



ILIESI
CNR

Istituto per il Lessico Intellettuale Europeo e Storia delle Idee
Consiglio Nazionale delle Ricerche
<http://www.iliesi.cnr.it>

ARCHIVIO TULLIO GREGORY
<http://www.iliesi.cnr.it/ATG/>

Sapor mundi: scritti sulla civiltà dei sapori da Il Sole 24 Ore 1994-1998
di Tullio Gregory

Roma s.e., 1999, 92 pp.

Parole chiave: filosofia, gastronomia, storia del gusto

TULLIO GREGORY

Sapor mundi

Scritti sulla civiltà dei sapori da

Il Sole 24 Ore

1994-1998

ROMA • 1999



MEMORIE DI UNA CULTURA FATTA (ANCHE) COL CAVOLO

La mostra *La cucina della biblioteca*, che verrà inaugurata martedì prossimo presso la Biblioteca Nazionale Braidense si inserisce nelle iniziative promosse dall'Ufficio Centrale per i beni librari del Ministero per i Beni culturali e ambientali al fine di recensire e valorizzare la ricchissima documentazione presente nelle biblioteche italiane per la storia degli usi alimentari e dietetici del nostro Paese, nella più ampia cornice della vita politica e culturale, cortigiana e popolare, nel fitto reticolato dei processi produttivi e delle vie commerciali. Troviamo qui presentati documenti di vario genere: grandi classici della cucina, bandi ed editti sulle fiere, i commerci e le osterie, incisioni che illustrano - in rapporto all'area lombarda - la vita quotidiana, le feste, i luoghi di mercato e insieme testi letterari che rispecchiano ed esaltano momenti della vita conviviale. Giustamente è stato notato che «la Lombardia non ha una cucina unica», proprio per il suo profilo geografico, economico, per la sua storia, i suoi labili confini: la cucina lombarda è policentrica e aperta a varie influenze o, se si vuole, crocevia di varie esperienze culturali e gastronomiche. Del resto è significativo che una precisa immagine della cucina milanese, e in genere lombarda, si fissi solo nell'Ottocento e che nessun libro di cucina importante compaia a Milano prima di quel secolo. D'altra parte però è anche vero che alcuni prodotti e piatti tipicamente milanesi e lombardi affondano le loro radici in un'antica tradizione: essi sono ben presenti nei grandi classici di cucina dal Quattrocento al Settecento e ben noti ai golosi viaggiatori. Così Ortensio Landi nel suo *Commentano delle più no-*

tabili e mostruose cose d'Italia (1548) celebra le carni di Lodi, il cervellata di Milano, «cibo re dei cibi», la luganega e le tome di Monza, le trote di Como. Non diversamente Tommaso Garzoni nella *Piazza universale di tutte le professioni del mondo* (Venezia 1585) ricorda «de mortadelle da Cremona, il cervelà fino da Milano, il formaggio da Piacenza, le trippe da Trevigi, le lamprede del Binasco, lo storione ferrarese». Come si vede, se Milano affidava la sua fama a offelle e cervellati, ben più ampia e articolata è l'offerta gastronomica della Lombardia. Non è quindi un caso se di questi prodotti si trovano le ricette e gli usi nei grandi trattati, anche con interessanti variazioni: occupa un posto centrale e costante la ricetta dei cervellati, non necessariamente fatti con il sangue di maiale, ma anche con carne di porco e di vitello, insaporiti con formaggio e molto speziati. Nelle *Rime piacevoli*, Silvio Geloso poteva scrivere: «Cantin le Muse e Apollo il cervellato / poich'egli illustra il gran Milan famoso / e fa andar il suo nome in ogni lato». Sembra per contro difficile trovare prima dell'Ottocento la ricetta del risotto allo zafferano (riso giallo), anche se già nel *De arte coquinaria* di Maestro Martino da Como (metà del Quattrocento) troviamo una ricetta del miglio con brodo di carne che è il nostro risotto: «Coci il miglio con brodo di carne, et fallo bene bollire adagio menandolo bene, e riguardandolo dal fumé, et vole esser giallo di zafrano». Ma di questa ricetta si perdono poi le tracce e si ripresenterà — sostituito il riso al miglio — nell'Ottocento.

Di altri classici piatti milanesi e lombardi sono ricchi i testi dal Quattrocento in poi: così Messisbugo presenta le ricette dei ritortelli alla lombarda, della torta alla lombarda, della torta all'anguilla, dei cervellati rossi e nelle liste dei suoi pranzi non mancano i pizzoni alla lombarda ripieni di salsiccia gialla, le verze e il cappone farcito alla lombarda. E nello Scappi ecco la classica minestra di cavoli milanesi: cavoli cotti in brodo di carne con lardo battuto e cervellate gialle che serviranno di base a carne di capponi, galline, anitre lesse, con cacio e cannella. Era una forma nobile della più modesta minestra dei cauli e della casoeula. Nei manuali si rispecchia quella che è la cucina ricca,



delle corti laiche ed ecclesiastiche. Della cucina popolare, degli alimenti più diffusi, troviamo ricordo nei bandi sui mercati, nelle proibizioni di quaresima, nei testi letterari. Trionfano il maiale - soprattutto il lardo e la salsiccia, non il prosciutto - la busecca, come nei festini di Rabelais, la minestra di verze. La mostra segue anche altri itinerari: l'affermarsi di nuovi prodotti, il pomodoro, la patata, il caffè; il mutamento di gusti e il prevalere lungo il Settecento della cucina francese: *translatio imperii*, di un impero gastronomico che tuttavia è riflesso di un'egemonia politica e culturale. Della grande tradizione gastronomica italiana resta poca traccia nella cultura d'oggi: cultura debole, anoressica, ha perduto il gusto per i cibi che richiedono lunghe cotture, non conosce le raffinate salse madri, guarda con sospetto le carni di animali un tempo nobili, come il porco e il castrato. Ci vorremmo augurare che questa mostra — con le testimonianze di una grande tradizione — possa essere un invito a ritrovare il senso di una civiltà della cucina, che è un momento non marginale della nostra storia culturale e civile.

La cucina della biblioteca. Libri e immagini del territorio milanese e lombardo-veneto, Milano, Biblioteca Nazionale Braidense, dal 18 ottobre al 12 novembre. Catalogo Vienneperre edizioni.

S'ACCENDANO I CUOCHI FATUI

In un periodo non felice per la gastronomia italiana - insidiata dalla «cucina creativa» e soverchiata dai fastfood - è motivo di consolazione vedere che le nostre biblioteche pubbliche si impegnano ad evocare i sentieri maestri della grande civiltà della mensa e del convito, con meditate mostre bibliografiche e preziosi cataloghi: è del 1987, a Venezia, l'*Arte della cucina e alimentazione nelle opere a stampa della Biblioteca Nazionale Marciana dal XV al XIX secolo*; del 1993 a Roma, *Le cucine della memoria* alla Biblioteca Casanatense; del 1994 a Milano *La cucina della biblioteca* alla Biblioteca Nazionale Braidense. Oggi è ancora la Braidense che ospita la presentazione del monumentale *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia. Secc. XIV-XIX* (Edizioni B.I.N.G. 1994, 3 volumi, in 4° grande di circa 3.000 pagine), a cura di Orazio Bagnasco, il benemerito promotore e presidente della Fondation B.I.N.G., Bibliothèque Internationale de Gastronomie, con sede a Sorengo presso Lugano. La Fondazione possiede una biblioteca esemplare e unica nel suo genere, costituita da circa 3.500 testi (manoscritti e stampati) prevalentemente latini e italiani, ma con amplissima presenza di tutte le altre aree linguistiche e culturali (dalla Francia alla Cina, dalla Russia al Giappone): testi di gastronomia con tutte le implicazioni disciplinari che la scienza dell'alimentazione comporta: «ecco dunque - precisa Bagnasco nella prefazione — l'agricoltura, la viticoltura, la legislazione per l'approvvigionamento alimentare, i bandi, le leggi suntuarie, le regole di sanità e la dietetica, la descrizione delle feste e dei ricevimenti, il comportamento formalizzato, il galateo e la storia della tavola eccetera». Impossibile dare un'idea sia pure



