

ALIMENTAZIONE - Capitolo II

*a cura del Prof. Rocco Gianni
Impaginazione e grafica Prof. A.L. Chiaro*

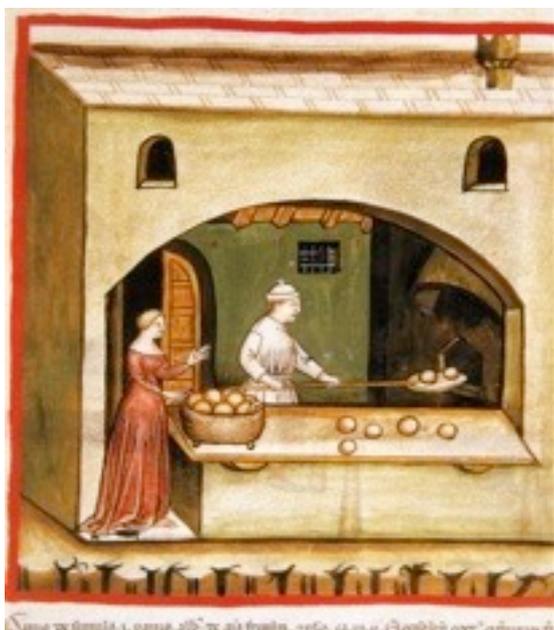
Pane

Nota è la figura del ricco fornaio fiorentino Cisti, il quale si mette in testa, nella novella del *Decameron* (VI,2) di cui è protagonista, di dare una lezione di vita nientemeno che al nobile Geri Spini, banchiere papale. A parte la finzione letteraria, sebbene ben radicata nel vissuto reale, come si svolgeva il lavoro del fornaio e chi erano gli uomini e le donne che si impegnavano in questo duro mestiere?

Innanzitutto, bisogna considerare che, sino a pochi decenni fa, in molte famiglie il pane lo si preparava in casa. Il fornaio semplicemente era colui che materialmente cuoceva la pasta preparata dalle donne, le quali gli lasciavano in pagamento parte del prodotto in modo che potesse rivenderlo, ricavandone un certo guadagno. In alcune zone della penisola, come ad esempio il Piemonte, la legge prevedeva che fosse il fornaio stesso ad andare presso le



Tacuinum Sanitatis (XV sec)



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

famiglie a prendere le forme impastate, per poi riportarle a destinazione una volta cotte. In realtà, sappiamo che il forno era punto di riunione, d'incontro delle donne che nell'attendere pazientemente che la propria pasta venisse trasformata in alimento mediante cottura, ne approfittavano per incontrare le altre comari lì convenute per la medesima ragione, con le quali scambiare pettegolezzi e intavolare conversazioni di varia natura. Insomma, la bottega del fornaio era per l'universo femminile ciò che la taverna rappresentava per quello maschile, un luogo di socializzazione e scambio di esperienze. I forni solitamente erano di proprietà pubblica e venivano dati in gestione a privati dopo una gara d'asta: il vincitore giurava solennemente in pubblico di svolgere il proprio compito nel migliore dei modi, attenendosi scrupolosamente alle rigide normative che esistevano in materia. Spesso erano piccole società a carattere familiare ad aggiudicarsi l'appalto: quindi troviamo uomini ad alternarsi dietro il bancone o a controllare il forno, mentre le donne sono

nel retrobottega indaffarate nell'impastare e i ragazzi in giro a svolgere le mansioni di garzoni. Naturalmente, vi erano anche forni prettamente privati del tutto simili alle nostre panetterie odierne. Sul bancone facevano capolino pani di ogni genere, dolci e focacce, nel retrobottega si intravedeva

il fornaio che, a torso nudo, manovrava la lunga pala nella bocca del forno, mentre le donne, chine sulle grandi vasche contenenti la farina, lavoravano alacremente l'impasto, affondandovi le braccia fino ai gomiti. L'attività di panificazione non conosceva soste ed il fornaio, in virtù della sua professione considerata di vitale importanza per il benessere della collettività, era autorizzato dalle autorità a lavorare anche la domenica - tranne in occasione delle festività religiose più solenni - e poteva circolare liberamente di notte durante il coprifuoco, al pari di altre categorie lavorative di pubblica utilità, come i medici e i barbieri-chirurghi.

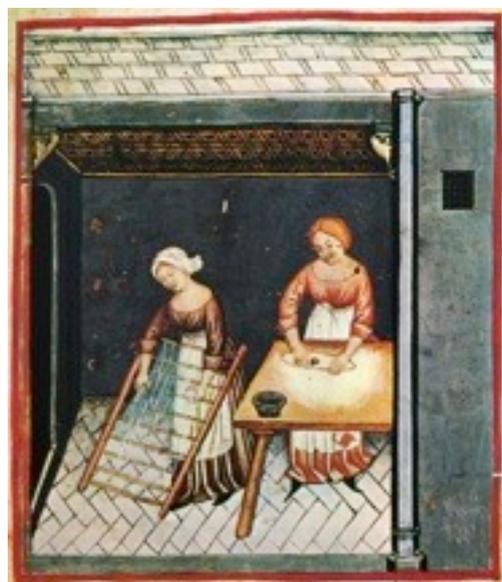
La giornata del fornaio aveva inizio con l'abburattamento, cioè la separazione della crusca dalla farina mediante apposito strumento, il *buratto* appunto. Si mischiava un po' di acqua tiepida con la farina fino a ottenere una pallottola di pasta, che veniva lasciata riposare e gonfiare in un recipiente chiuso per tutta la notte; si otteneva così il madre lievito che, miscelato nelle vasche a un'adeguata quantità di farina e altra acqua in proporzione, faceva lievitare l'intera massa. Una piccola porzione di questa veniva conservata e costituiva la base per la prossima lievitazione. Quindi si ripuliva e spazzava il forno con una scopa in ampelodesma denominata *scossorium*, altri arnesi del mestiere erano la *corba*, grosso mestolo per raccogliere le forme cotte, e la *paneria*, tavola con i manici ai lati per trasportare il pane.

La vendita era appannaggio dei fornai, sebbene esistessero forme di vendita ambulante di cui si occupavano quasi esclusivamente delle donne obbligate, in questo caso, al rispetto di norme igieniche, come ad esempio evitare di portarsi dietro i figli piccoli che avrebbero potuto, con il muco o altre escrezioni non controllate, insozzare il pane. La legge stabiliva che il forno non potesse esser ubicato nelle zone centrali dell'abitato, bensì nei sobborghi, comunque in luoghi isolati così da limitare il rischio che incendi potessero propagarsi agli edifici attigui; inoltre, bisognava ridurre al massimo le infrastrutture lignee ed evitare la cottura nelle giornate particolarmente ventose. Variiegata era la gamma dei pani prodotti, magari maggiore di quella odierna, tenuto conto della gran varietà di granaglie impiegate: oltre al frumento classico, troviamo notizia dell'uso di farro (presso i romani - che ritenevano che il termine *panis* derivasse dal dio silvano Pan, il primo ad aver cotto i cereali donati da Cerere agli uomini - era proprio questo tipo di pane a fungere da perno dello svolgersi della funzione della *confarreatio*, ossia la condivisione e la consumazione comune da parte degli sposi, che sanciva la conclusione del rito nuziale), segale, panico, miglio, saggina, crusca, orzo, addirittura di vecce e fave. Questo fatto portava anche ad una forte differenziazione dei prezzi: il buon pane bianco di frumento era riservato alle sole classi abbienti, c'era quindi il cruschello, una variante più accessibile, ed infine la moltitudine di pani misti, ottenuti con il miscelare in varie proporzioni diverse farine e l'aggiunta di altri additivi alimentari come il lardo, lo strutto e il prosciutto utilizzato in Val d'Aosta per il *panis petasonus*, una sorta di torta salata. In genere troviamo misture di grano, orzo, saggina o di miglio e avena, persino di panico e grano, leggermente dolciastro e nutrienti, corretti con un po' di sale, seppure la presenza dell'orzo risultasse indigesto e scarsamente lievitato per cui si preferiva commutare tale misture in gallette, con il vantaggio che il prodotto durava di più. A noi palermitani è familiare il pane con *u cimino* o la *giuggiolena*, ovvero il sesamo, ma ciò che non sappiamo è che la cultura popolare gli attribuisce, fin dalla fine '800, proprietà galattagoghe, ovvero lo si dava alle puerpere per incrementare la produzione di latte, del colostro in particolare. Numerose le notizie di tentativi da parte dei fornai di frodare la clientela: si bagnava il pane prima e dopo la cottura così da farlo pesare di più, si tagliava la farina con sostanze estranee, addirittura pericolose per l'organismo come la calcina o la terra. Parallelamente a quella del pane, si dipana dalla matassa il sottile, ma lungo e resistente filo della storia della pizza, un alimento le cui origini sono ben più antiche di quelle medievali. Ci sono tracce già in epoca preistorica, quando l'uomo divenne agricoltore, provò a macinare il grano che coltivava, impastandolo magari per ottenere l'antenato del nostro pane, che con ogni probabilità veniva cotto su rocce arroventate. Finché, circa seimila anni addietro, in Egitto e in Siria, fu

scoperto il principio della levitazione e costruiti i primi forni aventi forma conica e al loro interno veniva acceso il fuoco con delle fascine, mentre sulla parete esterna si attaccavano i pani da cuocere. Quando questi cadevano era segno che erano cotti da quella parte e venivano girati poi dall'altra per completare la cottura. Via via i forni si perfezionarono e così pure gli impasti che vi venivano cotti. Sappiamo che già nell'antica Roma esisteva una notevole varietà di pani e focacce riccamente conditi e aromatizzati, ma è a Napoli, intorno all'anno Mille, che si parla per la prima volta di *picea* per indicare un disco di pasta che veniva schiacciata e coperta con diversi saporiti ingredienti - tra i quali non figurava ancora il pomodoro o la salsa poiché questo ortaggio giungerà in Europa solo cinque secoli dopo - prima di essere cotta in forno.

