giovanni Sforza, venne offerto un grandioso banchetto di tredici imbandigioni, tutte rigorosamente "di grasso". Dopo alcuni dolci serviti con malvasia e moscatello, si passò a fegati di vari animali, a tordi, quaglie e prosciutti accompagnati da abbondanti libagioni di vino bianco e rosso. Poi venne il turno dei capponi, capretti, vitelli, daini, lepri e caprioli in brodo lardiero. Un posto di rilievo fu assegnato al *biancomangiare*,¹ cui seguirono nuovamente i capponi, stavolta guarniti di pernici e lasagne fritte coperte di zucchero. Non si lesinarono lonze di maiale, porchette, cinghiali, serviti con ogni sorta di frutta e scaglie di parmigiano. Siamo di fronte ad una prova muscolare in cui la mensa diviene teatro di prodigalità, potenza ed eccesso. La raffinatezza dei cibi, tutti esclusivamente di eccelsa qualità, è collegata al rituale della spettacolarità: a tavola si recita una commedia davvero molto accurata che è, in fase d'esecuzione, rimandata alla professionalità dello scalco, al quale è fatto carico non solamente di avere conoscenze di carattere gastronomico esemplari, ma doti di organizzatore e una fantasia sconfinata. Queste sono le ragioni per le quali, ai nostri tempi, sono le



Paolo Caliari detto il Veronese, *Nozze in casa di Levi*, 1573 Venezia Galleria dell'Accademia

gesta di non più di una dozzina di quelli che possiamo definire veri e propri *sacerdoti* della tavola dei secoli passati. Nel 1513, a Ferrara, un banchetto "di magro" viene offerto da un eminente cittadino, Antonio Constabili, in onore della duchessa e di Prospero Colonna. Per nostra fortuna, l'ambasciatore di Isabella d'Este, duchessa di Mantova, informa la propria padrona tramite una dettagliata relazione dell'avvenimento, raccontando nei dettagli la cena alla quale partecipano una trentina di persone tra invitati ufficiali, cancellieri e altri ospiti. Il susseguirsi delle portate, impressionanti per qualità e quantità, testimonia il desiderio, da parte dei commensali, di rispettare il dettato della penitenza del giorno di digiuno, in quanto il tutto si svolge di venerdì 1 aprile, dopo una lunga quaresima, ma dimostra altresì come si potesse comunque osservare il precetto dell'astinenza alle carni, costituendo ugualmente qualcosa di fantasmagorico. Il luculliano menù annoverava una principesca porzione di dolci e biscotti, serviti come antipasti, cui seguirono preparati lessi a base di carpe, ventresca di tonno o tarantello, acciughe, laccia, finendo con il servire paste dolci e frutta, che predispongono lo stomaco a ricevere altre leccornie. Seguono, infatti, lucci, storioni, stelletto, anguille in brodetto. Si affacciano poi sulla mensa arrostiti allo spiedo

di grosse anguille affiancati da una frittata da appena cento uova ed alcuni pasticci, frittate verdi, caviale e grossi pesci persici. La sequenza di arrostiti e lessi viene interrotta da torte in amido, castagne lessate ed addolcite, paste dolci ripiene, subito seguite da ampie portate di molluschi, quali ostriche, cappe, telline, vongole e crostacei vari. Il banchetto venne, finalmente oserei dire, chiuso con frutta e piatti dolci: biscotti *cucchiaroli*, la bevanda dolce speziata della *chiarea*, dolci di mandorle e la *savonea*, un dolce di amido e zucchero. Il tutto accompagnato da suoni e canti paradisiaci. Le nozze di Vincenzo I Gonzaga con Margherita Farnese (1581) proposero un altro straordinario banchetto: tre trionfi di zucchero di grande suggestione campeggiavano, volti a colpire l'occhio degli invitati. Si mangiarono confetture di ogni tipo (pistacchi, cotogni, semi di melone, aranci, pinoli, finocchio, prugne, pere, albicocche, cedri, carciofi), ma fu il salato a fare la parte del leone con piccioni arrostiti coperti di mele, starni lardellate con spicchi d'aglio, pasticcio di vitello riempito di animelle, tartufi e rossi d'uovo, capponi ricoperti di *agnolini* ossia paste ripiene di carni, cacciagione come francolini, quaglie e ortolani arrostiti. Lo zucchero ammantava ogni cosa, del resto era una spezie gradita a tutti finendo per ricoprire ogni vivanda, dolce o salata che fosse. Al di là di quelle che possono essere le valutazioni gastronomiche, si dovrà tenere conto, parlando di banchetti, come le peculiarità che proiettavano il Principe nella sua dimensione di sacralità fossero, complessivamente, ben determinate ed improntate quasi esclusivamente allo stupore che doveva pervadere l'ospite. Per queste ragioni il convivio si carica di presenze culturali che, ad un primo sguardo, con il cibo non hanno nulla a che vedere ma che, tuttavia, lo rappresentano; per questo il banchetto si celebra in una dimensione spesso fiabesca nella quale il convitato si cala inebriato, lasciandosi trasportare dal clima che gli sta intorno, ma anche dalla fantasia che, sollecitata fortemente, induce ad elaborazioni che poca o forse addirittura nessuna attinenza hanno con la realtà. Le suppellettili d'oro, d'argento e di cristallo che vengono disposte sulla mensa e sulle credenze si costituiscono così ad importanza straordinaria: gli arazzi e le decorazioni che fanno bella mostra di sé sulle pareti divengono parte integrante del progetto rappresentativo; i raffinati tappeti e le tappezzerie, che addobbano le sale ospitanti il convivio, incarnano perfettamente e con straordinario effetto lo splendore e la magnificenza del Principe. Vi era poi ogni genere di intrattenimento: saltimbanchi, mangiafuoco, buffoni, giocolieri, cantori, poeti e letterati che scivolano tra i commensali declamando sublimi sonetti o andando piacevoli villanelle, musicisti che intonano madrigali, briose barzellette o cantano salmi in voce bassa. Il tintinnio delle stoviglie, il riso delle dame, le battute dei diplomatici, il clamore della festa sale a poco a poco e sempre più si fa sguaiato. Nel frattempo, il signore e padrone è riuscito nel suo intento: ascendere al proprio Eden di delizie che tanto sapientemente e intelligentemente si è saputo edificare. Ammaliati da tanta e tale grandezza, i convitati partecipano in veste di attori-spettatori di una commedia senza canovaccio che interpretano senza comprenderne peculiarità e interezza progettuale, tendendo a magnificare non ciò che è nella realtà, ma ciò che più appare evidente agli occhi.