approssimativa della sconfinata e suggestiva ricchezza del Catalogo (redatto sotto la direzione scientifica di Piero Innocenti) che in 2.150 schede presenta la sezione latina e italiana della Bibliothèque Internationale de Gastronomie: dai manoscritti tardo medievali (fra i quali spicca per rarità e splendore il *Tacuinum sanitatis* con 391 miniature del XV secolo) al domestico Artusi e a testi minori sino alla fine del XIX secolo. Ma alcune opere non possono non essere ricordate: come la prima edizione del *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi detto il Platina (incunabulo, 1475) che ha permesso, sulla base di una nota manoscritta coeva, di identificare quel Martino dal quale Platina trae le sue ricette celebrandolo quale *princeps coquorum*. Martino non è «da Como» come si riteneva, ma è il ticinese Martino de Rossi di Grumo, in Val di Blenio, celeberrimo cuoco al servizio dei Visconti, poi di Francesco Sforza e ancora del condottiero Gian Giacomo Trivulzio. E nel *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino (copiato pressoché integralmente e pubblicato da Giovanni Rosselli a Venezia nel 1516 e poi più volte ristampato col titolo *Epulario*), che si ritrova il prototipo del riso giallo milanese (al posto del riso Martino poneva il miglio) con una ricetta assai precisa che sparirà dai ricettari per ricomparire ai primi dell'Ottocento. Tutti i grandi classici della cucina sono presenti nella raccolta dell'ingegner Bagnasco, nelle più rare edizioni: dai *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale* di Cristoforo Messisbugo (Ferrara 1549) che sarà creato conte palatino da Carlo V, alla *Singoiar dottrina* di Domenico Romoli detto significativamente il Panunto (Venezia 1560); dall'Opera di Bartolomeo Scappi «cuoco secreto» di Pio V (Venezia 1570) al *Trinciante* di Vincenzo Cervio al servizio del Cardinal Farnese (Venezia 1581); dal *Dello scalco* di Giovanni Battista Rossetti (Ferrara 1584) a *L'economia del cittadino in villa* di Vincenzo Tanara dell'Accademia Bolognese degli Ardenti (Bologna 1644); da *L'arte del ben cucinare et istruire i men periti in questa loderevole professione* di Bartolomeo Stefani (Mantova 1662), a *Lo scalco alla moderna overo l'arte di ben disporre li conviti* (Napoli 1693) di Antonio Latini, «esercitato nel servizio di varii porporati e prencipi grandi». Questi

manuali - alcuni ristampati decine di volte come le schede bibliografiche puntualmente registrano - sono specchio efficace e realistico della vita delle corti laiche ed ecclesiastiche e insieme della società nei due secoli che vedono nascere e affermarsi la civiltà moderna. Essi non presentano solo ricette - come le stampe compilazioni dei nostri giorni - ma offrono ben più ampie prospettive: l'arte della cucina è infatti solo un momento del più complesso ideale del convito in tutte le sue implicazioni economiche, tecniche, spettacolari. Sicché questi manuali presentano sempre vaste trattazioni - veri prologhi in terra prima di scendere ai fornelli - sulle necessarie premesse per esercitare l'arte della cucina, affidata ai cuochi: le strutture architettoniche dei luoghi deputati al deposito e alla preparazione dei cibi, la disposizione dei fornelli, gli strumenti (pentolame, coltelleria eccetera), ai modi diversi di «imbandire le tavole», il vasellame necessario, come «fare vaghi e nobili trionfi»; infine la successione dei servizi di cucina e di credenza secondo paradigmatici menu di pranzi celeberrimi. Itinerari complessi che comportano compiti diversi e articolate gerarchie, con il supremo scopo di mettere in evidenza la grandezza, lo splendore del signore padrone. Basterebbe ricordare l'*Opera* dello Scappi che filtra la sua lunga esperienza (pranzi per Carlo V, per il Conclave dal quale uscì Giulio II, per l'anniversario dell'incoronazione di Pio V e così via) in una summa cui non sfugge alcun momento della civiltà e della tecnica del convito. Testo di grande compattezza con linguaggio di alta specializzazione, l'*Opera* dello Scappi, si apre con un «ragionamento che fa l'autore con Giovanni suo discepolo» per insegnare «l'arte e prudenza d'un maestro cuoco»: preliminare è la trattazione «del sito e forma di disegno d'una cucina», con gli «strumenti necessari, ordigne e masserizie pertinenti a tal officio»; seguono più dettagliate istruzioni per il cuoco, paragonato al «giudizioso architetto il quale, dopo il suo giusto disegno, stabilisce un forte fondamento e, sopra quello, dona al mondo utili e meravigliosi edilizi»; il secondo libro presenta le istruzioni per le «diverse vivande di carni», con le relative salse; il terzo tratta del pesce e minestre varie; il quarto delle «liste del presentar vi-



vande in tavola», il quinto dei pasticci e dolci d'ogni sorta; il sesto dei cibi per gli infermi e convalescenti. Il testo è accompagnato da numerosissime tavole incise per illustrare i locali, gli arredi, le attrezzature, i fornelli, gli spiedi, il vasellame, fissando una tipologia che farà poi scarsi progressi. Questi manuali rispecchiano dunque gli usi e la vita delle corti sotto quel particolare angolo visuale dei banchetti che dovevano manifestare la qualità e ricchezza dell'ospite. Chi legga i precetti di Cristoforo Messisbugo, anzi il «memoriale per fare uno apparecchio generale per la venuta di ogni gran principe, troverà descritte le necessarie riserve». Riserve che sembrano per grandi occasioni; ma se arrivassero dei cardinali o un papa le cose si complicherebbero ancor più, perché, avvertiva Cervio, le varie gerarchie ecclesiastiche mangiano in camere e tavoli separati. Vi saranno quindi servitori e riserve separate secondo le gerarchie e per il Papa, per il suo cuoco segreto, «basterà che in dispensa vi siano alcune cose exquisite». E il popolo dei fedeli? Starà a vedere o ad ascoltare; per questo, ricorda ancora Cervio, dopo che «il pratico bombardiere averà fatta una salva di tiri di artiglierie e mortaretti» sarà opportuno «aver mandato due barili di vino, pane, formaggio e presciutto e qualche pasticcio freddo lontano dal luogo fino a 3 miglia per dare un poco di rinfrescamento alli pedoni e a chi averà sete». Così preparati, i banchetti - di cui offrono ampia testimonianza i manuali e le cronache — vedono il susseguirsi di centinaia di vivande diverse, anche se si dovevano rispettare le norme ecclesiastiche del magro e della Quaresima. Così quando il cardinale bolognese Lorenzo Cameggio nell'aprile 1536 offre a Roma un pranzo a Carlo V, «in giorno di quadragesimale», Scappi lo struttura in cinque servizi di credenza e sette di cucina: oltre duecento vivande (pesci, verdure, dolci, frutta) con la presenza di tutti i possibili prodotti ittici, dai «pezzi di storione scorticati arrostiti allo spiedo» alle «dampredozze di Tevere», dalle «crostate di sarde» alle «teste di storione», dal «caviale in piatti» al «latte d'aringhe», dai «pasticci di tartarughe di terra» alle «battute d'uova di storione», e affinché non mancasse l'idea della carne in giorno proibito, ecco le «spalle di castrato contrefatte, fatte di