Pasta

Piatto forte della dieta mediterranea, le prime notizie sulle paste alimentari ci sono lasciate dal geografo arabo Al-Idrisi (1100-1165 circa) che, nel suo *Libro di Ruggero*, ricorda come dalla Sicilia si esportassero grandi quantità di pasta nella vicina Calabria e "in altri paesi di musulmani e di cristiani". La Sicilia, come la vicina Sardegna, avevano caratteristiche comuni: crocevia di scambi economici, sociali, culturali, sono state produttrici, fin dall'epoca romana, di quel grano duro necessario per la realizzazione delle migliori paste. Tuttavia, appare certo che il mondo antico abbia conosciuto impasti come farinate, polente, focacce e pani, ma non la pasta quale oggi la conosciamo: Plinio il vecchio, ad esempio, ricorda il *plus*, una polenta a base di farro, Apicio menziona *l'amylum* ossia amido o fecola, che serviva a preparare dolci e ad addensare le salse, e le *lagnanae*, probabili antenate delle odierne lasagne. Presumibilmente saranno il mondo ebraico e quello arabo a diffondere un nuovo uso delle farine di grano attraverso una diversa lavorazione ed essiccazione. Infatti, se è pur vero che in Cina la conoscenza della pasta è ancor più datata, tuttavia i cinesi si specializzarono nella preparazione della sola pasta fresca. Solo nel Mediterraneo, ed in Italia e alcune città iberiche in particolare, si percorsero entrambe le strade, quelle della pasta fresca e secca. Nel Medioevo troviamo innumerevoli rimandi a tipi di paste, alcune ancora in uso al giorno d'oggi, altre scomparse tra le pieghe dei secoli: *fideus sardi*, *alatria* o *tria* catalano-siculi (ma derivati dall'arabo *itrya*, ossia cibo di farina a forma di fili), *maccarons* - maccheroni catalano-italici, vermicelli, lasagne, *minutelli*, *fermentini*, *pancardelle* italiane, *menudez* provenzali. Caricate sulle navi, le paste venivano esportate in tutto il Mediterraneo, come testimoniano i testi di mercatura di Francesco Balducci Pegolotti (*Pratica di mercatura*) e l'anonimo catalano del *Libre de conexenses de species e de drogues e de avissaments de pessos, canes e massures de diverses terres* (1455) prodighi di consigli al buon mercante che doveva vigilare sulla qualità e quindi il valore di ciò che acquistava basandosi sulla propria esperienza, senza però trascurare l'importanza delle notizie contenute in vere e proprie guide come queste dove venivano riportate misure, monete, prodotti presenti sulle diverse piazze mercantili. La pasta era un prodotto molto costoso dal momento che occorreva un impiego di capitali per gli ingegni (specifici attrezzi di lavoro) e per la pregiata materia prima necessaria alla fabbricazione, nonché per il reclutamento e addestramento della manodopera qualificata. Ciò non poteva che ripercuotersi sul prezzo tanto alto



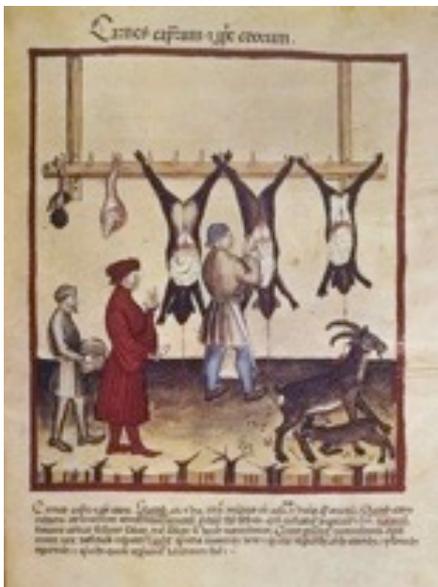
Tacuinum Sanitatis (XV sec)

da essere pari al doppio di quello delle carni (la compagnia Datini di Prato nel 1404-1405 acquistò *fideus* sardi a 21 soldi al chilo, mentre per uno stesso quantitativo di carne ne bastavano appena 11). Di conseguenza, il consumo di questo alimento, almeno inizialmente, fu appannaggio delle classi più ricche (elites aristocratiche e mercantili) e, per questioni di divieto alimentare religioso, delle comunità ebraiche, solo più avanti divenne sempre più accessibile e popolare. Tra le varie citazioni letterarie dedicate alla pasta, ricordiamo quella di Francesco Sacchetti (*Il trecentonovelle*, 61) in cui si fa riferimento ad un uomo, delle contrade di Trento, arrestato per avere mangiato maccheroni con il pane in tempo di carestia. Non si doveva, perciò, far abuso della farina, materia prima essenziale per la sopravvivenza, in tempo di carestia come di guerra.

Carne

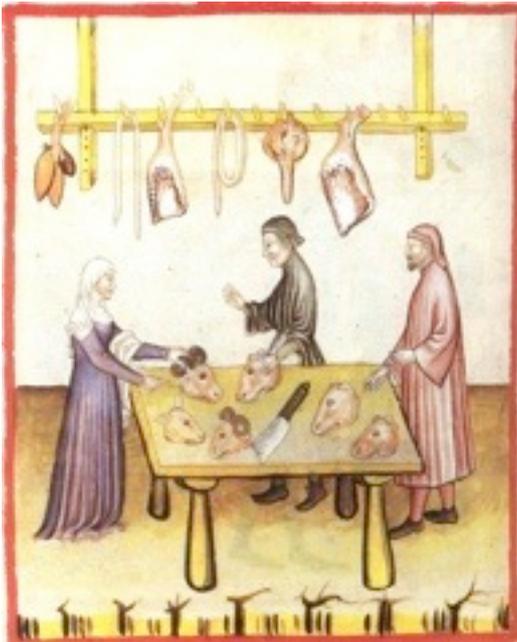
Nel medioevo mangiare carne, molta carne era una scelta ovvia e necessaria poiché essa veniva percepita come il cibo per eccellenza, come l'alimento ideale dell'uomo. Ciò per motivi economici, sia culturali: da un lato troviamo una struttura produttiva basata largamente sull'uso delle foreste, luoghi di pascolo e di caccia; dall'altro, l'affermarsi di una cultura, quella germanica, che individuava in questo alimento l'essenza stessa del nutrirsi, mentre le antiche civiltà mediterranee avevano piuttosto enfatizzato le attività agricole e il consumo del pane. La cultura medievale, frutto della sintesi di queste due culture, attribuirono alla carne capacità nutritive eccezionali tanto da ritenere che fra tutte le cose commestibili, è quella che nutre meglio l'uomo, che lo ingrassa di più e gli dà più forza (Aldobrandino da Siena nel XII sec., mentre il medico latino Cornelio Celso riteneva che contenesse più materia nutritiva di ogni altro alimento).