¹ *delicata vivanda di colore bianco, che poteva essere dolce o salata e che tra i suoi ingredienti prevedeva sempre il latte o la polvere di mandorle. Una delle ricette più antiche consisteva in petti di pollo cotti a lungo nel latte ovino o di mandorle, con aggiunta di farina di riso, zucchero e lardo. Il Maestro Martino, autore del "Libro de arte coquinaria" (1464-1465), fornisce una ricetta in cui viene abolito l'uso del lardo, il pollo era sostituito col cappone e si introduce il brodo di cappone, mollica di pane bianco, acque di rose e zenzero.*

Ricettari e trattati di cucina medievali e rinascimentali

Del XIII sono: il catalano *Libre de Sent Savì*, il danese *Libellus de arte coquinaria*, l'italiano *Liber de coquina* (prodotto in area napoletana, che venne tradotto in varie lingue e conobbe una certa diffusione a livello continentale. Da questo trattato trassero origine vari altri testi, come il *Libro della cucina di Anonimo Toscano* di fine Trecento), il francese *Einsegnemenz* e, in area anglo-normanna, due raccolte culinarie che più tardi andarono a comporre i *Diversa Cibaria*, composizioni molto noti nel Quattrocento.

Del quattrocento e Cinquecento sono:

- il *Fait de la cuisine*, scritto dal borgognone Maestro Chiquart, maestro cuoco di Amedeo VIII di Savoia a cavallo tra Trecento e Quattrocento;
- il *Viander* di Guillaume Tirel, detto Taillevent, per via del suo imponente naso. Primo cuoco professionista di cui si ha notizia, servì presso i re di Francia Filippo IV e Carlo VI;
- il *Libro de arte coquinaria* (Napoli, 1464-65) del comasco Maestro Martino, cuoco presso il patriarca di Aquileia;
- l'*Opera nova chiamata Epulario* (Venezia, 1518) di Giovanni de' Rossi;
il *De honesta voluptate e valetudine* (1474, Roma) di Bartolomeo Sacchia detto il Platina;
- il *Registrum coquine* di Giovanni Bockenheim, cuoco di origine tedesca, protagonista di una brillante carriera ecclesiastica durante il pontificato di Martino V (1417-1431) di cui fu cuoco. Le sue 74 ricette sono il primo esempio di cucina internazionale: infatti, vi sono espliciti riferimenti a piatti preparati alla maniera romana, italiana, sveva, inglese, alemanna e ungherese.

Il colore nel piatto

Il cuoco medievale e rinascimentale aveva uno spiccato gusto cromatico e faceva di tutto affinché i propri piatti risultassero vivacemente colorati di rosso, verde, giallo, blu. Non dimentichiamo che il Medioevo, al di là delle tinte immaginarie che ormai fanno finalmente parte solo di vuoti luoghi comuni, fu un'epoca che amò il colore, una predilezione che non poteva risparmiare la cucina. Ad esempio, si era soliti ravvivare il verde, il colore più facile da ottenere pestando le verdure nel mortaio, con l'aggiunta del zafferano. E, a parte il fatto che il pomodoro fosse allora un illustre sconosciuto, il rosso veniva ottenuto in varie maniere, a secondo del tipo di piatto che si andava a preparare: con succo d'uva o di ciliegia, con petali di rose, rosse naturalmente, oppure con l'aggiunta di radice di alkanna o di succo di legno di sandalo, chiamato all'epoca *sangue di drago*, per non parlare di alcuni tipi di licheni in grado di produrre una gamma vastissima di tinte, che dal rosso arrivano al blu. Il colore preferito era, però, il giallo: prodotto con il tuorlo d'uovo o con lo zafferano, talvolta con la cannella che serviva a ottenere una tonalità particolarmente carica, molto simile a quella del pelo del cammello. Testimonianza di ciò è una delle più popolari salse dell'epoca, la *camelina*, il cui nome fa riferimento proprio al suo colore. Ma la popolarità del giallo era dovuta soprattutto al fatto che esso richiamava il sole, fonte di vita e di allegria, e soprattutto l'oro, il metallo più prezioso, al quale venivano attribuite anche importanti doti terapeutiche, che si riteneva possedessero, per trasposizione, anche le vivande che ne riproducevano la tonalità. Molto apprezzato era il bianco, collegato cromaticamente ad un altro metallo prezioso, l'argento, ma anche all'idea di purezza e pulizia, veniva realizzato con ingredienti come l'amido di riso o la pasta di mandorle. Seppure presente, il nero era invece il colore meno ricercato: lo si otteneva in genere con il pane tostato, in piatti come il *civeri* di lepore, un umido particolarmente ricercato, antenato del moderno *civet* la cui salsa, a base di vino e cipolle, era legata proprio con del pane arrostito.

Le spezie, i sapori del paradiso

Proprio nel Medioevo assistiamo alla diffusione dell'uso delle spezie in cucina, oltre che al considerevole ampliamento della loro gamma. Naturalmente le spezie erano ben conosciute e apprezzate sin dall'antichità, tanto che il loro stesso nome ha chiare origine latine, derivando da *species*, termine con il quale nella bassa latinità si indicavano varie mercanzie particolarmente preziose. Tra queste figuravano anche diversi tipi di droghe, sostanze aromatiche costosissime che provenivano dall'Oriente e che venivano largamente impiegate sia in cucina che in ambito medico. Delle spezie fanno parte oltre al pepe (una leggenda voleva che il grano di pepe altro non fosse che sterco abbrustolito di una serpente orientale), alla cannella, ai chiodi di garofano e allo zafferano, anche la galanda, lo zenzero, il cardamomo, l'allora rarissima e costosissima noce moscata e i cosiddetti "grani del paradiso" (*Amomum melegueta*), il cui prezzo elevatissimo ne consentiva l'uso solo all'alta aristocrazia. Ma, anche se oggi può apparir strano, spezie erano considerate pure il riso e lo zucchero. Si è a lungo discusso sul motivo per cui proprio in epoca medievale si sia assistito a un simile successo delle spezie e gli storici sembrano concordare nel rigettare la tesi secondo la quale ciò dipese dalla necessità di nascondere il non sempre vivo aroma assunto dalle vivande, la carne in particolar modo, in un'epoca in cui non vi erano frigoriferi e il trasporto delle derrate deperibili non era certo veloce. Diciamo, piuttosto, che le spezie ebbero un riconosciuto valore terapeutico e che al loro successo contribuì in larga misura il fatto che provenissero dal misterioso ed esotico Oriente, del quale si favoleggiava molto, ritenendolo contiguo al Paradiso terrestre. A ciò si aggiunga la ferma convinzione secondo cui le spezie erano ritenute in grado di trasmettere virtù come la longevità e l'immortalità, che si credeva possedessero i popoli da dove provenivano. Ed ecco spiegato il loro straordinario successo, che infatti andò scemando a mano a mano che le conoscenze in campo geografico andavano approfondendosi, diradando così l'aura di mistero che aveva avvolto anche le spezie.



La raccolta del croco o zafferano, dal Tacuinum Sanitatis (XV sec.)