polpa di pesce» e le «polpe di pesce battute in forma di pollastri». In altra occasione, di venerdì santo, digiuno stretto, Scappi preparava pranzi con tre servizi di cucina e tre di credenza! La pietà religiosa non ha limiti, neppure a tavola: l'ultimo giorno di Carnevale del 1643, a Venezia il marchese Tanari offrì una «civile e moderata cena» «per ricreazione domestica» con un solo servizio di credenza e tre di cucina; ma siccome nel festeggiare il Carnevale si andava oltre la mezzanotte, «per dare a conoscere barrivo della Quaresima» il marchese fece preparare anche una «portata di magro» con 11 qualità di pesci e crostacei e 14 di frutti vari. Così iniziava devotamente un tempo di penitenza. Come ogni organizzazione economica che si rispetti, il complesso del personale addetto agli approvvigionamenti, alla cucina e alla tavola si presenta articolato secondo una precisa gerarchia: al vertice lo scalco - o maestro di casa - con i suoi «uffiziali», cuoco, credenziere, spenditore; poi bottigliere, dispensiere, panettiere, quindi camerieri, paggi, coppieri. Con lo scalco gareggia il trinciante, che deve con abilità trinciare carni e pesci, verdura e frutta. Vera apologia di questo «ufficio», *Il Trinciante* di Vincenzo Cervio che elogia il garbo, lo stile, la solenne figura del trinciante avendo in mente il fasto delle cerimonie della corte papale «capo di tutte l'altre corti del mondo quanto alla cerimonia». Ed ecco stagliarsi a capotavola, o di fronte al padrone, il trinciante, elegante nel vestito e nelle mosse, che farà «più bel vedere» col suo trinciare in aria, all'italiana, secondo lo stile dei «veri trincianti»: «dico che il vero trinciante sarà quello che trincerà ogni cosa sopra la forcina alta dal piatto, che volgarmente in Italia si vuol dire trinciare in aria, e in vero fra tutte le fogge di trinciare non si può trinciare nella più bella e più gentile di questa». Arte del trinciare ormai perduta anche nei più lussuosi ristoranti ove nessuno sa più trinciare non dico in aria, ma sul tavolo, non un uovo ma un roastbeef o un cosciotto di agnello. Pure ancora nel 1829 a Milano usciva anonimo *L'arte di dar da pranzo, di trinciare le vivande*, ove si legge: «un padrone di casa che non sapesse né trinciar le vivande, né presentarle ai commensali suoi, potrebbe esser paragonato al possessor di una ricca biblioteca che non sapesse né



leggere né scrivere». Il fasto dei banchetti, la complessità delle gerarchie, l'ampiezza dei servizi di cucina e di credenza sono il riflesso della virtù del signore, principe laico o prelato che fosse: proprio per questo la grande cucina e il fasto conviviale sono legati all'affermarsi e al declino delle casate nobili, dei regni, della ricchezza delle nazioni. Non a caso la cucina italiana - la grande cucina - declina nel Seicento mentre si afferma la cucina francese che elimina o riduce i sapori forti, valorizza le salse, semplifica le cotture. Un testo segna emblematicamente nel titolo - pur con grande ritardo — questa avvenuta *translatio imperii*, dell'impero gastronomico si intende, riflesso del tramonto di un'egemonia culturale: *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* che esce nel 1766 a Torino. Fra Sette e Ottocento i manuali cambiano, rispecchiano gusti meno solidi, consigliano semplicità e sobrietà, forse anche perché si è allargata la fascia sociale che siede a mensa: la borghesia, poi il popolo minuto dei cui usi alimentari si cominciano ad avere più fitte testimonianze. Della cucina del popolo, dei contadini, degli artigiani non v'era infatti traccia nei grandi manuali per scalchi e cuochi di corte; la si dovrà cercare nei testi letterari, nei bandi sui mercati, negli editti per la Quaresima. Cucina fatta di verdure cotte nel paiolo appeso al camino, con pezzi di carni povere, resti; zampetti, testina, lardo, trippa e frattaglie, nei giorni di festa un pollo o qualche salsiccia; queste ultime peraltro ben presenti anche sulla tavola dei padroni, spesso non di maiale ma di capponi, pavoni, fagiani, non senza del porcastro giovane: «e questa sarà nobile salsiccia» annota Domenico Romoli, il Panunto. Per cercare sollievo da una fame costante il popolo proiettava i suoi ideali e le sue attese nel mito della cuccagna, e ovunque si potesse mangiare: «indove se magna er celo ce conduca» si cantava a Roma. Solo nel nostro secolo la cucina popolare comincerà ad essere codificata, purtroppo spesso illanguidita e scempiata da pretese dietetiche. Certo è che non solo la grande cucina, ma anche la più semplice cucina popolare e regionale, sembra ormai tramontata, per la pigrizia dei cuochi, incapaci di seguire lunghe cotture e di confezionare salse madri, per le manie degli anoressici divoratori di «secondo intenzioni»,

per il prevalere degli spiriti deboli, più ancora per la generale decadenza del gusto del convito. Forse proprio per questo i libri di cucina, quelli che esprimono tutta una civiltà, sono divenuti oggetto di ricerche erudite, raccolti, a futura memoria, nelle biblioteche pubbliche e private fra le quali questa dell'ingegner Bagnasco rappresenta un vertice sommo.



PERCHÉ DELLA CUCINA NON SI DÀ UNA SCIENZA

Torna in circolazione, dopo più di quindici anni, un fortunato libro di Jean-François Revel sulla «sensibilità gastronomica» dall'antichità ai nostri giorni. L'autore è un fine uomo di cultura che alterna i suoi interessi fra i piaceri delle idee (ricordiamo tutti il libello *Pourquoi des philosophes?* o *L'Histoire de la philosophie occidentale*) e quelli della tavola, o quanto meno della sua storia, come dimostra questo bel libro che ebbe anche una traduzione italiana (1979). Abituato alle tecniche del discorso filosofico e alla tematizzazione assiomatica, Revel non manca di definire, nel corso dell'opera, alcuni principi che diremo 'regolativi'; scrive ad esempio: «La cucina è un'arte normativa, nella quale, come nella grammatica, nella morale e nella medicina, la descrizione e la prescrizione non possono in alcun modo essere separate», quindi «per comprendere a pieno la storia della cucina, bisogna comprendere l'origine dei diversi tipi di piatti». Come dire, se ci è permesso echeggiare Giambattista Vico, che della cucina - momento essenziale della storia degli uomini - si ha scienza solo quando siamo in grado di conoscere e ripercorrere i modi del fare, ossia «de guise del nascimento». Questo ci fa capire perché di cucine lontane nel tempo o nello spazio, delle quali si ignorino i «modi del fare» non abbiamo «scienza» e, pur possedendo le ricette, non riusciamo a ripeterle. Altrimenti come spiegare che anche un processo semplice come la cottura degli spaghetti non riesca a chi è lontano dall'esperienza che noi possediamo per antica tradizione? Parimenti importante, nell'assiomatica di Revel, è l'affermazione che «non esiste