Tale nozione, scorretta scientificamente, giacché sono soprattutto i carboidrati a fornire energia al corpo, anche se è la carne con le sue proteine a costruire la massa muscolare, diviene funzionale all'assioma carne-miglior alimento ergo cibo dei migliori, ossia dei più forti, dei guerrieri e dei nobili. Infatti, erano questi a potersi, anzi doversi alimentare di carne, quasi esclusivamente di selvaggina così da dimostrare capacità nel reperirla con la caccia, attività propedeutica al mestiere delle armi, e potere economico nell'acquistarla e cucinarla in mille modi, ma quasi sempre arrosto. Abusi che si tramutavano spesso in guai fisici dolorosi e invalidanti come la gotta, vero e proprio disturbo alimentare socialmente circoscrivibile alle élite di governo, come testimonia la lotta tra Carlo Magno e i suoi medici con il primo insofferente ai consigli dei secondi di passare dall'arrosto al lessato, finendo per allontanare i dottori con sdegno e facendo più come gli pareva che come gli consigliavano, almeno così testimonia l'attendibile Eginardo. Estrema umiliazione per i nobili macchiatesi di gravi reati (alto tradimento, omicidio, fellonia) era, dopo aver perso titoli, feudi, onori, prebende, l'obbligo perpetuo di astenersi dalla carne quasi a sancirne la fuoriuscita dal ristretto circolo sociale cui avevano appartenuto sino ad allora. Ed in linea di principio, illuminante risulta la decisione di



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

astenersi totalmente dai piaceri della carne di coloro che erano socialmente e dottrinalmente agli antipodi dei guerrieri, ossia i monaci. Rinuncia, in verità, tutt'altro che a cuor leggero, tanto che molti monaci fingevano di star male per affollare la mensa dell'infermeria, in cui - a sollievo dei degenti - si distribuiva carne con regolarità, naturalmente a scopo terapeutico.



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

Nonostante il calendario liturgico imponesse numerosissimi giorni di astinenza, il consumo delle carni raggiungeva livelli assai elevati nella dieta di tutti i ceti sociali. Del resto, è proprio la carne la presenza più cospicua nei paesi di Cuccagna (un'utopia alimentare che faceva da contraltare al reale paese della fame dei più) che l'immaginario collettivo popolare si raffigura rifornito di ogni ben di Dio. La diffusa richiesta dei consumatori e i problemi legati alla macellazione e alla vendita della carne costituivano perciò un serio impegno per le autorità cittadine, chiamate a favorire il rifornimento dei mercati e difendere i consumatori da truffe e speculazioni. Il massimo sforzo organizzativo lo si produceva sul finire della Quaresima, alla vigilia del picco del consumo di carne: il periodo pasquale.

La macellazione avveniva normalmente nelle stesse botteghe dei macellai,

poste le une accanto alle altre e aperte sulle strade e piazze principali dell'abitato. Il macello quindi, almeno sino all'avanzata età moderna, altro non era che un raggruppamento di botteghe, spesso provviste di portici, con il febbrile lavoro notturno e il bestiame recalcitrante che doveva essere condotto al mercato attraversando il centro urbano per venire ammassato in precari recinti che ingombravano gli spazi pubblici antistanti le macellerie. Per questioni pratiche e igieniche fontane e fognature erano presenti proprio davanti a queste attività per favorire il deflusso delle acque di scarico per ripulire i pavimenti e il selciato dal sangue e altri scarti della macellazione, mentre su dei banchi - interni e/o esterni alle botteghe - veniva esposta la merce, testa compresa, per dar la possibilità agli acquirenti di verificarne, sulla base dello sviluppo dei denti, genere ed età. Interessante, per la sua eccezionalità, risulta l'ubicazione del mattatoio costruito dai genovesi a Caffa, in Crimea: proprio *in ripa maris* così da poter direttamente gettare gli scarti e i liquidi della macellazione in pasto ai pesci. La cosa dovette essere tanto utile che i pratici mercanti liguri, allorché si trovarono a dover ricostruire - ad inizio del XIV secolo - la colonia dopo un assalto tartaro, decisero di costruirlo direttamente sul mare utilizzando l'antico, ma evidentemente funzionante e funzionale, metodo delle palafitte.

Tornando alle botteghe dei macellai, ganci di metallo sospesi erano usati, allora come oggi, per eseguire tagli preliminari sugli animali e per tenere in mostra la carne e i pellami. Castrato, vitella da latte erano le carni più ricercate e costose, anche perché i bovini venivano spesso impiegati nel lavoro dei campi, così come la propensione per i cibi grassi e fortemente calorici facevano del grasso e del lardo le parti preferite del suino. Tutt'altro che rare erano le frodi: i macellai usavano bilance proprie e l'alterazione dei pesi costituiva la via più corta per la truffa nei confronti degli



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

acquirenti. Frequenti erano il commercio di animali morti per malattia o in seguito ad altre cause naturali e non, non si lesinava neppure di vendere un tipo di carne spacciandolo per qualcos'altro. Socialmente rilevanti, il ceto dei macellai era organizzato in potenti corporazioni la cui importanza era testimoniata dalla posizione che spettava ai loro associati nelle processioni religiose cittadine, sinonimo di consistente possesso di capitale, necessario per accedere all'acquisto del bestiame e alla conoscenza delle complesse tecniche di macellazione gelosamente custodite dai membri della corporazione. Di rimando, le autorità locali tentarono di attuare politiche antimonopolistiche per contrastare il potere economico dei macellai che, detenendo importanti scorte di bestiame, potevano ricattare le città lasciando per più giorni i loro banchi sprovvisti di merce. Ecco spiegato il ricorso ai prezzi al consumo calmierati e le agevolazioni volte a favorire l'afflusso sul mercato urbano di allevatori non appartenenti alla



A. Carracci, *La bottega del macellaio*, 1585 Christ Church Gallery, Oxford - L'autore apparteneva ad una famiglia di macellai

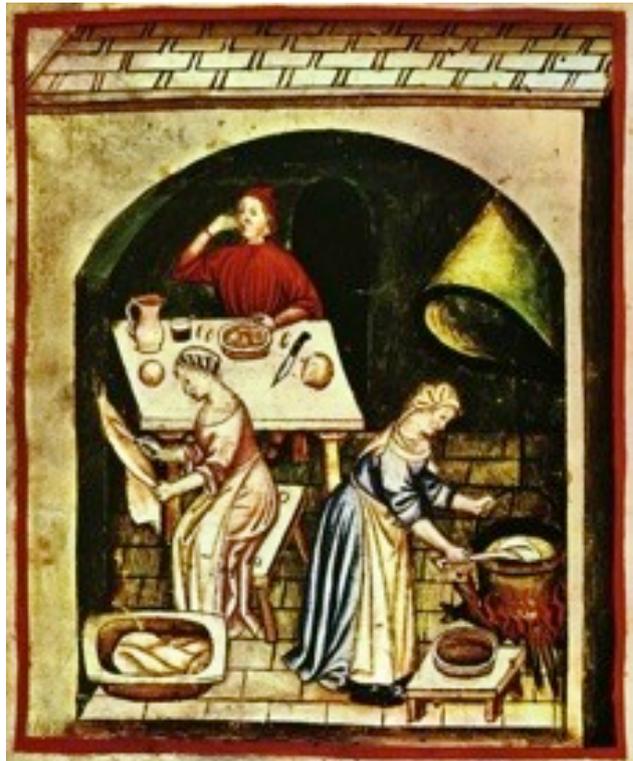
corporazione, che potevano macellare ed esercitare la vendita usufruendo di banchi pubblici. Insomma, nonostante i precetti religiosi, in barba alle norme civili, la centralità della carne non viene minimamente scalfita, anzi l'idea che gli altri alimenti siano un suo surrogato prende sempre più campo; i legumi sono, ad esempio, la carne dei poeti e il pesce dei periodi di magro viene sentito come un ripiego. Viva la carne, viva il grasso, il grasso è bello, il grasso è forte. A ben pensarci, l'alta borghesia fiorentina non trovò di meglio che questo aggettivo per autodefinire il proprio statuto sociale, nel momento del massimo potere economico e politico: il "popolo grasso".

Sul consumo di carne da parte dei religiosi chiosa il rimatore fiorentino Antonio Pucci (*Rime*, XV, 1-4, fine XIV): "i fra predicatori non mangian carne sopra'l taglier, perché non sia veduta; se fosse in torta o in alta battuta sicuramente allor posson mangiarne."

Nei secoli passati, se gli arrostiti rappresentavano una prerogativa dei più ricchi e i bolliti si diffusero negli altri stati sociali, tipici dei contadini e della popolazione meno abbiente erano i piatti ricavati dalle interiora: solo queste parti si consumavano fresche e il resto veniva salato e affumicato. Lo stomaco del bovino, la trippa e le altre frattaglie, nonché zampe e testa, giocarono quindi un ruolo importante nell'alimentazione e gli animali, tanto in vita quanto morti, venivano sfruttati fino in fondo. Il Sacchetti, nella novella CXXIV, narra di Noddo d'Andrea, grandissimo goloso, capace di ingurgitare un tegame intero di arista e lombo e uno di *busecchio*, da *busecha* come ancora oggi viene chiamato in Lombardia lo stomaco del bue.