Lo Zafferano

Messo a cultura nel nostro paese solo nel medioevo, fino a quel momento era una spezie importata a carissimo prezzo, come tutte le altre, dalle terre d'Oriente. A introdurla in Italia fu, nella seconda metà del XIII secolo, Domenico Santucci, padre domenicano e attivo inquisitore in Spagna, il quale al momento di fare ritorno alla natia Navelli nell'Aquilano portò con sé alcuni bulbi della preziosa piantina, che in terra d'Abruzzo trovò clima e condizioni favorevoli. Lo zafferano non è costituito altro che dagli stimmi dei fiori del *Crocus sativus*, contenenti la crocina, una sostanza solubile in grado di conferire un brillante colorito giallo alle vivande. Nei secoli i metodi di coltivazione e di raccolta non sono mutati e oggi come ieri lo zafferano viene integralmente lavorato a mano. Commercializzato in stimmi o in polvere, esso rimane un ingrediente tra i più costosi e ciò è giustificato dal fatto che per produrre un chilogrammo servono circa 150000 fiori, che

devono essere raccolti all'alba prima che il sole li faccia dischiudere, procedendo poi in tempi rapidissimi alla recisione degli stimmi e alla loro accurata essiccazione, per conservarne al meglio tutto l'aroma. Molti sono i documenti che testimoniano la sua importanza economica. Parte in denaro e parte in zafferano, ad esempio, furono pagati i debiti contratti nel 1228 dal comune di San Gimignano per l'assedio del Castello della Nera. Numerose e pesantissime erano le gabelle e i dazi che gravavano su una così preziosa mercanzia, come frequenti erano i tentativi di contraffazione, come quella compiuta da un mercante di Norimberga che, avendo venduto dello zafferano contraffatto proprio a Navelli, fu arso sul rogo insieme alla sua mercanzia il 27 luglio 1444.

La cucina, l'ambiente più importante della casa

Di norma, nel Medioevo come nella età moderna, le case non avevano un ambiente separato dagli altri dove preparare e cuocere gli alimenti. Del resto, basta pensare che l'arte culinaria deve la radice etimologica ad una parte non certo nobile del corpo umano in quanto le cucine erano ubicate proprio accanto ai bagni, certo con non molta osservanza dell'igiene ma con il pratico obiettivo di poter così smaltire rifiuti e liquidi legati all'alimentazione.

Insomma, in genere per la maggior parte della popolazione, la cucina era costituita da un solo vano, che spesso coincideva con l'unico spazio abitativo, dove si procedeva tanto alla preparazione quanto alla consumazione dei pasti. In ogni caso, tutto ruotava intorno ad un focolare e, solo verso la fine del Medioevo, al camino, più o meno grande a seconda delle dimensioni della stanza e delle possibilità economiche del padrone di casa. Qui si cuocevano i cibi, tranne quelli che dovevano essere infornati, secondo un metodo di cottura abbastanza popolare. A tal riguardo, va ricordato che di norma le case - eccezion fatta di quelle dei più ricchi - non possedevano forni propri, che erano di



Vincenzo Campi, interno di cucina, Milano, Pinacoteca di Brera (XVI sec.)

proprietà dei fornai, quando non del signore locale, i quali cuocevano a pagamento il pane o le torte e i pasticci che venivano loro portati. Diffusa era la pratica di cuocere questi cibi sotto le braci del focolare domestico e, più avanti, del caminetto, anche se quest'ultimo svolse solo una funzione di mero riscaldamento. Fermo restando il ruolo centrale del focolare, munito di corde e di ganci ai

quali appendere i diversi recipienti per la cottura, l'arredamento della cucina era spoglia e funzionale. Non mancavano, tuttavia, anche nelle case più povere i treppiedi in ferro battuto, la cui funzione era quella di mantenere le pentole a una certa distanza dal fuoco, mentre i tegami di uso

quotidiano venivano appesi ad anelli fissati alle pareti o poggiati su rudimentali mensole. C'era poi una madia in legno, che veniva impiegata per impastare il pane e che era corredata, a sua volta, da un buratto, un grande setaccio usato per abburattare la farina, ossia per separarla dalla crusca. Soprattutto nelle cucine cittadine, doveva poi esserci una tavola, montabile su cavalletti all'occorrenza - che funzionavano tanto da piano di lavoro quanto per la consumazione delle vivande - e qualche sedia. È certo che in cucina trovasse posto solo quello che doveva venir consumato quotidianamente, mentre il resto delle derrate veniva immagazzinato in cantina o nei granai. Ma il centro di tutto resta, neanche a dirlo, il focolare che, talvolta, poteva trovarsi persino all'esterno dell'abitazione, forse per sventare il pericolo di incendi, al momento che per lungo tempo il grosso delle strutture architettoniche fu in legno. A partire dal 1200, però, era normale trovare all'interno della casa il focolare, dove occupa il centro della cucina o uno spazio addossato a una parete. A seconda delle possibilità economiche del proprietario, poteva essere composto da un fuoco centrale e da altri più piccoli, di supporto a quello maggiore. Il focolare, quasi sempre aperto, si trovava, nella maggioranza dei casi, sul pavimento in terra battuta del locale che lo ospitava, ma talvolta poteva anche essere in una posizione leggermente rialzata. In entrambi i casi, poteva essere circondato o lastricato con pietre o mattoni, che ne delimitavano l'area, comunque, piuttosto ridotta. A questo proposito va detto che l'ampiezza del focolare era direttamente proporzionata alle possibilità economiche del padrone di casa. Infatti, gli scavi archeologici hanno evidenziato che tale ampiezza poteva andare dal mezzo metro nelle abitazioni dei meno abbienti ai due metri e oltre dei palazzi signorili.

Per cuocere gli alimenti si usavano recipienti in ceramica, di capacità diversa, a seconda delle esigenze. In terracotta erano, invece, i vasi destinati alla conservazione delle derrate di uso comune, cereali, olio e legumi. E sempre in terracotta, ma muniti di appositi beccucci, erano i recipienti usati per conservare i liquidi. Esistevano, inoltre, tutta una serie di contenitori in metallo, destinati alla cottura dei cibi, che potevano avere forma chiusa o aperta a seconda che servissero per cuocervi cibi liquidi o più consistenti. Al primo tipo appartenevano le olle, recipienti in pietra ollare atti a bollire gli alimenti, che con l'andar del tempo furono sostituiti dalle pentole ansate, a fondo piatto o convesso, per sfruttare meglio il calore prodotto dal fuoco. A forma aperta erano padelle in ferro, paioli in rame o bronzo e i testi usati per cuocere le focacce. In metallo erano spesso anche le tazze nelle quali abitualmente si servivano brodi e minestre. Gli inventari delle case dei più facoltosi rivelano la presenza - e quindi l'uso - di spiedi, di girarrosti e di graticole, tutti oggetti comunemente impiegati per la cottura degli arrostiti, senz'altro il piatto preferito delle classi agiate. Esisteva, poi, anche una vasta gamma di stampi metallici, nei quali venivano cotti torte e pasticci, sia salati che dolci. Dagli antichi trattati sappiamo dell'impiego di ferri da cialde e di grattugie per il formaggio, anche se per triturare gli ingredienti il mezzo più adoperato restava l'immane mortai, in legno, marmo, pietra o metallo, come quelli in bronzo utilizzati dagli speciali.