una cucina internazionale» ma solo - nei tempi moderni - «un'arte culinaria internazionale», quindi non come un corpus di ricette, ma solo come «insieme di metodi». Di qui la sana rivendicazione delle radici territoriali, storiche della cucina alle quali anche la «grande cucina» è strettamente legata: «un cuoco che perda ogni contatto con la cucina popolare - scrive Revel - riesce raramente a realizzare qualcosa di veramente fine, e del resto è evidente che la grande cucina dotta nasce principalmente nei Paesi ove esiste già una cucina tradizionale, sapida e variata». Nel suo efficace itinerario storico, Revel si sofferma a lungo sulla cucina dei Greci e dei Romani, forte di fonti letterarie, suscettibili di interpretazioni suggestive ma di difficile verificabilità; anche il Medioevo, al di là di fonti cronachistiche e letterarie, ha lasciato pochi testi utili sui «modi del fare». Poi, con rapido salto, Revel passa al secondo Seicento, alle origini della grande cucina francese, dopo un omaggio al Platina (dimenticato il suo ispiratore Maestro Martino Ticinese) e ai meriti della cucina italiana del Cinquecento per «la raffinatezza dei modi e l'invenzione della pasticceria e della confettura». Revel, questa volta troppo incline ad assiomatizzare, afferma che «tra il *Vivandier* di Taillevent pubblicato nel 1490 e il *Cuisinier françois* di Pierre La Varenne, pubblicato nel 1651, non esce, in Europa e particolarmente in Francia, nessun libro di cucina che sia vero e proprio libro di cucina». In questa prospettiva — che rapidamente supera anche il Settecento per arrivare al grande Carême - Revel schiaccia sul Medioevo la cucina del Cinquecento e della prima metà del Seicento, pur documentata da testi di capitale importanza. Si ha l'impressione che l'autore faccia proprio - trasferendolo nella storia della gastronomia - uno schema storiografico non nuovo nella cultura francese per cui, dopo l'antichità, è 'medievale' tutto quello che precede il razionalismo cartesiano del Seicento: tesi non solo di un Victor Cousin agli inizi del secolo scorso («vi sono solo due epoche ben distinte nella storia della filosofia come nella storia del mondo, l'epoca antica e la moderna... La seconda epoca inizia con Descartes»), ma accolta anche nel nostro secolo da grandi storici



come un Leon Brunschvicg e un Lucien Febvre (la difficoltà, per quest'ultimo, di comprendere Rabelais e *l'incroyance* del secolo XVI è diretta conseguenza di quello schema storiografico). Pure chi appena sfogli - e possibilmente legga - una bibliografia (e a questo proposito ben viene il monumentale *Catalogo del fondo latino e italiano delle opere di gastronomia della Fondation B.I.N.G., Bibliothèque Internationale de Gastronomie* a cura di O. Bagnasco, Edizioni B.I.N.G., 1994) potrà vedere la ricchezza e varietà di una produzione libraria italiana e difficilmente potrà considerare 'medievali' (anche perché mancano termini di riferimento) i manuali di Messisbugo, del Romoli, dello Scappi, del Cervio, che hanno avuto una larghissima diffusione, come è confermato dalle loro numerose edizioni e dalla loro presenza nelle biblioteche europee. Certo è la cucina dei signori, dei padroni laici o ecclesiastici, a essere documentata: ma non per questo essa è meno significativa di un gusto e di una civiltà. Anche il carattere spettacolare dei banchetti - davanti a tribune di migliaia di spettatori, come il pranzo in Campidoglio in occasione della iscrizione di Giuliano de' Medici nel patriziato romano (1513) - ben rientra nelle tecniche delle feste e dei trionfi rinascimentali. Del resto proprio parlando di «sensibilità gastronomica» si dovrà sottolineare che la storia della gastronomia non può ridursi ai ricettari o alle serie di servizi, o al progresso delle tecnologie (molto opportune le considerazioni di Revel sulla «rivoluzione dei fornelli» nel Settecento quando i molti fornelli - in luogo del solo camino e del forno da pane - permettono cotture differenziate): la «sensibilità gastronomica» implica componenti più ampie e complesse, quelle appunto espresse nella retorica della tavola come arte non solo del manipolare i cibi, ma anche del presentare, persuadere, sedurre, «dimostrare» la magnanimità dell'ospite: e ciò è vero anche per la cucina tradizionale, locale e contadina. Le componenti materiali e ideologiche, come quelle olfattive e visive, sono essenziali nella storia della gastronomia. Forse nei nostri giorni la crisi della cucina - e più ancora dell'arte del convito - sta proprio nel carattere sempre più asettico della gastronomia che - sulla

strada della dietetica praticata da una borghesia anoressica e malinconica - ha perduto il gusto per le grandi salse e le lunghe cotture (di qui la fortuna della *nouvelle cuisine*: tutto sul conto, nulla sul piatto), rinunciando all'arte del convito e ai piaceri della tavola.

JEAN-FRAN[^]OIS REVEL, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Plon, Paris 1995.



L'ARMONIA DEI SAPORI QUALE SEGNO DI CIVILTÀ

La polemica sugli antichi e sui moderni era tutt'altro che chiusa quando nel 1739 due scrittori gesuiti prendevano lo spunto dalla storia e dai progressi dell'arte della cucina per confermare la netta superiorità dei moderni: «La cucina - scrivevano - come tutte le arti inventate per il bisogno o il piacere, si è perfezionata con il genio dei popoli ed è divenuta più delicata via via che essi sono divenuti più raffinati. I progressi della cucina hanno seguito, in tutte le nazioni civili, i progressi delle altre arti. Sarebbe sorprendente se i moderni, avendo come modello in tutte le arti i Greci e i Romani, non dovessero nulla agli antichi per la cucina... e tuttavia noi l'abbiamo perfezionata portando l'arte più avanti di loro». Così, anche in un discorso sulla cucina, la polemica tra antichi e moderni rinviava a una visione della storia come perfezionamento del «genio dei popoli», come continuo progresso verso forme di vita più civili, più raffinate, più dotte. Gli autori di questo testo, la *Préface* alla prima edizione di *Les dons de Camus* (1739), libro di ricette dedicato soprattutto agli «ufficiali di bocca», erano i gesuiti Pierre Brumoy e Guillaume-Hyacinthe Bougeant, niente affatto ignoti alla Repubblica delle lettere: collaboratori entrambi dei celebri «Mémoires de Trévoux», il primo era esperto filologo, traduttore, autore di libri devoti e acuto critico, stimato anche da Voltaire; il secondo, storico e letterato, autore fra l'altro di un *Amusement philosophique sur le langage des bêtes* che — per un equivoco cenno alla trasmigrazione delle anime - gli causò qualche noia e l'obbligò a una ritrattazione. Scrivendo anonima la *Préface* sopraccitata, i due au-

tori non tessevano solo l'apologia dei moderni - in forma di *apologie de la cuisine* - ma definivano le caratteristiche di un'arte divenuta *plus savante* e strettamente connessa, nella sua storia, alle altre arti e scienze: «La cucina moderna è una specie di chimica: la scienza del cuoco consiste oggi nel manipolare, essenzializzare le carni, trarne succhi nutrienti e leggeri, nel mescolarli e confonderli in modo che nessuno predomini e che il tutto abbia un proprio sapore. Insomma egli deve dare ai componenti quella unione che i pittori danno ai colori per renderli così omogenei da dare ai differenti sapori un gusto fine e spiccato, vorrei dire un'armonia di tutti i gusti uniti insieme». Il 'gusto'; altro tema settecentesco ben presente nel testo dei due padri gesuiti, convinti - secondo una dottrina delle sensazioni sistematicamente trattata di lì a poco da Condillac - che «il gusto corporeo e il gusto spirituale dipendono egualmente dalla conformazione delle fibre e degli organi destinati a provocare le diverse sensazioni. La finezza di questi due gusti dimostra la finezza degli organi loro propri e, di conseguenza, si può risalire dal gusto corporeo a un principio molto sottile che gli è in qualche modo comune con il gusto puramente spirituale». Il testo di cui parliamo apre la raccolta *Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au dix-huitième siècle*, curata da Beatrice Fink per la benemerita serie «Lire le dix-huitième siècle» della Université de Saint-Étienne. Altri testi non meno efficaci — e rari — documentano l'importanza non marginale degli scritti - e dei dibattiti - sull'arte della cucina nell'età dei Lumi: più precisamente, questi i limiti cronologici della raccolta, dagli anni Trenta del Settecento agli inizi dell'Ottocento, quando comparve il celeberrimo *Almanach des gourmands* di Grimond de la Reynière. Il senso di una svolta, di un mutamento in corso, di un progresso verso forme più alte di vita civile, toma preciso in vari testi di gastronomia con la contrapposizione fra cucina antica e cucina moderna, soprattutto nelle prefazioni, spesso opera di uomini di lettere, a differenza delle ricette che avevano autori più modesti: «Ora tutto è cambiato», scrive nel suo *Le cuisinier moderne* (1735), Vincent La Chapelle, *chef de cuisine* del principe di Orange et Nassau: nuove