Esiste anche una bella miniatura, contenuta nel *Theatrum sanitatis* (XV sec.), attribuita a Giovannino de' Grassi in cui due donne sono al lavoro in cucina: quella di sinistra, seduta su uno

sgabello, sta raschiando della trippa appesa a un gancio, mentre l'altra cuoce in un grande paiolo sospeso per mezzo di una catena alla cappa de camino. Una ciotola in primo piano accoglie delle interiora, biancastre e da pulire. Sullo sfondo, un uomo è intento a mangiare, portando alla bocca con le nude mani del cibo che attinge da una scodella capiente. Il bicchiere in vetro è colmo di vino rosso, versato da un oriole in terracotta bianca. Infine, la tavola accoglie un coltello e due grandi pagnotte. Vi era, e in qualche misura c'è ancora, a Firenze una nutrita colonia di trippai o *lampredottai* - da lampreda, un specie di anguilla che somiglia al *lampredotto*, così come veniva denominato l'abomaso, uno dei quattro stomaco dei bovini, scuro e costituito da piccole creste violacee - venditori ambulanti di panini bagnati nel brodo di cottura e riempiti di carne tagliata a striscioline sottili e cosparsa di salsa verde: un chiaro esempio di consolidata tradizione di *cibo da strada*.



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

Il Castagno

Sebbene oggi la presenza di questa maestosa pianta riporti alla mente boschi selvaggi e il "buon tempo che fu", non esiste pianta più legata alle vicissitudini umane del castagno. Infatti, questa pianta "domestica" autoctona, almeno allo stato selvatico, dell'Europa, migliorata e resa in grado di fruttificare con la tecnica dell'innesto importata dai Greci dall'Asia Minore, la cui coltivazione fu promossa dai Romani, abbandonata durante l'epoca alto medievale e riportata in auge dopo l'anno Mille, trova utilizzo tanto nell'alimentazione quanto in diversi altri settori produttivi: per la sua resistenza all'umidità, il suo legno trovava conveniente utilizzo nei rivestimenti esterni degli edifici e nella edilizia in genere, come palo per le vigne, oppure nella fabbricazione di recipienti come botti e tini per il vino sebbene presentasse lo svantaggio di conferire al contenuto un sapore acidulo. Della fabbricazione di botti e contenitori etilici vari ne troviamo traccia persino nella produzione letteraria, come nelle novelle del Sercambi che denominò Pistoia, la cui popolazione era specializzata in tale attività artigianale, "la città delle barilette". Molti paesi



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

appenninici, inoltre, ricorrevano al legno di castagno per realizzare sistemi di condutture di acqua potabile, mentre presso i cantieri navali se ne registrava un largo impiego. Numerose sono le notizie che testimoniano di un vasto commercio, nonostante i divieti papali, di assi di legno di castagno con gli infedeli saraceni. Sempre in castagno erano molti utensili per l'agricoltura come manici per zappe e vanghe, canestri e corbelli, carri; allo stesso materiale si ricorreva per i ponti sui fiumi, per le infrastrutture edili e stradali, nell'industria siderurgica per alimentare i forni adibiti alla fusione e trasformazione dei metalli. Dal punto di vista alimentare, l'albero del castagno, soprattutto in montagna dove scarse erano le possibilità di coltivare il grano, diviene un vero e proprio distributore alimentare a basso costo tanto che alcuni storici lo paragonano all'esotico albero del pane di tacitiana memoria e si parla apertamente di civiltà del castagno nella quale gli alberi, quando i frutti cominciavano a maturare, venivano protetti dalle attenzioni del bestiame con apposito divieto di pascolo nel castagneto per tutta la durata del periodo di raccolta, dopo di che si potevano lasciar razzolare gli animali - specie maiali e greggi di pecore- i quali contribuivano a ripulire il sottobosco. Il valore nutritivo della castagna era rilevantissima, soprattutto nella castagna secca e nella farina dove aumentava in proporzione amidi e zuccheri, fornendo all'organismo un valido integratore alla carenza di altre sostanze. Tuttavia, ciò non bastava a scongiurare, nei più poveri e nei derelitti, il pericolo della malnutrizione e con essa il rischio della malattia, del deperimento e, talvolta, dell'isolamento sociale. Infatti, l'aspetto macilento che caratterizzava il più delle volte le povere donne identificate come streghe, viene giustificato dal medico lombardo Girolamo Cardano come l'effetto dello scarso nutrimento, costituito quasi esclusivamente di castagne, di pane realizzato con farina di loglio mescolata con segale, di erbe e poco latte, che rendeva queste donne spesso deformi nel corpo e pallide nel viso, facili alla sonnolenza e alle allucinazioni.¹

La raccolta delle castagne avveniva tramite bacchiatura dei rami per mezzo di lunghe pertiche oppure, come in Corsica, si attendeva la caduta del frutto a terra, ritenendo migliore la castagna maturata completamente sul ramo. Il frutto veniva consumato fresco oppure si procedeva all'essiccazione per farne farina. Quest'ultima operazione veniva svolta in un "essiccatoio", edificio appositamente fabbricato nel cuore del bosco. La tecnica più comune era quella della *ricciaia* cioè l'ammassamento dei ricci non ancora schiusi in spazi chiusi. La pratica di essiccarle ne rendeva possibile l'esportazione anche a grande distanze: dal Sud d'Italia i mercantili le trasportavano fino ai porti d'Oriente. Tra gli alimenti a base di castagna ricordiamo la polenta dal tipico sapore dolciastro che serviva ad accompagnare, per chi poteva permetterselo, formaggi come ricotta o carne di maiale, insaccati e sughi. Noto era anche l'abbinamento castagna bollita e vino novello e il castagnaccio, dolce ottenuto cuocendo in forno farina di castagne con pinoli, rosmarino, noci, zibibbo, noci e olio di oliva.

¹ *le allucinazioni, sempre a giudizio del Cardano che lo scrive nel suo "De varietate rerum" (1557, Basilea), venivano ricercate e amplificate, quasi a compensare lo stato di denutrizione e abbandono in cui versavano. In estrema sintesi, per lo studioso lombardo le cosiddette streghe altro non sarebbero che soltanto delle dementi e né la confessione né il processo dovrebbero, come per i ladroni e gli altri criminali, condurre alla pena di morte.*

Il commercio e il consumo di pesce

Era tanto alto che non esisteva città in Italia dove non vi fosse piazza adibita esclusivamente al suo smercio. Arrivando da terra o via acqua, di notte come di giorno, il pescato veniva scaricato

all'aperto e in un luogo pubblico dove, una volta deposto su appositi banconi in pietra, veniva venduto all'asta in quello che si chiamò *Cottio*. Negli statuti cittadini vi erano contenute norme, prescrizioni e multe per tutti coloro che si occupavano del commercio del pesce, sia fresco che cotto, a tutela tanto del monopolio corporativo quanto dei consumatori. Infatti, si autorizzarono alla vendita del prodotto solo i pescivendoli e i loro figli, riunitisi ben presto in corporazione, si identificarono le aree dove doveva avvenire la compravendita (all'inizio in centro,

poi sempre più defilati e in periferia, queste zone sono perlopiù note col nome di "Pescheria"), si obbligò i pescivendoli a esporre la merce in luogo aperto e su lastre di marmo concentrando il mercato ittico in una sola zona, sia per ovvie ragioni igienico-sanitarie quanto per meglio sottoporre le contrattazioni a rigido controllo, tutt'al più che ci si trovava innanzi ad un prodotto tanto delicato e facilmente deteriorabile. Non si poteva nascondere il pesce in ceste o sotto il banco, a nulla valeva la scusa che si trattava di merce già venduta. Si stabilì il tempo di esposizione del pescato: di norma i banchi rimanevano guarniti di pesce sino

alle tre del pomeriggio nelle stagioni calde (da aprile a novembre), mentre per il resto dell'anno l'apertura si protraeva sino al vespro. Inoltre, con le necessarie variazioni geografiche e climatiche, il pesce poteva essere venduto entro un massimo di due giorni e il pesce al secondo giorno di esposizione doveva essere reso identificabile come non fresco mediante il taglio della coda e offerto ad un prezzo ridotto. Scadute le due giornate di esposizione, veniva espressamente proibito di gettare gamberi e pesci per le strade, mentre era recisamente prescritto di disfarsene gettandolo nelle acque del mare o in quelle dei fiumi. La compravendita doveva essere pubblica, a peso e con prezzi

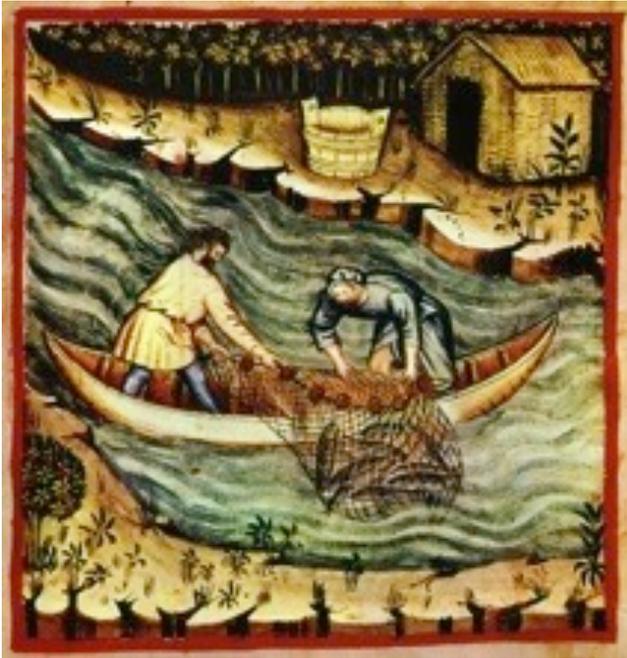
spesso stabiliti dalle autorità cittadine. Le carni più ricercate e costose erano quelle dello storione, seguito da trote, ombrine, barbi di fiume, lucci lacustri, tinche e sarde. Le anguille, che sopravvivevano in contenitori pieni d'acqua o in cesti con erba, giungevano ancora vive sul mercato dove andavano letteralmente a ruba.