In metallo troviamo schiumarole, colini, mestoli e scodelle (quest'ultime era usuale, in vero, trovarne esemplari in legno, specie presso le tavole dei contadini). Di legno, spesso decorato, ma talvolta anche di osso, erano pure i manici di coltelli, che i commensali usavano comunemente insieme ai cucchiari e alle forchette, che proprio verso la fine dell'età di mezzo incominciarono a far registrare una certa diffusione.

Cibi conservati

Michele da Cuneo, al seguito di Colombo durante il suo secondo viaggio nel nuovo mondo, e Francesco Carletti, cento anni dopo, furono i primi a notare e descrivere con precisione come i nativi della Antille avessero l'abitudine di cuocere il pesce appena pescato. Entrambi mercanti, ben compresero l'importanza di tale pratica che permetteva, infatti, di trasportare il pesce fresco in

ambienti dove il caldo umido avrebbe celermente mandato a male le carni del pescato. Queste loro descrizioni sono forse le prime testimonianze di conservazione del pesce per tempi brevi, forma che continuò ad essere utilizzata sino all'avvento della ferrovia ed anche tempo dopo. Ma il pesce conservato per lunghi periodi è il pesce salato. A differenza di altre carni, che venivano salate anche per costituire scorte alimentari (ciò accadeva in regimi economici di mera sussistenza, altrove si salava la carne per rincavarne valore aggiunto), il pesce richiedeva la salatura anche per periodi brevi, affinché fosse possibile trasportarlo e distribuirlo nei profondi entroterra. Si tenga conto che superare gli Appennini o la Maremma era un'impresa che faceva considerare profondo entroterra anche i paesi situati al di là di quelle barriere naturali. I trasporti avvenivano a dorso di mulo, oppure per vie d'acqua, con chiatte e potevano richiedere quindi anche molto tempo. Veniamo alle specie più importanti:



La pesca del tonno, maioliche trapanesi del XVII-XVIII secolo, Trapani Museo Pepoli

- **Il tonno**: pescato in tutto il Mediterraneo, all'interno e all'esterno dello stretto di Gibilterra, il tonno rosso veniva venduto a fette dai Greci per il consumo locale, ma che salavano e trasportano stipato in anfore allorché dovevano commercializzarlo a media e lunga gittata. Il tonno pescato in una stagione non viene consumato tutto dal mercato locale, deve essere preparato per la salagione e poi spedito ai clienti sparsi per i porti del mar Mediterraneo, da dove si sarebbe provveduto a inoltrarlo verso l'entroterra. Come accade per il maiale, del tonno si usa ogni sua parte. Le carni vengono separate secondo il pregio, bollite e salate, quindi pressate in barili. Le uova si salano nel loro involucre naturale e si lasciano asciugare, il filetto salato e seccato - denominato *musciame* - si spedisce in fasci. Nel Mediterraneo rinascimentale, dove l'osservanza dei precetti era stretta e si riscontrava una forte presenza di istituzioni ecclesiastiche, la domanda era sostenuta. Oltretutto, in quest'epoca, fioriva un mondo commerciale attivissimo, perciò ci fu chi comprese presto l'importanza di questa attività di pesca e comprese anche che per esercitarla erano necessari ingenti capitali, sia di impianto che di gestione.

- **Il tonno**: pescato in tutto il Mediterraneo, all'interno e all'esterno dello stretto di Gibilterra, il tonno rosso veniva venduto a fette dai Greci per il consumo locale, ma che salavano e trasportano stipato in anfore allorché dovevano commercializzarlo a media e lunga gittata. Il tonno pescato in una stagione non viene consumato tutto dal mercato locale, deve essere preparato per la salagione e poi spedito ai clienti sparsi per i porti del mar Mediterraneo, da dove si sarebbe provveduto a inoltrarlo verso l'entroterra. Come accade per il maiale, del tonno si usa ogni sua parte. Le carni vengono separate secondo il pregio, bollite e salate, quindi pressate in barili. Le uova si salano nel loro involucre naturale e si lasciano asciugare, il filetto salato e seccato - denominato *musciame* - si spedisce in fasci. Nel Mediterraneo rinascimentale, dove l'osservanza dei precetti era stretta e si riscontrava una forte presenza di istituzioni ecclesiastiche, la domanda era sostenuta. Oltretutto, in quest'epoca, fioriva un mondo commerciale attivissimo, perciò ci fu chi comprese presto l'importanza di questa attività di pesca e comprese anche che per esercitarla erano necessari ingenti capitali, sia di impianto che di gestione.



La mattanza di Favignana, di Antonino Leto, 1887, Palermo Galleria d'Arte moderna

- **Il tonno**: pescato in tutto il Mediterraneo, all'interno e all'esterno dello stretto di Gibilterra, il tonno rosso veniva venduto a fette dai Greci per il consumo locale, ma che salavano e trasportano stipato in anfore allorché dovevano commercializzarlo a media e lunga gittata. Il tonno pescato in una stagione non viene consumato tutto dal mercato locale, deve essere preparato per la salagione e poi spedito ai clienti sparsi per i porti del mar Mediterraneo, da dove si sarebbe provveduto a inoltrarlo verso l'entroterra. Come accade per il maiale, del tonno si usa ogni sua parte. Le carni vengono separate secondo il pregio, bollite e salate, quindi pressate in barili. Le uova si salano nel loro involucre naturale e si lasciano asciugare, il filetto salato e seccato - denominato *musciame* - si spedisce in fasci. Nel Mediterraneo rinascimentale, dove l'osservanza dei precetti era stretta e si riscontrava una forte presenza di istituzioni ecclesiastiche, la domanda era sostenuta. Oltretutto, in quest'epoca, fioriva un mondo commerciale attivissimo, perciò ci fu chi comprese presto l'importanza di questa attività di pesca e comprese anche che per esercitarla erano necessari ingenti capitali, sia di impianto che di gestione.