strade si aprono all'arte della cucina «sottoposta come ogni altra cosa alle vicissitudini dei tempi». Erano infatti i tempi in cui una forte borghesia si affermava in Francia e richiedeva per sé anche nuovi manuali di cucina: finalmente nel 1746 comparirà *La Cuisinière bourgeoise* di Menon (autore non altrimenti conosciuto, forse uno pseudonimo), destinata a larghissima fortuna. Ai gusti più raffinati rispondono, in cucina, le salse che nascono dai fondi bianchi o bruni, dai *roux*, dal ristretto di brodo: «La base della cucina - scrivono i due gesuiti - e l'anima delle salse è il ristretto di brodo, la quintessenza della cucina moderna». Cucina *plus savante*, dunque, come espressione di una nuova stagione nella storia dell'umanità: non a caso Brumoy e Bougeant contrappongono ai popoli primitivi e ai selvaggi d'America — «dimitati al solo necessario» seguendo «l'istinto dei bisogni naturali» - i popoli civili che, alla ricerca del 'superfluo', hanno scoperto e perfezionato «le delizie e i piaceri della bocca». La polemica attorno al 'buon selvaggio' e al progresso delle arti e delle scienze verrà presto alla ribalta della cultura francese ed europea; ma già alla pubblicazione della *Préface* dei due padri gesuiti, vi sarà chi denuncerà i rischi di una scelta 'moderna' che abbandonava «la rustica semplicità dei nostri padri». Così scriveva polemicamente l'autore di una *Lettre d'un pâtissier anglais* (1739), meritando immediatamente in replica una *Apologie des modernes* attribuita a Meusnier de Querlon. Antichi-moderni, selvaggi-popoli civili, natura-cultura: i temi puntualmente ritornano anche trattando di cucina e di gastronomia; persino nella voce «Cucina» dell'*Encyclopédie* si guardava con sospetto alle manipolazioni della più raffinata cucina del tempo, come segno di un pericoloso allontanamento dalla semplicità dei gusti antichi. Peraltro, se da un lato il Settecento vede il trionfo delle grandi salse e del tartufo nero, dall'altro celebra anche il trionfo della patata. Il primo libro francese di cucina scritto da una donna e pubblicato a Parigi l'anno III^o della Repubblica è tutto dedicato al trattamento della patata: *La cuisinière républicaine* di Madame Méricot. «Il regno vegetale - scrive - non offre alcuna pianta più sana, più pratica e meno cara delle patate. Questo nutrimento è leggero, facilita il sonno

ed è un eccellente anti-scorbuto. Dobbiamo dunque considerare le patate come uno dei doni della natura a l'umanità». Anche l'*Encyclopédie* - che aveva giudicato con sufficienza la patata in un articolo del 1765, riservandola ai pasti dei contadini e dei manovali — qualche anno più tardi, nel IV tomo dei Supplementi, dovrà dedicare alla patata un ben diverso articolo e una tavola. Era il trionfo di Parmentier, in attesa che, agli inizi dell'Ottocento, il grande Carême lanciasse *les frites*, uno dei simboli più conosciuti e popolari della cucina francese.

Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIII siècle, introduzione e note di Beatrice Fink, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 1995.



ALLA TAVOLA DI POPOLI E RE

Con la pubblicazione di tre massicci volumi - *Le cucine della memoria* - giunge a compimento la ricerca promossa dall'Ufficio Centrale per i beni librari del Ministero per i Beni culturali e ambientali, al fine di reperire e far conoscere il patrimonio - manoscritto e stampato - delle biblioteche pubbliche, relativamente alla storia della cucina e dell'alimentazione nel nostro Paese. Tutte le regioni sono presenti, e - sia pure nelle diverse condizioni dei patrimoni librari - la documentazione raccolta e schedata (con maggiore o minore ampiezza) è ricchissima: dai grandi classici della cucina ai trattati di tecniche agroalimentari, dai bandi sui mercati e le fiere, sui commerci e le osterie, a incisioni che documentano la vita quotidiana, le feste e i mestieri, fino a testi letterari e leggende popolari che rispecchiano ed esaltano aspetti della vita conviviale. Si ripercorrono così momenti di storia della civiltà moderna sotto il particolare, ma amplissimo profilo dell'arte e del costume del convito, nella cornice della vita di corte o delle tradizioni regionali, nei fitti reticolati delle vie commerciali e dei processi produttivi. Di questo vastissimo materiale avevamo già avuto una ricca anticipazione nelle mostre su aspetti vari della cucina italiana promosse dalla Marciana di Venezia, dalla Casanatense di Roma e dalla Braidense di Milano. I volumi ora pubblicati offrono la corposa documentazione di quell'itinerario gastronomico italiano che già nel 1548 era tracciato da Ortensio Landi - medico e letterato vagabondo traduttore deW *Utopia* di Moro — nel suo *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia*. Qui Landi accompagna il suo interlocutore dall'isola di Sicilia su su fino a Genova: «Giugnerai nella ricca

isola di Sicilia e mangerai di que' maccheroni i quali hanno preso il nome dal beatificare (etimologia fantasiosa dal greco *macar*, beato), che mi viene la saliva in bocca al sol ricordarmene... Se'l ti vien comodo di fare la Quaresima in Taranto tu diventerai più largo che longo tanta è la bontà di que' pesci, che si cucinano e con l'aceto e col vino, con certe erbicine odorifere ... Ma quanta invidia ti porto ricordandomi che tu mangerai in Napoli quel pane di puccia (cruschello) bianco nel più eccellente grado: dirai questo è veramente il pane che gustano gli agnoli in Paradiso... Mangerai vitella di Surrento... tu sguizzerai con quei cacicavai-lucci freschi arrostiti non con lento fuoco ma prestissimo... Vedrai in Napoli la Loggia detta per soprannome de' Cavalieri piena di tutte quelle buone cose che per ungere la gola desiderar si possano... Manducherai in Siena ottimi marzapani... Troverai in Firenze caci marzolini, oh che dolce vivanda, oh che dolce sapore ti lasciano in bocca... Poco lontano di Pisa in un luogo detto Val Calci, mangerai le migliori ricotte e le più belle che mai si vedessero dal Levante al Ponente. In Lucca essendo, oh che buona salciccia... Non mi voglio scordar d'awertirti che in Bologna si facciano salcicciootti i miglior che mai si mangiassero; mangiami crudi, mangiami cotti... benedetto chi ne fu l'inventore, io bacio e adoro quelle virtuose mani... Che ti dirò della magnifica città di Ferrara unica maestra nel far salami e di confettare erbe, frutti e radici... Averai in Modena buona salciccia e buon trebbiano... ma felice te se giungi a quel cacio piacentino... Usasi anche in Piacenza una vivanda detta gnocchi con l'aglio, la quale risusciterebbe l'appetito a un morto. Se avviene che passi per Lodi, Dio buono che carne vi mangerai... Goderai in Milano il cervellato, cibo re dei cibi, col qual ti conforto mangiar delle offellette e bervi dopo della vemaciuala di Casano ... Non ti scordar la luganica sottile e le tomacelle di Mondà, non le trotte di Como... non il cacio di Malengo e della valle del Bitto ... Averai in Padova ottimo pane, vino berzamino, luzzattelli e ranocchie perfette... Averai similmente in Vinezia cavi di latte, uccelletti di Cipri e ottimo pesce in gelatina che di Schiavonia addur si sole ... Buoni vin avrai nel Frioli, migliori in