L'ultima cena, mosaico di S. Apollinare Nuovo, Ravenna (ca. 520)

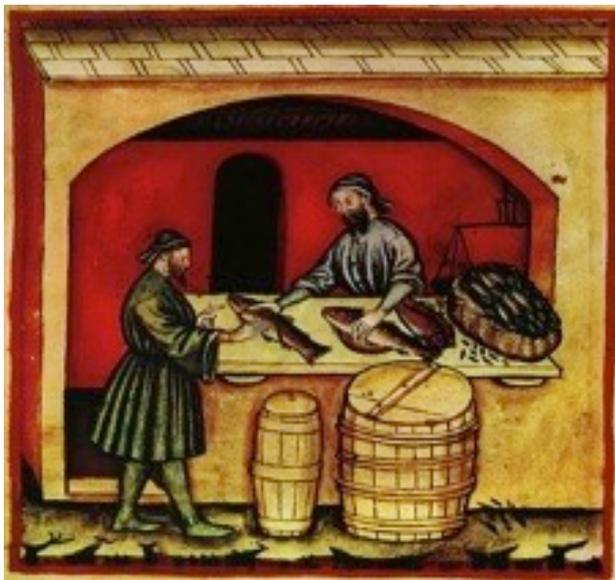


Arazzo di Tornuai - Ultima cena - (XV sec),
Città del Vaticano - Appartamento di Pio V



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

diventavano così una presenza fissa nella mensa dei ceti popolari, soprattutto quelli della città, perché il pesce fresco, difficile da reperire e molto costoso a causa della difficoltà di trasporto e facile deperibilità, oltretutto reputato un cibo leggero, che non riempie, e quindi poteva essere ricercato e rientrare nel menù abituale esclusivamente di chi non doveva fare i conti con la fame quotidiana. A darci un'idea di quanto fosse normale la pratica della conservazione ittica, ma non solo, in salamoia troviamo la leggenda dei tre ragazzi uccisi, fatti a pezzi e stipati in un barile da un



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

sede, possiamo immaginare che fossero erbe amare, pane azzimo e agnello, simbolo di purezza e testimone vivente del Salvatore. Ebbene, dai cinquantadue dipinti selezionati come banco di prova, cronologicamente comprese tra il '300 e primo '600, i due ricercatori hanno tratto ragguardevoli e, talora, sorprendenti risultati: le dimensioni delle portate sono aumentate del 70%, il pane del 23% e

Teniamo ora conto dell'aspetto religioso rivestito da un alimento fortemente imposto a più riprese dalla Chiesa, specie nei periodi di astinenza dalla carne, comprendenti tutti i venerdì, le viglie delle festività, il periodo della quaresima prepasquale, e di quella dei conventi che, almeno nelle intenzioni, avrebbe dovuto essere perennemente tale. Durante il digiuno quaresimale, il consumo di pesce assumeva livelli colossali. Nella dieta del periodo rimanevano vietati esseri marini di grossa taglia come balene e delfini - che pesci non sono, ma non lo si sapeva - e altri animali acquatici che, specie per l'abbondanza di sangue, potevano ricordare quelli terrestri. Si imponevano, invece, sempre più come pietanze popolari le specie che meglio si prestavano ad essere conservate, tramite essiccazione, affumicatura e salatura. Merluzzi seccati e salati, stoccafisso e baccalà, acquistati l'uno a peso, l'altro a pezzo,

ostate fraudolente, resuscitati da San Nicola. Il pesce è noto come sia un simbolo di Cristo, nato dall'acrostico ideato dai primi cristiani a partire dalla parola greca *ichthys*, pesce, che viene fuori dall'unione delle iniziali delle cinque parole *iesous christos theou yios soter* ovvero Gesù Cristo figlio di Dio Salvatore. Nel 2010, i fratelli Brian e Craig Wansink, docenti universitari, hanno pubblicato sulla rivista *International Journal of obesity* uno studio avente lo scopo di documentare e valutare, attraverso l'esame diacronico di una tipologia rilevante rispetto al rapporto col cibo e con la tavola, l'*Ultima cena*, se e in che misura le porzioni del pasto e la grandezza dei piatti avessero subito variazioni col passare dei secoli. Sulle pietanze servite in quell'occasione, i Vangeli sinottici sono piuttosto sibillini. Data la

quella dei piatti del 65%, ma ciò che ci interessa è che la portata principale non è il citato agnello, presente in 15 casi su cento, bensì il pesce, raffigurato venti volte su cento. Tra gli artisti che preferirono, diciamo così, il pesce alla carne troviamo Leonardo che nel famoso *Cenacolo* inserì delle anguille alla griglia guarnite con fette d'arancia, una pietanza in voga nella cucina italiana del Rinascimento; già in epoca gotica, peraltro, Teodorico fece rappresentare questo soggetto nel mosaico di S. Apollinare Nuovo in Ravenna con i discepoli che banchettano con pesci.²



*Grazio Cossali, Ultima Cena con gamberi, 1580,
Capriano al Colle (Brescia) chiesa di San Michele Arcangelo*

Penitenziale per eccellenza, il pesce viene usato sia per ricordare ai frati committenti i propri obblighi quaresimali e non, sia per evidenziare il rapporto corrente tra gli abitanti degli abissi e S. Pietro, pescatore di professione, tanto di pesci quanto di anime. Altre presenze "strane" rilevate dall'indagine statunitense sono i gamberi di fiume presenti in numerosi dipinti, tutti di area Alpino-Padana, a dispetto dei dettami dei *Levitico* (11,9-12) e del *Deuteronomio* (14,9-10) che li considerano animali impuri, in quanto privi di pinne e squame. Del resto, se perfino il maiale (con un lusinghiero 7%) faceva capolino nella mensa del Signore, perché negare questo proscenio ai simpatici animali fluviali che, peraltro, potevano essere visti come simbolo della Passione, a causa del colore rosso sangue assunto a seguito della cottura, e della Resurrezione, a motivo del carapace che si rinnova a ogni cambio di stagione.

Sempre per motivi etnico-religiosi, ma non solo, un capitolo a parte lo riserviamo alla bottarga, il caviale mediterraneo, costituito dalle uova salate, compresse ed essiccate, di un pesce non certo pregiato per le sue carni, il muggine o cefalo. Ne esiste una variante meno saporita ricavata dalle uova di tonno. Furono i Fenici, intorno al VI a.C., a ideare un metodo di conservazione delle sacche piene di uova delle femmine del muggine, ma saranno gli Arabi a commercializzare il prodotto in tutto il bacino del Mediterraneo, con il *battarikh*, ovvero uova di pesce salato. Molto apprezzato, tanto che l'umanista Bartolomeo Sacchi detto il Platina affermava di non aver mangiato niente di più squisito (*De honesta voluptate et valetudine*, 1474, opera redatta in un elegante latino in cui per la prima volta viene concesso gran risalto alle verdure, protagoniste di più di metà delle pagine del trattato), questo alimento era sempre presente sulle tavole ebraiche dove veniva servita a fettine con un filo di olio di oliva o con il burro. Comunque, tanto presso i cristiani quanto tra gli israeliti, il pesce entra talmente nell'immaginario collettivo da esser presente nelle tavole popolari anche quando, in realtà, vi manca: infatti, il celebre pittore toscano Jacopo Carucci detto il Pontorno annota nel suo *Libro mio* (1554-1556) di desinare spesso con pane e *pesce d'uovo*, ovvero una frittata di due uova, pietanza servita spesso anche nelle taverne. Lo scienziato, filosofo, matematico e medico Girolamo Cardano, che si occupò di igiene alimentare e estetica nell'apposita opera *De sanitate tuenda ac vita producenda*, non nasconde di prediligere i cibi genuini, carni, verdure, dolci,

ma specifica che *pescatore per diletto, son ghiotto dei pesci grossi come dei pesciolini, purché ben cotti, perché in tal modo li ritengo un alimento più digeribile e sostanzioso.*³

Per quanto riguarda le tecniche di pesca, ricorderò solamente che per quella di frodo si utilizzavano i fusti ricchi di lattice tagliati di varie specie di euforbie e dalla *daphne gnidium*, pianta tipica della macchia mediterranea, che erano gettati in corsi d'acqua lenta per stordire le anguille e pescarle. Le parti verdi del lentisco, schiacciate e macerate nell'acqua, tingevano le reti da pesca e le nasse per camuffarle sott'acqua. Per le nasse s'impiegava anche una colorazione tratta dal terebinto.