Oggi una piccola tonnara richiede un investimento di circa due milioni di Euro, allora il costo era anche più elevato. E' questa la ragione principale del fatto che fossero quasi sempre banchieri e mercanti liguri i gestori delle tonnare appartenenti a feudatari come nel caso delle Egadi, quando i Pallavicini acquistarono prima il feudo e poco dopo lo trasformarono in proprietà. I



Pannello in maiolica realizzato dalle maestranze trapanesi del XVIII secolo, Trapani museo Pepoli

I grandi banchieri genovesi erano ricchissimi ed erano i soli in grado di sostenere le spese di una tonnara. Anche in Sardegna fu così, seppure cronologicamente più tardi, e anche altrove, come ad esempio in Tunisia. Il tonno era un prodotto ricco, carico di valore aggiunto, ed era anche ambito dagli abitanti dei paesi lontani dalla costa. Tra i pesci conservati fu forse quello che soffrì meno, in termini d'immagine, della sua qualità di "prodotto conservato": quando una carne è tenera e saporita si dice ancor oggi che "sembra tonno". Tra i pregi di questo pesce, a partire dal Seicento, ci fu anche quello di presentarsi non solo nella forma salata, ma anche conservato sott'olio, dove il conservante olio d'oliva godeva del prestigio dei prodotti costosi. Anche in questo caso furono i Genovesi ad utilizzare l'olio per coprire il pesce cotto e salato e ciò accadde nel momento in cui si trovarono a dover gestire e quindi riutilizzare le eccedenze di olio commestibile.

- **Lo storione:** Medioevo e Rinascimento ebbero un altro pesce pregiato da consumare conservato e con esso le sue uova, lo storione e il caviale. Il pesce giungeva sui mercati italiani conservato, salato e secco e veniva denominato Morone o schienale. Il caviale era buono, ma pur sempre conservato sotto sale. Nella bisaccia del pellegrino era facile trovarvi un pezzo di storione salato, il pittore Pontormo si permetteva, qualche volta, del caviale. Era soprattutto un prodotto distribuito dai Veneziani e, dopo il trattato del Ninfedo del 1261, che gli assicurò la Crimea, anche dai Genovesi. Si trattava di prodotti provenienti dal Mar Nero o dal Mar Caspio, precisamente dalle foci del Volga, del Don o del Danubio, ma se ne pescavano esemplari in Italia, specie nel Po come in fiumi insospettabili, come l'Oreto di Palermo, di sicuro ben diverso dal maleodorante rigagnolo, soffocato dagli scarichi illegali, assediato dalle sterpaglie e



La bottega del formaggio di Anonimo, XV secolo, Castello di Issogne (Aosta)

invaso dalle carcasse di auto, che "ammiriamo" oggi. Non si dimentichi che il caviale italiano era prodotto, sino a pochi anni or sono, a Ferrara. Venezia era il centro meglio attrezzato per la lavorazione e lo smercio di questo pesce. L'Adriatico non aveva tonnare e la Serenissima, che aveva rapporti privilegiati con il Mediterraneo Orientale e con la penisola balcanica, continuò a consumare storione, Morone e caviale per lungo tempo. Lo storione salato e seccato era appeso nelle botteghe dei formaggiai a Genova e si vendeva come più tardi si sarebbe venduto lo stoccafisso. Lo storione ha la carne bianca quando è fresco e rosa quando è salato: questi colori sono certo più allettanti di quelli di altri pesci salati e il suo odore non offende le narici. Le file di storioni appese nelle botteghe vennero sostituite in seguito dallo stoccafisso (merluzzo secco norvegese) e dal baccalà (merluzzo salato di Terranova) ma per la grande diffusione di questi pesci si dovette attendere che Caboto scoprisse le coste della Nuova Scozia e i grandi banchi di pesca di Terranova. L'approvvigionamento di storione subì una flessione con la chiusura degli stretti dei Dardanelli al tempo di Solimano il Magnifico e, una volta sostituito con un altro pesce salato o secco, non ci fu ripresa. Altra sorte seguì il caviale, che a Venezia piaceva molto ed era una fonte di lucro di gran pregio anche se, fino alla chiusura del Bosforo - non definitiva né impenetrabile, ma pur sempre un seccante impedimento - non si trattava di merce di lusso. Fu solo quando il pescato proveniente dal delta del Volga dovette risalire il fiume fino quasi alle sorgenti e poi essere portato ad Arcangelo per essere imbarcato che divenne una merce ricercata, soprattutto in Italia, i cui consumi erano i più elevati del mondo: veniva caricato come zavorra sulle "navi del caviale", di solito vascelli olandesi, che lo riportavano sino alle coste della nostra penisola. Seppure dal gusto delicato, il caviale sapeva di pesce conservato, quindi non incontrò mai il favore popolare. Comunque sia, a parte il tonno e lo storione, il pesce conservato era sinonimo di necessità e segno del digiuno, era il cibo dei penitenti che lo portavano con sé durante le loro peregrinazioni. Del resto, come immaginare un viandante, per giunta pellegrino, con un carico di salumi e prosciutti? Però, rappresentava una imprescindibile fonte di proteine per i lunghi periodi di astinenza.

- ***Acciughe e salacche a buon mercato***: i ricchi potevano permettersi pesci freschi anche di grande mole, ma i poveri dovevano ricorrere, se abitavano lontano dal mare, al pesce d'acqua dolce oppure al pesce salato. Così fu che le acciughe presero il nome di alici in Toscana extra Maremma dove erano note solo nella loro forma salata: *alexis* era in realtà il nome latino della confezione. Il pescatore verde cui Collodi fa pescare Pinocchio diceva *buone queste alici col capo* segno che i pesciolini erano conosciuti soprattutto decapitati per la salagione e ciò avveniva ancora agli inizi del secolo scorso. L'acciuga salata fu il pesce conservato preferito sia dalle popolazioni rivierasche sia dalle popolazioni lontane dal mare e, per alcuni secoli, fu una risorsa per le popolazioni dalla Sicilia alla Liguria, dalla Provenza alla Catalogna. Il loro basso prezzo le rendeva accessibili alla maggior parte della gente ed erano versatili dal punto di vista culinario dato che entravano in moltissime preparazioni, tra le quali cito solo la più nota: la *bagna cauda* del Piemonte. Si salavano anche le sardine, ma finché non si trovò il modo di conservare sott'olio non ebbero grande fortuna. Ebbero successo, invece, le allaccio (*alosa fallax*, *alosa nilotica* e cioè *alosa* o *cheppia*) che, nel Cinquecento, le donne calabresi andavano a salare in Sicilia e ne riempivano barili da spedire in Lombardia e Piemonte: si trattava delle salacche che sostituivano le più costose aringhe. Quest'ultime erano anch'esse salate oppure affumicate ed ebbero fortuna soprattutto nei mercati più facoltosi come quelli di Firenze, Genova e, in parte, anche Venezia. L'aringa veniva pescata in grande quantità nel Mare del Nord e sembra che fossero stati gli Olandesi per primi, nel XV secolo, a trovare il modo di salarle a bordo dei loro battelli (*dogger*) allo scopo di evitare che il lungo viaggio rendesse inservibile il pescato. Negli ultimi anni del Trecento le aringhe olandesi, pur commercializzate dai mercanti toscani, sembra che patissero il lungo viaggio, ciò vuol dire che la loro salatura avveniva a terra, dove arrivano già malandate. Si deve tener conto che si tratta di un pesce ricco di grassi e che il grasso ittico si altera in pochissimo tempo. Una volta che le si salava a

bordo, fu semplice diffonderle commercialmente in tutto il continente. L'Olanda si stava avviando a diventare uno dei paesi commercialmente più efficienti e le aringhe furono di sicuro più gradite delle salacche. L'obbligo del digiuno e del pesce nei giorni del precetto e quindi anche quello dell'aringa fu abolito, nei paesi che divennero protestanti, con la Riforma, ma ciò non ne diminuì la sua diffusione. Non si poteva rinunciare di punto in bianco al pesce, intere popolazioni nordiche si nutrivano e vivevano di pesca tanto che diverse furono le guerre scoppiate tra Inglesi e Olandesi per il controllo delle più pescose aree marine.