Vicenza, dove ancho mangerai perfettissimi capretti. Tacerò dirti de' carpioni di Garda? Goderai a Trevigi trippe e gamberi del Sile... Ma perché sono certo che non farai ritorno nella amata patria che Genova non veggi, io ti aviso che vi si fanno torte dette gattafure perché le gatte volentieri le furano e vaghe ne sono; ma chi è si svogliato che ne le furasse volentieri...?». Nei materiali presentati in questi volumi troviamo ben documentata l'origine e il carattere fortemente regionale della cucina italiana, sia quella delle corti sia soprattutto quella popolare, più ancorata alle tradizioni e ai prodotti dei luoghi. Della cucina ricca, dei signori, papi e re, principi laici ed ecclesiastici, abbiamo com'è noto amplissima documentazione, soprattutto per il Cinquecento e il Seicento, nei grandi classici della cucina, da Cristoforo Missisbugo a Domenico Romoli detto il Panunto, da Bartolomeo Scappi a Vincenzo Cervio, da Giovan Battista Rossetti a Venanzio Mattei, da Antonio Frugoli a Vincenzo Tanara, da Bartolomeo Stefani ad Antonio Latini; altre più recenti opere variamente segnano l'ingresso della cucina alla francese e la crisi della grande cucina italiana. Se il padrone nei grandi banchetti doveva dimostrare la sua ricchezza e la sua magnificenza, la sua magnanimità e il suo stile, con lui gareggiava il maestro di casa che doveva dar prova della sua maestria al governo di una mensa che aveva anch'essa le sue gerarchie, i suoi vassalli: cuochi, credenzieri e spenditori, poi camerieri, coppieri e via dicendo; nell'organizzare un pranzo ne andava del suo prestigio e anche del suo posto se non della sua vita: il maestro di casa del Principe di Condè si suicidò per non aver potuto servire del pesce arrivato in ritardo da Boulogne, in un pranzo offerto al re; altrimenti, commentava un contemporaneo, l'avrebbe ucciso il Principe stesso. L'abilità del maestro di casa non era solo nell'allestire il pranzo, ma nel prepararne una degna cornice con i grandi trionfi che ornavano la mensa e le credenze: si ricordino quelli preparati da Bartolomeo Stefani per l'arrivo a Mantova di Cristina di Svezia, convertita al cattolicesimo, in viaggio verso Roma: «La credenza ricchissima di bacinelle e vasi dorati e bottiglierie cariche di vasi di cristallo legato in oro, ... chi li rimirava restava pieno di

maraviglia. Nel mezzo della tavola sorgeva un trionfo fatto di zuccaro ed era il monte Olimpo con l'altar della fede, nella sommità del quale erano due puttini che sostenevano una corona reale sopra Tarma di Sua Maestà; d'ambidue le parti della tavola vi erano compartiti quattro vasi di naranci con l'albero, frutti e frondi fatti di gelatina, quali avevano apparenza naturale; fra un vaso e l'altro era una galeria fatta tutta di zuccaro in buon disegno di architettura e nella prospettiva d'ambe le parti, da una parte dodici colonne corinzie e dall'altra dodici di ionico e in una di queste galerie erano le statue dei primi guerrieri, che nell'arte militare fatto hanno opere di maraviglia... Nell'altra galeria vi erano li più virtuosi uomini che siano stati al mondo...». Della cultura enciclopedica, delle competenze molteplici che dovevano avere maestri di casa e cuochi, così scherzava Tommaso Garzoni nella *Piazza universale di tutte le professioni del mondo* pubblicata a Venezia nel 1585: «Si dimostrano retori, estogliendo superbamente i conviti regi che talor si fanno; poeti, nel descrivere i pasti de' Signori con l'iperbole ed enfasi convenienti e opportune; aritmetici, numerando la moltitudine delle vivande in tavola venute; geometri, misurando i quarti de' vitelli, de' cervi, de' caprioli che alla mensa hanno mandato; musici, cantando a panza piena per allegrezza del vino; logici, venendo a contesa fra loro; filosofi, narrando la natura de' cibi dolci, amari e saporiti; astrologò cercando per l'aria i tordi, i merli, i beccafichi, da sattollare l'avide voglie di questi e di quell'altro. E insomma non è cosa al mondo nella quale i cuochi non si dimostrino pratici ed esperti». Per vero, lungo tutto il Cinquecento e ancora nei primi decenni del Seicento, i cuochi italiani erano dovunque famosi. Montaigne, nei *Saggi*, racconta del suo incontro con un maggiordomo italiano al servizio del Principe Carafa: «Lo facevo parlare delle sue mansioni: mi ha fatto un discorso sulla scienza della gola con una gravità e un contegno magistrali; come se mi avesse parlato di qualche grande argomento di teologia». Quanto ai pranzi solenni, è noto il rito dei servizi di credenza e di cucina, che portavano in tavola decine e anche centinaia di piatti diversi: pranzi che sono spesso spettacolo, come quello per l'iscrizione di



Giuliano de' Medici nel Patriziato Romano (1513), organizzato in piazza del Campidoglio davanti a tribune capaci di ospitare tremila persone, scandito da una successione di ventun servizi per una quarantina di persone: il Papa, Leone X Medici, ne fu tanto commosso che ridusse la tassa sul sale. Sarebbe interessante, anche attraverso i libri qui recensiti, seguire il *grand tour* italiano dei sovrani sotto il particolare aspetto del viaggio gastronomico. Ricorderò solo il viaggio trionfale attraverso l'Italia della Regina Cristina: del pranzo mantovano abbiamo poco sopra ricordato i trionfi. Pranzo tutto preparato da Bartolomeo Stefani: «Io la servii nei trionfi, rinfreddi e altre vivande». All'interno dell'architettura della sala da pranzo, di grande stupore barocco, si scandiscono tre servizi di cucina e tre di credenza. Nel primo servizio di credenza: fragole «lavate con vino bianco», «suppa di piccioni grossi cotti in latte e malvasia», pasticcio di fagiano, «coppe e salami spaccati serviti in una canestra tessuta di fiori naturali», «galinacci piccioli lardati minuti, cotti allo spiedo», «una testa di cinghiale cotta come di sopra ed intorno regalata con prescittuo di detto cinghiale... una torta marzapanata empita di vari frutti canditi... galli di monte in forma di aquiloni... due corone fatte di gelatina, le quali corone coprivano due piatti di cedri freschi, limoni dolci, aranci della China...». Nel primo servizio di cucina: «Minestra di polpe di fagiano, ristretta con latte di pistacchi ... un piatto d'ortolani cotti arrosto... una suppa reale fatta di cantucci di Pisa... capponi cotti in bianco prima purgati nel latte... una coscia di cinghiale cotta in brodo lardiero e intorno bracirole dell'istesso ... teste di vitello cotte nel latte tramezate con teste di capretti ripiene, adornate di cavoli fiore, tartuffole e fegatelli di cappone... pasticcini di petto di pernici, latti di vitello, medolla di bue e uccelletti di Cipro, bragiolette di petto di cappone, tartuffole... li pasticcini erano fatti in ottangolo, in ogni facciata v'era l'arma di quella Maestà... Pollastrelli piccioli empiti tra carne e pelle». Con il secondo servizio di cucina: «Fagiani, ma non lardati avvolti in carta unta di butirro... tortore attortorate cotte allo spiedo... adornato il piatto con aranci di pasta frolla empiti di medolla, petto di cappone piccato...». Con il