² *Leonardo dovette introdurre presso la corte ducale milanese questa pietanza allora popolare e spesso adoperata da cuochi come il Messisbugo e il Platina. Proprio di quest'ultimo, Leonardo possedeva un libro dove vi erano contenute diverse ricette su come cucinare le anguille e ornarle con agrumi. Una curiosità: il Bockenheym, nel suo "Registro di cucina", suggeriva una ricetta per una frittata dolce di arance ad esclusivo consumo, però, di ruffiani e adulatrici.*

³ *"dimostra di gradire largamente le carpe del Ticino come molluschi, gamberi e ostriche - di cui era ghiottissima mia madre quando era incinta di me - sogliola, passerà, rombo, merluzzo, nasello, spigola, ombrina, alice, triglia, capone, persino lo squalo. Rifiuta, invece, le anguille in salamoia, ritenendole, al pari delle rane, indigeste e nocive ala salute."*

Il pesce nella cultura e nella pittura vascolare greca e italica del V - VI secolo

Il nobile Filottete, abbandonato a Lemno per dieci anni, pur ridotto a una forma selvatica e primaria di sopravvivenza, si nutre soltanto di uccelli che riesce a cacciare con l'arco di Eracle, almeno, riporta la versione



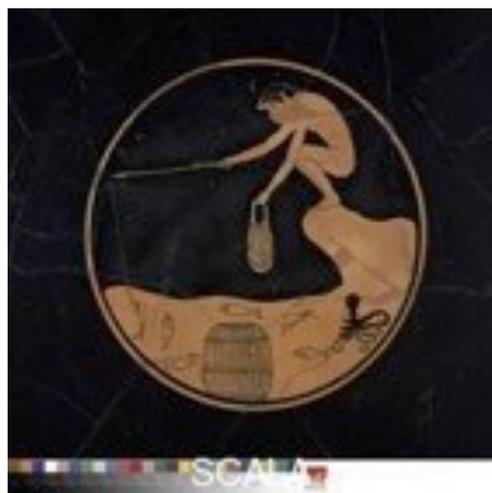
Pittore del venditore di tonno, cratere a campana del 380-370 a.C., ceramica a figure rosse da Lipari, Cefalù, Museo Mandralisca

e l'la tragedia di Sofocle mettendo in risalto la tendenza, viva nella Grecia arcaica, di ritenere il cibarsi di pesce una pratica rozza

e indigente, m a implicava anche un

apporto ambiguo e pericoloso con il mare, con la sacralità delle sue forme di vita e le impurità che l'acqua

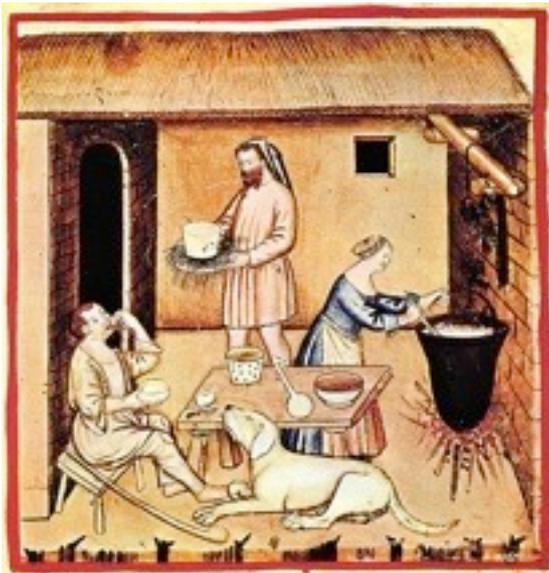
Piatto con pesci e seppie, pittura apula a figure rosse del IV secolo a.C. da Spina, Ferrara, Museo Archeologico regionale



Pittore di Ambrosios, kylix del 510-500 a. C. ceramica a figure rosse da Atene, Boston, Museum of fine arts

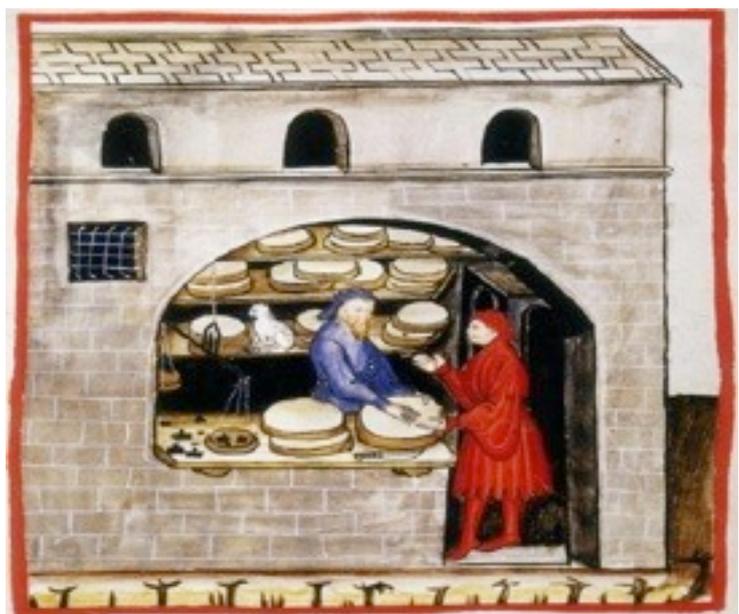
del mare raccoglie, lava e restituisce. Alcuni pesci erano ritenuti sacri e pertanto immangiabili: per esempio la seppia o il calamaro, legati ai miti di metamorfosi di divinità come Teti e Iride. Altri pesci erano sacri in quanto, come le triglie, erano l'offerta particolare nei sacrifici a Ecate, secondo Apollodoro. O come il primo tonno pescato che, in Attica, doveva essere dedicato a Poseidone. Plutarco ricorda che per i pitagorici mangiare pesce rappresentava un atto riprovevole, ai limiti del cannibalismo, in quanto gli uomini, secondo il filosofo Anassimandro, nel *Moralia*, avevano origine proprio dalle creature marine. Ancora nel V secolo d.C. nelle fonti, ormai cristiane, si trovano tracce di pregiudizi nei confronti dei pesci come alimenti commestibili. esempio è la *Lettera 148* di Sinesio di Cirene in cui viene riportato un discorso sulla simbologia cristologica del pesce e sui conseguenti tabù ad essa legati. Di contro si assiste al florilegio di testi storici e letterari che si

occupano con attenzione dell'economia ittica finalizzata al consumo alimentare. Archestrato di Gela, nel suo *hedypatheia - Il piacere del gusto (IV sec a.C.)*, menziona i migliori porti in cui comprare pesce, molluschi e crostacei, dove mangiare le qualità più gustose e rinomate e quali fossero i modi più prelibati di preparazione del pesce. Nell'epitolo delle *Donne al parlamento* di Aristofane, il coro presenta la ricetta di un pasticcio di pesce che sarà il piatto forte del banchetto finale della commedia, gli ingredienti in un'unica parola che si dipana per ben sette versi.



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

di malattie come la lebbra, di difficile digestione, antropologica in quanto alimento dei poveri e degli "incivili") ed elogio (per l'alto valore nutritivo, per il sapore, per la conservazione duratura e possibilità di trasporto tanto da renderlo caro ai viaggiatori e oggetto persino d'elemosina elargito da ricchi ed enti caritativi, sino a divenire - per paradosso - elemento curativo) che alimento necessario per la sopravvivenza. Ottimo per spiegare anche la rivoluzione agraria feudale visto che è strettamente legato all'aumento della pratica dell'allevamento e pagamento tasse (*formaticum*, radice etimologica del latticini messo "in forma"). Molto interessante, in chiave letteraria, è il riferimento al Decameron con la descrizione fatta da Maso del Saggio a Calandrino del Paese dei



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

Formaggi

Produzione, consumo, diffusione dei latticini con particolare attenzione riservata alla dicotomia tra diffidenza (igieniche-sanitaria tanto da ritenerli vettori

Baschi dove, nella contrada di Berlinzone, si erge una montagna di parmigiano grattugiato, sulla cui sommità la popolazione locale è intenta a confezionare ravioli e maccheroni, cotti poi in brodo di cappone e rotolati giù per le pendici a soddisfare l'appetito dei viandanti che si trovavano a passare di lì.