- Merluzzo e stoccafisso: Colombo scoprì il continente americano nel 1492 e Giovanni e Sebastiano Caboto tre anni dopo si imbarcarono nei banchi di Terranova. Il 18 dicembre 1497 Raimondo de Raimondi spedì una lettera a Londra a Milano a Ludovico il Moro, nella quale racconta di Giovanni Caboto

“Et ditti inglesi suoi compagni dicono portaranno tanti pessi che questo regno non haverà più bisogno de Islanda, del quale paese vene una gandissima mercantia de pessi che si chiamano stokfissi”

Galiziani, portoghesi, francesi di Saint Malo e di Olonne, biscaglino, inglesi e olandesi si diedero allo sfruttamento intensivo dei banchi di merluzzo diffondendo l'uso del *bacalao* soprattutto nella sua forma salata. Lo stoccafisso è un prodotto norvegese, nel XIV secolo era commercializzato dai Tedeschi anseatici di Bergen (Norvegia) ed era noto a chiunque avesse frequentato l'Inghilterra e l'Olanda ove giungevano navi genovesi e veneziane fin dal XIII secolo e, dal XV secolo, anche fiorentine, seppur con scarso successo. A Venezia giunse tramite la descrizione di Piero Querini. Ben presto lo stoccafisso norvegese e il *bacalao* portoghese (i lusitani vantano ben 366 ricette con l'uso del pesce affumicato) ebbero uno straordinario successo in tutto il Mediterraneo. Unica eccezione, i popoli islamici che sembrano non abbiano mai apprezzato particolarmente il pesce, almeno finché il turismo internazionale non lo ha fatto finire persino nel cuscus.

Pietro Querini e la scoperta del baccalà

Pietro Querini era un nobile e raffinato mercante veneziano vissuto nel XV secolo che, come tanti altri, aspirava alla ricchezza e alla gloria. Progettò quindi un viaggio nelle Fiandre che, passando attraverso lo stretto di Gibilterra gli permettesse di arrivare ai porti di Bruges e Anversa dove commercializzare le sue pregiate mercanzie. Si recò a Candia, antico nome dell'isola di Creta, a quel tempo importante possedimento della Repubblica di Venezia. Fece approntare il veliero (700 tonnellate di stazza) con botti di vino, sacchi di spezie, legname, vettovaglie e altre merci preziose. Si trattò di un viaggio lungo e difficile, costellato di imprevisti e lutti fin da subito: cinque giorni prima della partenza, infatti, morì improvvisamente il figlio maggiore di Querini. Il vascello prese comunque il mare il 25 aprile del 1431 navigando lungo la Costa dei Berberi. Il 2 giugno a Calese (Cadice n.d.r.) per colpa del *“pedota ignorante, accostati alla bassa di San Pietro, toccammo una roccia ed il timone uscì dalle cancare con grande pregiudizio”*. Nel frattempo, Genova e Venezia erano entrate in guerra, Querini decise pertanto di aumentare il suo equipaggio fino ad avere 68 marinai e di evitare le coste per non incontrare vascelli nemici. Ripartirono arrivando a fine agosto a Lisbona, con altri problemi al timone; nell'attesa di venti favorevoli, passarono il tempo visitando la città e le sue chiese. Ripresero il mare il 14 settembre, con direzione sud ovest. Ma, durante il viaggio, incontrarono *nimichevoli* venti. Costeggiarono quindi il Portogallo, raggiungendo a fine ottobre il porto di Muros, in Spagna. Querini, che era un uomo molto religioso, ne approfittò per fare una breve visita al santuario di San Giacomo. Oltrepassarono il golfo di Biscaglia il 9 novembre, in prossimità delle Fiandre, ma furono dirottati da una tempesta sempre più a nord-ovest, fino ad arrivare vicino alla costa occidentale dell'Irlanda. Il vento strappò il timone e le vele, mentre gli alberi cadevano uno dopo l'altro. Il 17 dicembre furono costretti ad abbandonare *l'infelice nave*,

la quale con sommo studio e con gran delectazione avevo fabricata, e nella quale io avevo posto mediante il suo navigare grandissima speranza.

Proseguirono con le due scialuppe di salvataggio, nella più grande c'erano 47 uomini e nell'altra 21. Ritenevano di essere nei pressi dell'Irlanda, invece si trovavano vicino all'Islanda. Il 18 dicembre, Querini perse i contatti con la scialuppa più piccola. La tempesta li costrinse a disfarsi di buona parte del carico, compresi cibo e vino; questo provocò indirettamente la morte di molti marinai, alcuni perché bevvero l'acqua del mare, altri perché, vestiti in modo assolutamente inadeguato, morirono assiderati. Il 4 gennaio avvistarono terra, e spinti da *un suavissimo vento per greco*, il 6 gennaio vennero trasportati dalla corrente in un'isola dell'arcipelago delle Lofoten, nel nord della Norvegia, oltre il Circolo Polare Artico.

Sbarcarono in sedici, sfiniti e assetati; l'isola era ricoperta di neve e molti di loro cominciarono a mangiarla in grande quantità per dissetarsi, ma morirono subito. Il mattino seguente, dato che l'isola era disabitata, decisero di riprendere il mare, ma la barca, che era stata in balia delle onde tutta la notte, colò a picco. Costretti a rimanere, costruirono dei ripari di fortuna con i resti delle vele e dei remi e usarono il fasciame della nave per riscaldarsi. Ma, a causa del fumo provocato dalla tettoia bagnata, si gonfiarono il viso e gli occhi; furono inoltre infestati dai pidocchi. Non avendo nulla da mangiare, dovevano accontentarsi delle poche patelle e dei molluschi che riuscivano a trovare. Dopo undici giorni uno di loro vide una capanna di legno e trovò un grosso pesce con cui si alimentarono per diversi giorni.

In un isolotto dei dintorni viveva un pescatore con due figli; essi lasciavano i buoi pascolare nell'isola dove era naufragato Querini. Temendo che i buoi fossero fuggiti dal recinto, il 28 gennaio andarono a controllare e trovarono i tredici naufraghi.