terzo servizio di cucina: «Una coscia di daino con tutta la lonza cotta arosto... francolini cotti nello spiedo a fuoco lento... un gatto fatto di pasta sfogliata a guisa di un sole, empito tutto di cappone pestato... pernici arosto, servite sopra con una salsa di aceto... lepre arosto tutte lardate... piccioni grossi cotti arosto ...». Secondo servizio di credenza con zuppe, tartufi, ostriche, granseole, asparagi, carciofi, uva fresca, pere, marzolini, «cacio parmegiano», finocchio, pomi, olive bianco mangiare e ancora, con il terzo servizio di credenza, varie confetture e conserve. Questo pranzo si consumava a Mantova il 27 novembre 1655; arrivata a Roma, la Regina fu solennemente accolta da Alessandro VII in Vaticano e seguirono diversi pranzi fastosi per celebrare, con la convertita, una grande vittoria della Chiesa. Di un pranzo, offerto dal successore di Alessandro VII, Clemente IX, abbiamo traccia precisa in un manoscritto della Biblioteca Casanatense. Nei varii servizi, tutto il possibile universo dei quadrupedi e dei volatili, non senza pasticci di animelle e «occhi di capretto con croste di pane papalini»; ovunque, tartufi. Non sappiamo i commenti della Regina passata dalle brume della sua Svezia ai fulgori delle corti italiane; certo è che di lì a poco annovererà fra i suoi *Sentiments*: «La generosità, la liberalità e la munificenza sono virtù che affascinano tutti... il più grande piacere di possedere denaro è di spenderlo». Se la Corte di Roma è forse la più celebre per le imbandigioni ricche e fastose, all'estremo opposto la Repubblica Veneta cercava di arginare - o nascondere - le spese eccessive nei banchetti dei signori, fino a proibire l'uso di fagiani, pavoni, pernici e altri volatili. Forse per questo mancano grandi libri di cucina nati dall'ambiente veneto, mentre, peraltro, sappiamo delle varie migliaia di anatre selvatiche e capponi a cui aveva diritto il Doge, in omaggio, per Natale. Sono ben presenti nei grandi trattati di cucina piatti di precisa origine regionale: dal vitello alla piemontese ai maccheroni alla napoletana, dai polpettoni alla romanesca alla vivanda di riso alla lombarda con polpe di polli, cervellate e rossi d'uova; dalla «torta da' Napoletani detta pizza» ai «coteghini all'uso di Modena», dalla «suppa alla genovese» ai «berlingozzi alla senese»; sovrano il tar-



tufo piemontese o marchigiano di cui la duchessa di Urbino nel 1573 ordinava 10 libbre per un pranzo offerto alla principessa di Firenze. Ma sono in gran parte piatti accessibili solo ai signori. Se dei pranzi di corte si ha ampia testimonianza nei libri, più difficile conoscere la tavola degli artigiani, del popolo minuto e dei poveri. Da questo punto di vista, l'interesse forse maggiore di questi volumi sta nelle raccolte di ricette anonime e manoscritte, di epoche diverse, così come importanti sono i detti popolari e i testi letterari, le raccolte di bandi, gli editti sui mercati, sulle festività e sul digiuno. Nelle mense quotidiane del popolo dominano il pane e le minestre fatte di pane e verdure. Ma anche del pane, di quello di buona farina, non v'era sempre abbondanza; ed ecco sostituire alla farina altri farinacci. Monsignor Della Casa ricorda che se non bastano ai soldati sei piccole pagnotte, «hanno a mangiare di quel di legume che si è fatto per la plebe»: sappiamo del pan di vecce, pan di castagne - di cui già parlava Boccaccio — di avena, di crusca o di orzo, a volte mescolato con la frutta; già più nobile il pan di ramerino, per finire poi con il pan de' santi, tutti pani di difficile digeribilità, come già ricordava il Buonarroti, nipote di Michelangelo: «Gravissimo è il pane impestato e quello di ramerino e altri simili; o si fermano entro lo stomaco aggravandolo o non saporiti non danno diletto». Testimonianze di origine toscana, dove sulla tavola dei poveri trionfa il pancotto e la fettunta, ma lo stesso vale per tante altre regioni: si ricordi la panzanella centro-meridionale, la ffesina calabrese. Ovidio Montalbani nel suo *Breve discorso teorico su Il pane sovventizio...* succedaneo del pane ordinario - pubblicato nel 1648 e indirizzato ai Signori Senatori di Bologna - consiglia una serie di erbe e semi, che possono integrare il pane di farina di grano o sostituirlo. Con il pane, paste varie, in genere di solo acqua e farina, abbondanza di legumi che possono prepararsi nel paiolo senza la cura che richiedono le carni: fagioli, poi riso, granturco - e la polenta - e, dalla metà del Settecento, la patata, che tardò a imporsi; ai primi del Settecento ecco la prima ricetta della salsa di pomodoro (i pomi d'oro) ne *Il panunto toscano* di Francesco Gaudenzio, conservato in un manoscritto di Arezzo, datato al

1705. Di carne, poca e povera: le interiora, soprattutto le trippe (che trionfano nella cucina popolare di tutte le regioni), le testine, gli zampetti, qualche animale da cortile e, sovrano, il maiale: anche qui, soprattutto nelle parti più povere, il lardo, le cotiche, le interiora e la salsiccia (si ricordi la pezzente lucana, fatta di scarti di maiale e di altri animali), non il prosciutto troppo raro e caro. «Canti ogni musa il porco e la buseca / E 'l cervellato... / Chi destò mai sì dei poeti il canto, / come che 'l cervellato, 'l porco e 'l lardo / Che accrescono ai conviti il gusto e il vanto?». Così Silvio Geloso nel suo *Capitolo in lode del cervellato e del porco con le sue eccellenze*, mentre il Firenzuola innalza la salsiccia nel mondo archetipo delle idee: «Fur le salsicce ab eterno ordinate, / Per trastullar chi ne veniva al mondo». Sul maiale - animale enciclopedico perché utile in ogni sua parte, come egli stesso dichiara nel famoso *Testamentum porci* - v'è tutta una letteratura che rispecchia la sua centralità nella storia dell'alimentazione: non v'è testo o dipinto o scultura sui lavori dei mesi che non celebri il momento dell'uccisione e della salagione del maiale. Ne celebra i *Trionfi* Giulio Cesare Croce, mentre il suo concittadino Vincenzo Tanara, ne *L'economia del cittadino in villa*, parlerà «del porco e delle 110 maniere di fame vivande». E se non mancano mai nella cucina popolare i gustosissimi ciccioli o sffizzoli (residuo del lardo ridotto a strutto), o le frittelle (frattaglie di maiale cotte nel suo grasso), anche i proverbi rispecchiano la stessa sapida riconoscenza per quell'animale del quale tutto si consuma e che deve essere anteposto a ogni altro bene: dice un antico proverbio friulano: «La barbe, il ben d'un dì; la femine, il ben d'un mes; il purcit il ben d'un an» (la barba il bene di un giorno; la donna il bene di un mese; il maiale il bene di un anno); e ancora «Dos robis e son buinis dopo muartis: Lavar e' il purcit» (due cose sono buone dopo la morte: l'avaro e il porco). Poco il pesce, del più povero: anguille, alici, aringhe, lattarini, neonate (la nannata, 'caviale calabrese'), merluzzo. Proprio perché il lardo, lo strutto, gli zampetti e le trippe (a volte uova e formaggio) sono il prevalente nutrimento del popolo, la Quaresima gli è tanto più pesante, mentre i signori possono abbondare



in pesce, eventualmente presentando anche spalle di castrato fatte di carne di pesce (come insegna lo Scappi). La lettura dei bandi e delle proibizioni quaresimali che si ritrovano in questi volumi sono di raro interesse. Così il Vicario Generale della Romana Curia torna spesso a denunciare «intollerabile disordine e pubblico scandalo» dovuto al fatto che le osterie servono «impunemente cibi di grasso e latticini nei giorni vietati, burro e paste con uova». Meglio il tempo di carestia, quando sono abolite le prescrizioni del digiuno: così in bandi, soprattutto nello Stato Pontificio, si può leggere (si noti la differenza fra poveri e possidenti): «Preso in seria considerazione la miseria, che è nella maggior parte delle famiglie di questa città e diocesi, ci siamo finalmente indotti d'accordare ai poveri, che vivono con il lavoro delle loro mani, la facoltà di cibarsi di qual si voglia sorta di carni ed alli possidenti l'uso delle sole carni salubri, uova e latticini: avvertendo però, che a questi resta permesso l'uso dello strutto ed unto per solo condimento». Potendo con difficoltà sottrarsi alla norme ecclesiastiche sul digiuno, il popolo prendeva la sua rivincita con salaci proverbi, come questo romanesco: «Chi digiuna e antro nun fa, all'inferno se ne va».