Nel 1447, il medico vercellese Pantaleone de Confienza pubblica la *Summa Latcinorum*, autentica enciclopedia dei formaggi dell'Europa tardo medievale. Tra i tanti tipi di latticini citati, riporta due leggende legate alla scoperta del formaggio italiano più noto al mondo, eccezion fatta per sua maestà il Parmigiano, il Gorgonzola. Pare, infatti, che un oste lombardo, intenzionato a recuperare delle forme di Stracchino (altro prodotto caseario di origine medievale) attaccate dalle muffe, le servì a degli avventori che, anziché protestare, tesserono le lodi di quel nuovo prodotto, che così bene si sposava con il vino. L'altra leggenda narra di un giovane casaro che, interessato più



Q. Metsijs, *Madonna col bambino*, 1500-1510, Berlino, Staat Museum. Da notare come, sopra il banchetto in legno in primo piano a sinistra, si trovi un piatto con del burro contorniato da ciliegie, pane e mela.

all'amore di una bella fanciulla che a svolgere bene il suo incarico, dimenticò la cagliata per tutta la notte all'aperto. Il giorno seguente, nel tentativo di recuperarla, il ragazzo vi mescolò il latte della mungitura mattutina. Ne risultò un formaggio venato da un'insolita muffa verdastra, tanto repellente alla vista quanto gustosa al palato. Nacque così il primo erborinato, dal termine dialettale lombardo *erborin*, ossia prezzemolo, perché le muffe del *Penicillium glaucum* che attaccarono il formaggio hanno l'aspetto proprio di un trito di prezzemolo. Tanti sono i motti e i proverbi popolari legati al consumo del formaggio, ne ricordiamo due:

- *Caseus est sanus quem dat avara manus*; salutare è il formaggio che ci è dato da una mano avara, ossia che si deve mangiar formaggio con moderazione (massima tratta dal *Fons Sanitatis*)

- *post pisces nuces, post carnea caseum duce*, che mette in risalto l'abbinamento pesce-noci e quello tra carne e formaggio.

Sale

Sinonimo di conservazione, persino dell'anima, è simbolo di sapienza e buonsenso, è fonte di imposte ed è l'unico conservante efficace per lungo tempo. Essenziale, insostituibile, marino o minerale, il sale è, in ogni tempo, in cima alla lista degli alimenti e dunque dei componenti di una domanda di "massa", decisamente condizionata da necessità fisiologiche, ma al tempo stesso fortemente influenzata da abitudini alimentari a loro volta correlate a fattori di natura socio-culturale. Il sale fu per l'economia di ogni tempo ciò che la benzina rappresenta oggi per noi, come ebbe a notare uno storico del calibro di Fernand Braudel. Necessario per la conservazione dei cibi, tanto da aiutare le popolazioni a far scorte in vista di tempi di magra o in previsione di possibili carestie, aiuto per il trasporto delle merci e degli alimenti commercializzate su distanze sempre più

lunghe, il sale assumeva valore molto superiore a quello che gli viene attualmente attribuito.



Le saline di Trapani, Antonino Leto, 1889, Palermo Galleria d'Arte Moderna

Utilizzato come moneta di pagamento (da cui il termine "salario"), merce di scambio, utile ai fini fiscali, poteva essere diviso in rosso, bianco e grigio, separato in fine e grosso ossia da tavola o per la pentola, veniva prescritto nei ricettari, trattati di medicina e dietetica esaltandone le virtù di sostanza calda-secca, capace di riscaldare un corpo ammalato e contemporaneamente di essiccare e disinfettare. Anche la storia delle parole depone a favore della sua centralità, mostrando la sua profonda influenza nella cucina di ogni tempo, basti pensare a termini come insalata, salume, salsa, salsiccia, salamoia, salmi. Arricchiva carni, verdure, salse, minestre, pane, ma veniva aggiunto al vino per renderlo più chiaro (in una soluzione comprendente spinaci, semi di peonia e chiaro di uovo), nell'olio per non farlo raggrumare e nella birra per insaporirla. Si trova traccia persino di un sale fritto, consumato come vivanda a parte e, presumibilmente, in grado di spegnere gli ardori sessuali degli uomini, specie quelli che avevano consacrato la propria esistenza a Dio. Con esso si conservavano le carni (maiale in testa, seguito da carni caprine, ovine, di cervo, selvaggina e quarti di buoi) formaggi (specie vaccini, ma anche caprini e ovini) e confezione del burro, pesci (sardine, storioni, acciughe e aringhe - quest'ultime devono il loro nome dalla radice greca di *als*, sale) ma venivano trattate e conservate anche le uova, le olive e le verdure, soprattutto le rape. Dalle vistose qualità terapeutiche (gli si attribuivano virtù curative, disinfettanti e disidratanti in grado di lenire, mediante unguenti, impiastri e balsami, raffreddori, bruciature, gengiviti, turbe renali, gotta, idropisia e rabbia) trovava utilizzo nelle botteghe degli artigiani come orefici, conciatori, vetrai e

fabbri. Insomma, dalla cucina alla spezieria, dai magazzini di stoccaggio allo studio del medico, passando per chiese e monasteri (rifacendosi a pratiche romane, ebraiche e greche, lo si credeva invisibile ai demoni e contro la scalogna, sostanza purificatrice e simbolo della stabilità del rapporto tra l'uomo e la Divinità. Lo si usava nel battesimo, negli esorcismi e, in aggiunta all'acqua benedetta, per aspergere le vesti dei pellegrini, le armi prima di una battaglia e le navi destinate a prendere la via del mare) cosa vi era di più necessario? Del resto, non era stato Isidoro da Siviglia a decretare che non esisteva niente di più utile del sole e del sale.

Leonardo, nel Cenacolo, raffigura Giuda mentre versa incidentalmente del sale con un maldestro movimento del gomito. Versare il sale a tavola è ancor oggi ritenuto un segnale di malaugurio ma un simile contesto ci induce a cercare nelle Sacre Scritture l'origine di questa credenza. nel Vangelo di Marco (5,13) si riferisce come Gesù nel *sermone della montagna* avesse indicato nei propri discepoli *il sale della terra* per la funzione di suoi messaggeri; così Leonardo non sembra tanto indicare in Giuda il deprecabile traditore ma colui che ha sprecato l'occasione di propagare il Verbo divino. Per contro saliere d'argento colme in corrispondenza di Giacomo minore e Matteo evidenziano il pieno adempimento dei due all'incarico ricevuto.

In Europa veniva estratto sotto forma di salgemma da Salins (Franca Contea), Hall (Tirolo), Halle (Alta Sassonia), Lunenburg (Bassa Sassonia), Wieliczka in Galizia, oppure raccolto nelle saline di Cagliari, Ibiza, Hyères vicino Tolosa, Laeso in Danimarca, Borgeuf in Bretagna, Trapani, presso le foci dei fiumi Rodano, Loira, Garonna, Tago.

In Adriatico, invece troviamo le saline di cervia. Da sempre legata alla produzione del sale, Cervia, l'antica Ficocle, fu in epoca medievale e rinascimentale un importante polo per la produzione di questo elemento fondamentale per la stessa salute umana. Le saline di Cervia, che si estendono su una superficie di 827 ettari a ponente della città, risalgono forse all'epoca etrusca, ma è certo che esistessero già nell'873 e che appartenevano a Venezia, che per impossessarsene e tenerle combatté più di una guerra. Passata in seguito allo Stato Pontificio, che ne mantenne il possesso sino al 1860, sono tuttora in attività, ma sono anche un ambiente di elevato pregio naturalistico e paesaggistico tanto che al 1979 sono inserite in una area protetta.

Lardo, salse e strutto e fondi di cottura

In Europa, tra Medioevo ed età moderna, troviamo due aree geografiche ben delineate dal punto di vista agricolo e produttivo. Ciò non poteva che ripercuotersi anche nella sfera alimentare. Infatti, da una parte vi era un sistema produttivo che privilegiava l'agricoltura permanente e lo scambio di derrate anche a lunga distanza, dall'altra un'economia in gran parte autarchica indirizzata allo sfruttamento del bosco e dell'incolto, con la caccia come attività largamente diffusa. Gastronomicamente si traduceva in differenze molto evidenti, una per tutte la sostituzione dell'olio d'oliva come fondo di cottura con i grassi derivati in primo luogo dal maiale. Da questo animale si ricavano, oltre alla carne fresca e agli insaccati, il lardo e lo strutto. Persino nei grandi monasteri benedettini v'era il *laudarium*, locale adibito alla preparazione e conservazione del lardo e dei grassi animali in genere.