Il 3 febbraio partirono da Røst sei barche cariche di cibo e bevande dirette all'isola in cui si trovavano i superstiti; con loro c'era anche un sacerdote di origine tedesca che, parlando in latino con Querini, venne a sapere tutte le loro disavventure. Accompagnarono così i sopravvissuti a Røst, borgo *forian* ed estremo chiamato in suo *lenguaggio* "*Culo mundi*".

Querini ebbe anche modo di conoscere ed apprezzare lo stoccafisso: *Prendono fra l'anno innumerabili quantità di pesci, e solamente di due specie: l'una, ch'è in maggior anzi incomparabil quantità, son chiamati stocfisi; l'altra son passare, ma di mirabile grandezza, dico di peso di libre dugento a grosso l'una. I stocfisi seccano al vento e al sole senza sale, e perché son pesci di poca humidità grassa, diventano duri come legno. Quando si vogliono mangiare li battono col roverso della mannara, che gli fa diventar sfilati come nervi, poi compongono butiro e spetie per darli sapore; et è grande et inestimabile mercanzia per quel mare d'Alemagna. Le passare, per essere grandissime, partite in pezzi, le salano, e così sono buone.*

I naufraghi rimasero a Røst per alcuni mesi, accuditi e curati dai pescatori e dalle loro famiglie. Nella tarda primavera ripresero il mare per tornare a Venezia carichi di stoccafissi. Querini, infatti, aveva capito subito la praticità di questo pesce per l'alimentazione dei marinai durante i lunghi viaggi in mare alla ricerca di nuovi mondi.

Arrivato in laguna diffuse la conoscenza della prelibatezza che aveva conosciuto in Norvegia. Spiegò come il merluzzo essiccato al sole divenisse stoccafisso, dalla parola norvegese *stokfiss* che aveva imparato nella sua avventura. La conservazione del prezioso pesce era pressoché perfetta e permetteva allo stoccafisso di essere trasportato nelle navi senza perdere il sapore e la bontà. Ecco che il Querini, pur non volendolo, aveva inventato il baccalà che poi divenne pietanza veneziana e veneta per eccellenza. Il baccalà ancora oggi è conosciuto nell'area dell'ex-repubblica Serenissima come il merluzzo essiccato senza l'aggiunta di sale.

(Fonte: <http://labottegadellestorie.over-blog.com>)

Le buone maniere a tavola: norme e regolamenti igienici e comportamentali a tavola tra Medioevo e Rinascimento

Mangiare e bere sono atti biologici, ma soprattutto sono atti sociali e culturali, che rivelano la messa in piazza di norme lentamente interiorizzate dagli individui. Il banchetto. Luogo di distinzione sociale, permette quindi ai maggiorenti di rinserrare i legami d'appartenenza. Attorno alla tavola si fissa un'etichetta, si codificano dei comportamenti e la nutrizione si carica di una forte carica simbolica finendo per codificare delle regole che amministrano la gerarchia dei commensali e regolano i rapporti tra loro e con gli altri. Secondo il sociologo Elias è nel Rinascimento che si delinea la grande importanza rivestita delle buone maniere a tavola come cartina al tornasole di un *processus de civilisation*.²



Un uomo si lava le mani con l'acqua di una fontana, da un manoscritto del *Roman de la rose* del 1400, custodito presso la

Infatti, si mettono in campo dei nuovi comportamenti, legati al controllo delle pulsioni sia individuali che collettive. Le buone maniere a tavola sono uno stile nuovo di cibarsi e relazionarsi che risponde bene ai nuovi bisogni della vita in società. A supporto di questa chiave interpretativa, Le Goff scrive che *l'alimentation est la première occasion pour les couches dominantes de la société de manifester leur supériorité dans ce domaine essentiel du paraître*.³

Attorno ai secoli XI e XII, assieme agli ideali cortesi e cavallereschi, si fa largo un nuovo codice di comportamento sociale. Sintetizzando da opere narrative come il *Roman de la Rose* e da fonti normative come guide alle buone maniere, libri di cucina, leggi suntuarie, le regole, costantemente ripetute nei trattati, hanno per obiettivo d'inculcare certi codici di condotta a dei commensali ben poco abituati ai modi cortesi. Tra i primi trattati, emerge il *De institutione novitiorum* del canonico parigino Ugo di San Vittore con il quale si vuole educare i novizi alla buona creanza a tavola. Paragonando i commensali a veri e propri porci capaci di gettare sulla tovaglia dei bocconi grondanti grasso, pulirsi le mani unte sui vestiti, dimenticare di servirsi dei tovaglioli oltre a prendere a mani nude i legumi, l'autore li invita alla misura e alla moderazione. Questo scritto, sintesi delle regole monastiche, degli ideali cortesi e delle buone maniere, ebbe un grande impatto sulla società del tempo, finendo per assumere il ruolo di punto di riferimento per tutti coloro che in seguito abbiano voluto affrontare l'argomento. Uno dei questi, Pietro Alfonso, giudeo spagnolo della prima metà del XII secolo convertitosi al cattolicesimo, scrisse un'opera articolata su di un dialogo tra un padre che fornisce al proprio figlio tutta una serie di consigli sul comportamento e il

saper stare a tavola. Lo scritto ebbe gran successo tanto da esser adattato in lingue volgari, come nel francese *Chastoiement d'un père à son fils* (fine del XIII sec.) in cui la narrazione si biforca tra la condanna degli atti di ingordigia (non si ingollano bocconi troppo grossi, non ci si accaparra i pezzi migliori, non si mangia il pane prima dell'inizio dei pasti) e il dispensar raccomandazioni igieniche (non si parla con la bocca piena di cibo, bisogna lavarsi le mani prima e dopo i pasti, dopo essersi lavate le mani non bisogna toccare nient'altro che gli alimenti).

Le tecniche di preparazione della tavola sono ancora rudimentali. Le case non possiedono ancora delle sale da pranzo, qualunque sia la categoria sociale dei padroni. Le tavole sono mobili con una panca posata su dei trespoli al momento dell'uso. Queste almeno sono lunghe e capaci di ospitare numerosi invitati ma abbastanza strette per contenere i piatti e permettere ai servitori di svolgere più facilmente i loro compiti, prima tra tutti quello di stendere sulla tavola una tovaglia di bianco immacolato a garanzia d'igiene. Proprio la tovaglia con la qualità del tessuto e la dovizia del ricamo

segnala la differenza tra una tavola da ricchi e quella da poveri, così come la differenza la fanno gli utensili a disposizione dei convitati. Il francescano Bartolomeo l'Inglese nel suo *De proprietatibus rerum* (XIII sec.) affermava che l'aristocrazia amava disporre in tavola per prima cosa le saliere, i coltelli e i cucchiaini, quindi si passava al pane e al vino e solo allora era il momento di servire le varie portate, tra un tripudio di fiori ed erbe fresche che adornano il simposio. Per quanto riguarda le posate, un manoscritto tedesco del 1200 prescrive di darne uno solo ai