I giorni della macellazione del maiale, agli inizi



Tacuinum Sanitatis (XV sec)

dell'inverno, erano noti come il *tempus de laride*, a testimoniare l'importanza ricoperta da questo

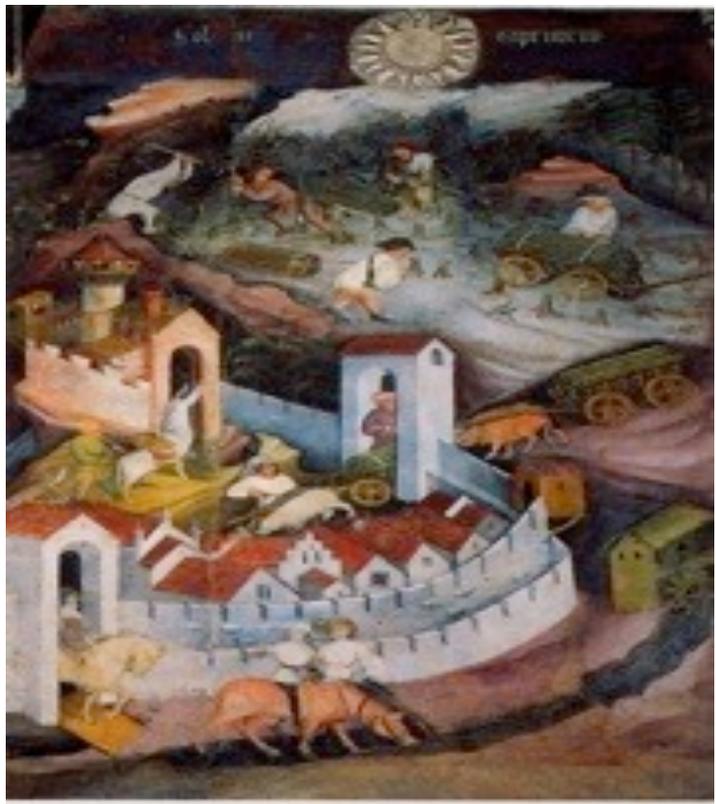


W. C. Heda - "Natura morta con prosciutto"

prodotto che, cotto e fatto riposare fino a Pasqua, veniva impegnato nei sughi, come pietanza a sé stante, persino come compenso per vari prestazioni professionali, come nel caso degli artigiani edili la cui paga, talora, era corrisposta in libbre del prezioso grasso. Infine, diveniva oggetto delle ultime volontà dei morenti che nei loro testamenti prevedevano quantità, più o meno cospicue, di lardo destinate a impreziosire gallette da distribuire ai poveri. Il lardo, poi, andava a guarnire

insalate, minestre di cereali, legumi e verdure, arrostiti. Lo strutto, dal latino *uncto*, parimenti di largo consumo, trovava impiego quasi esclusivamente nei sughi, mai come pietanza a sé. Il grasso animale poteva, comunque, provenire anche da altri animali: per esempio, nel *Capitolare de villis*, Carlo Magno stabiliva che la sugna (*soccia*) poteva essere ricavata anche dalle pecore, mentre le bestie di grossa taglia, come i buoi, servivano principalmente come forza lavoro e, di conseguenza, il loro contributo da questo punto di vista sarà stato marginale. Un tale uso di carne e grassi suini inevitabilmente ingrossò le file dei branchi di maiali i quali riuniti in veri e propri greggi si aggiravano, talora allo stato semi selvatico, per boschi e foreste. In Sicilia, ancora in pieno Quattrocento, non era raro imbattersi in grossi raggruppamenti di suini portati al pascolo attraverso le montagne interne, specie nei Nebrodi, nelle Madonie e nelle vaste distese boschive che allora si estendevano da Partinico a Castelvetro e Sciacca. Numerosi capitoli dell'editto di Rotari (643) sono dedicati ai problemi di varia natura che questa ingombrante presenza poteva comportare. L'assassinio di un guardiano di porci, per esempio, era considerato atto gravissimo tanto da esser punito con una multa più che doppia rispetto a quella comminata per l'uccisione di un contadino.

Il porco, amorevolmente allevato,



Castello del Buonconsiglio - Ciclo dei mesi - dicembre (XIV sec)

veniva ucciso durante il freddo inverno per ragioni igieniche in quella che diveniva una vera e propria festa che coinvolgeva vicini e parenti, rendendo felici adulti e bambini, in giorni caratterizzato dall'abbondanza. Un quadro del belga Mathieu van Helmont, naturalmente intitolato *l'uccisione del maiale*, vede rappresentato al centro di un ampio locale scuro un maiale già squartato e appeso per le zampe a un attrezzo di legno adatto per regolare, grazie a diverse tacche, la sospensione di animali di varie dimensione. Altri maiali sono in attesa di essere macellati, mentre sullo sfondo una donna sta cuocendo il sangue o sta facendo sciogliere il grasso dell'animale, raccolto nel vaso dall'ampia bocca appoggiata sul tavolaccio a sinistra. Un uomo, salendo sulla scala, esce dall'atmosfera cupa e buia dell'antro in cui ha luogo la mattanza, mentre un bambino soffia, con le gote dilatate per lo sforzo, nella vescica dell'animale. La sottile membrana veniva data ai più piccoli per giocare, ma era utilizzata soprattutto per insaccare lo strutto, colato caldo e poi lasciato rapprendere. La varietà di impiego delle carni suine era - e lo è tuttora - assai variegata: gli animali sotto i sei mesi erano mangiati arrostiti interi, mentre di quelli adulti venivano consumato freschi le interiora, le zampe, le cotiche. Con il quarto anteriore veniva preparata la spalla, con il posteriore il prosciutto, mentre con le parti meno pregiate si facevano salsicce e salami di ogni sorta. Ancora, con il sangue si realizzavano migliacci e roventini, con il grasso i ciccioli, con la testa la coppa, per lasciar perdere il lardo, salato o affumicato. Anche il popolare detto che del "porco non si butta nulla" dimostra la varietà degli usi, non solo culinari, confermato dal *testamentum porcelli*, un testo della tarda antichità tramandato nel Medioevo e giunto fino al 1664 quando fu trascritto da Vincenzo Tanara nella sua *Economia del cittadino in villa*. Si tratta delle inverosimili ultime volontà di un maiale che, avendo compreso di esser ormai prossimo ad una fine violenta, fa redarre testamento dal notaio:

Prima lasciò che il mio corpo sia da una caterva di golosi con varia cuocitura nel loro ventre seppellito

Lascio a Priapo il mio grugno, col quale possa cavare i tartufi dal suo horto

Lascio a librari e cartari i miei maggiori denti, da poter con comodità piegare e pulire le carte

Lascio a dilettissimi Hebrei, dai quali mai ho avuto offesa alcuna, le setole della mia schiena, da poter con quelle rappezzar le scarpe e far l'arte del calzolaio

Lascio a fanciulli la mia vessica da giocare.

Lascio alle donne il mio latte, a loro proficuo e sano

Lascio lamia pelle a mondatori e mugnai, per far recipienti da acconciar i grani

Lascio la metà delle mie cotiche a scultori, per far colla di stucco, e l'altra metà a quelli che fabbricano il sapone

Lascio il mio sebo a candelottari, per mescolarlo a metà col bovino e caprino e far ottime candele, con le quali li virtuosi possano alla quiete della notte studiare

Lascio la metà della mia a carrozzieri, bifolchi e carrettieri, e l'altra metà a garzolari per conciare la canapa

Lascio le mie ossa ai giocatori, per far dadi da giocare

Lascio a rustici, miei nutritori, il fiele, per poter senza spesa cavar le spine dal loro corpo, quando scalzi e nudi nel lavorar la terra gli fossero entrati nella pelle, e per poter senza spesa, in luogo di lavativo, indurato corpo irritare

Lascio agli alchimisti la mia corda, acciò conoscano che il guadagno che son per fare con quell'arte è simile a quello che io faccio col dimenare tutto il giorno la detta coda

Lascio agli hortolani le mie unghie, da ingrassar terreno per piantar caroteIn tutti gli altri miei lardi, presciutti, spalle, ventresche, barbaglie, salami, mortadelle, scalcizzutti, salcizze e altre mie preparazioni, intuisco cuglio che sia mio herede universale il carissimo economo villeggiante

Certo utilissimo, ma non amato, il maiale nell'esegesi cristiana rappresentava l'emblema del peccatore che si compiace dei propri peccati proprio come il suino si crogiola rigirandosi nel fango.

Per quanto riguarda gli altri grassi animali, il burro ebbe diffusione tardiva. Sebbene Plinio avesse osservato che il suo uso presso i barbari distinguesse i ricchi dai poveri, non ebbe larga diffusione sino al tardo Medioevo. Ancora nel '400 inoltrato, presso la valle della Loira, parte dei canoni feudali venivano corrisposti tramite una focaccia imburrata. Nei giorni di magro e di quaresima doveva sostituire il lardo, sebbene l'alto costo non renda la consuetudine tanto rigida.