più agiati, il cucchiaino assume, a sorpresa, un ruolo centrale facendo la sua apparizione sin dal 1100 allorché la coppa o il bicchiere servono a più commensali, la forchetta a due denti è una eccezione tanto che si grida allo scandalo quando una principessa bizantina, consorte di un doge, la usa per la prima volta a Venezia nel 1056. Inizialmente, la forchetta viene usata per prendere carne e frutta cotta consumata a fine pasto. Solo a fine del Trecento, ciascuno mangia le zuppe e i purees nella propria scodella mentre i taglieri, piatti spesso di legno di forma rotonda o rettangolare su cui si adagiava del pane rafferma, vengono utilizzati da due persone contemporaneamente per gli arrostiti, le carni e il pesce. Prima di prendere posto a tavola, però, il rituale esige che ci si pulisca le mani in segno di purificazione ricorrendo a bacini pieni d'acqua o con decotti di erbe profumate, mentre nel *Der Walsche Gast* del friulano Tomasino di Cerclaria viene espressamente suggerito di ricorrere alle abluzioni anche a fine pasto. I conviviali prendono posto attorno al desco secondo una gerarchia che rispecchia quella sociale, ormai perfettamente definita, e i più potenti siedono in seggi più elevati. Bisogna sempre esibire, tanto per il milanese Bovesin della Riva quanto per il catalano Francesc Eiximenis,⁴ un umore allegro, conviviale appunto, senza mai far trasparire i propri sentimenti personali o stati d'animo, né riportare cattive notizie, fonte di contrarietà.

²N. Elias, *La civilisation des moers*, 1991, pag.70

³ J. Le Goff, *La civilisation de l'Occident médiéval*, 1965, p.439

⁴ *Llibre de les Dones*, Barcelona, Joan Rosembach, 1495

Come ci si comporta realmente a tavola?

A soddisfare questa nostra lecita curiosità intervengono opere come le *Contenances de table* (XII sec), l'*Aprise de Nurreture* (XIV sec.) e lo stesso *Llibre de les Dones* (fine XV sec.) prodighi di informazioni succose in merito. Non bisogna mai mostrarsi affamati, perciò mai mangiare prima degli altri oppure accaparrarsi porzioni troppo abbondanti, l'ubriachezza è molesta, non bisogna adottare pose grottesche (accavallare o mettere le gambe sul tavolo, puntare i gomiti sulla tavola, non agitare mani e piedi, neppure pulirsi il naso) o produrre rumori molesti. Si auspica di evitare pratiche non igieniche o antiestetiche come versare sughi e zuppe sugli abiti o intingere il proprio pane nella scodella del vicino senza prima chiederne il consenso. Alla fine del 1300 si specifica di bandire l'espulsione di saliva sulla tovaglia, di nettare i denti con la punta del coltello o sputare il boccone nel piatto. È cortese, nella vera eccezione del termine, non criticare i piatti presenti, versare del vino sulla tovaglia, offrire al vicino acqua in un bicchiere già usato o del pane già morso. Discrezione e buona creanza suggeriscono di non ridere in modo sguaiato, evitare le frizioni e le liti. Tatto e garbo devono preservare la pace a tavola. Le interdizioni e i divieti sono numerosi a testimoniare da una parte l'antica lotta tra i cittadini e i *villani* di ieri e i contadini d'oggi, dall'altra l'inizio di una lunga lotta cominciata in Occidente al fine di imporre norme stringenti di socievolezza agli individui dei vari ceti. La tavola non è altro che uno dei teatri e il Rinascimento uno delle tappe in cui si è dipanato questo lento braccio di ferro sociale di cui noi siamo eredi diretti.

Strettamente correlata al saper stare a tavola, alla fine dell'età di mezzo si va diffondendo l'uso della forchetta, strumento tuttavia già conosciuto in epoca molto anteriore, come dimostra una miniatura del *Codex Legum Langobardorum* (VIII secolo, conservato presso la biblioteca del monastero benedettino di Cava dei Tirreni) in cui il re Rotari è raffigurato nell'atto di infilzare un grosso volatile con uno strumento che sembra a tutti gli effetti una forchetta. Molto più ricorrente, all'epoca, era il ricorso al coltello per portare alla bocca i bocconi. Di qui il



Codex Legum Langobardorum (VIII secolo, conservato presso la biblioteca del monastero benedettino di Cava dei Tirreni)

passaggio al cosiddetto *imbroccatoio* - che è poi l'evoluzione della *ligula* o *lingula* romana, sorta di piccola asta metallica con punta lanceolata - e poco più tardi alla forchetta bidente o alla forcina, che dalle corti italiane, nel corso del Cinquecento, si andò rapidamente diffondendo in quelle di tutta l'Europa. Sarà San Pier Damiani nell'XI secolo a testimoniare per primo dell'uso della forchetta, condannando nella sua *Institutio Monialis* l'abitudine di una principessa bizantina che, giunta a Venezia in seguito al matrimonio con un doge (molto probabilmente Pietro Orseolo II), era solita farsi tagliare il cibo in piccoli pezzi dai suoi eunuchi portandolo poi alla bocca con l'ausilio di una forchetta d'oro a due punte, *fuscinulis aureis bidentibus*. Considerato che la forchetta era

ritenuta dai contemporanei un oggetto satanico, il fatto che la povera principessa sia in breve scomparsa a causa di un'improvvisa cancrena non sembrò rammaricare troppo il Damiani che, anzi, ravvisò in quel tragico epilogo la giusta punizione per tanta mollezza. La deprecata abitudine prese, tuttavia, presto piede nella penisola italiana, complice la quasi contestuale diffusione della pasta. I sguscianti maccheroni, i lunghi vermicelli, scivolosi e da mangiare ancora caldi avrebbero rappresentato un'impresa di tutto rispetto per ogni commensale senza l'ausilio della provvidenziale posata. Negli inventari della nobiltà e della ricca borghesia italiana del Tre-Quattrocento troviamo spesso riferimenti alla presenza di forchette presso l'argenteria della famiglia, anche se, almeno a giudicare dal ridotto numero di tali posate, appare evidente che il loro uso dovesse esser limitato ai padroni di casa e a pochi ospiti di particolare riguardo. Si può anche ragionevolmente ipotizzare che della forchetta si facesse un uso personale, ovvero che ciascun invitato avesse l'abitudine di portare con sé la propria. Del resto, nelle accurate descrizioni dei banchetti quattrocenteschi e rinascimentali, non si fa cenno a questo tipo di posata, mentre è certo che persino Lorenzo il Magnifico, stando all'inventario dei suoi beni, redatto nel 1492 in seguito alla sua morte, ne possedeva appena 18 in argento.