Le cucine della memoria. Testimonianze bibliografiche e iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle Biblioteche Pubbliche Statali, 3 volumi, De Luca Editore, Roma 1995.

IL CAMINO DELLO CHEF

Cuoco di Papa Martino V, Giovanni Bockenheym ci ha lasciato un *Registro di cucina* che, pubblicato in originale nei «Mélanges de l'École Française de Rome» (1988), è ora tradotto in italiano, con testo a fronte, da Giovanna Bonardi. Rimasto alla corte papale dal 1417 al 1430 - per tutto il periodo del pontificato di Martino V - l'autore, che apparteneva al clero tedesco, scrive ricette essenziali in un latino tardomedievale assai vicino al volgare, senza sfoggio di classicismi, accogliendo tutta una terminologia che è rimasta poi in uso. Per comprendere i due fondamentali tipi di cottura - bollito e arrosto — cui Giovanni fa riferimento, si dovrà tenere presente che prima della 'rivoluzione dei fornelli', affermata fra Seicento e Settecento (quando si mette in opera un grande fornello con molti e diversificati focolai), l'unico modo di cottura (a parte il forno per il pane) era il grande camino sul quale si poteva cuocere o con pentole attaccate alla catena o allo spiedo; ai margini, sulla brace, era possibile appoggiare un tegame o la graticola; poco utili i piccoli fornelli portatili o murati cui fa riferimento a metà del Cinquecento lo Scappi. La cottura al camino comportava il difficile controllo del calore del fuoco, quindi l'assenza di cotture lente e di salse che richiedessero temperature moderate. Peraltro dato che l'uso di prolungate cotture allo spiedo comportava personale addetto a girarlo, si preferiva il più delle volte (anche forse per motivi igienici) bollire le carni, prima di finire la cottura a fuoco vivo. Questo scenario è il presupposto delle ricette di Giovanni Bockenheym ove le doppie cotture sono di gran lunga prevalenti. Ecco due esempi: «Così si arrostisce la lampreda. Prendine una



ancora viva e mettila a scaldare con vino bianco finché non sarà morta e poi falla bollire nello stesso vino. Toglila dal liquido, posala in una scodella e infilale nelle parti chiare dei chiodi di garofano interi, poi mettila sulla graticola e falla arrostitire lentamente, ungendola con buon brodo. E sarà ottima per i nobili». E ancora: «Così si devono arrostitire i fagiani. Prendilo e puliscilo con acqua calda, metti da parte le penne della testa e quelle più lunghe e belle della coda. Metti le carni in acqua calda e falle bollire per un poco. Poi coprilo interamente con lardo e fallo arrostitire bene con chiodi di garofano interi nel petto. A questo punto prendi le penne e sistemale». Non sfuggirà che le ricette hanno diversi destinatari, sono cioè dirette a classi sociali ben individuate: re e principi, ecclesiastici e laici, nobili cittadini o campagnoli, ma anche funzionari e copisti, monaci e contadini, ruffiani e meretrici. Forse il variegato popolo che affollava la corte pontificia. Primi i re, per i quali ecco la zuppa di rappresentanza (*suppa honoris*): «Prendi pane bianco, mischialo con uova sbattute, zucchero e zafferano e mettilo nel grasso ben caldo. Prendi mandorle, diluisci con brodo di gallina e agresto, versa tutto sui piccioni o sui fagiani arrostiti. Metti supra l'impasto di pane e cospargi di cannella e zucchero a sufficienza. E sarà per i re». Poi «minestra per i principi e i baroni»: «Prendi fagiani o capponi e falli bollire facendo attenzione che restino interi. Poi prendi latte di pinoli e fiori di mandorlo e falli bollire in modo da fare un brodo bianco e denso con due parti di zenzero e una di zucchero. Versa il tutto sui fagiani o sui capponi e cospargi di cannella. E sarà ottimo». Seguono i «cortigian con le loro mogli», i «copisti», quindi ricette «prò ruffianis et leccatricibus»; infine un modesto — e problematico — latte di mandorle arrosto per le meretrici: «Così si fa arrostitire il latte di mandorle allo spiedo. Prendi latte di mandorle molto denso e diluiscilo con buon brodo. Poi prendi una spugna vegetale e mettila sullo spiedo finché sarà calda. A questo punto bagnala di latte e fai girare molto lentamente lo spiedo, in modo che il latte si rapprenda. Allora dividi la spugna in due parti e lascia il latte sullo spiedo continuando a girare lentamente finché sarà cotto. E sarà buono per le mere-

trici». Non stupisca la presenza di ricette per le meretrici in un *Registro* scritto da un cuoco del papa: non solo esse avevano raggiunto uno status sociale nella Roma pontificia, ma anche nei palazzi apostolici sembra non mancassero, almeno in determinate occasioni, se è vero quel che ricorda Johann Burchard, maestro di cerimonie del papa, di una cena offerta nel 1501 dal Duca Valentino, personaggio certo di pochi scrupoli: «La sera si fece una cena negli appartamenti del Duca Valentino nel palazzo apostolico; vi vennero 50 meretrici oneste, dette anche cortigiane, che dopo cena danzarono con i servitori e altri che erano presenti, prima abbigliate, poi nude». Altre ricette hanno destinatari distinti secondo le nazioni di provenienza: Angli e Frisoni, Turingi e Sassoni, Italicì e Romani. Per questi ultimi ricorderei le costolette, ancor oggi in uso con poche varianti: «Così si preparano le costolette. Prendi carne di maiale o di vitello magro e tagliala a fette dello spessore di un dito. Metti le costolette su una tavola e coprile con una pietra. Lasciale così per circa un'ora. Poi metti le costolette sullo spiedo e cospargile con grani di coriandolo pestati nel mortaio e aggiungi sale. E sarà per i Romani». In tutte le ricette, forte la presenza delle spezie, soprattutto zafferano e cannella; per i piatti poveri, abbondanza di erbe profumate come la maggiorana, il prezzemolo, la ruta (che l'autore include fra le spezie); frequente anche l'uso delle mandorle, dell'uva passa e dello zucchero che viene sostituendo il miele ampiamente usato nell'antichità. Complessivamente prevale l'agrodolce; qui viene a proposito una ricetta che ricorda l'uso antico di cuocere fegato con miele e che è il prodromo del *pâté de foie gras*: «Prendi fegato di maiale, di vitello o di agnello già cotto e pestalo nel mortaio. Aggiungi un poco di miele, altre spezie e cospargi con poco zafferano». Così, anche attraverso un modesto ma sapido *Registro di cucina*, abbiamo un reale spaccato di 'storia materiale', uno specchio dei gusti e dei costumi, secondo le precise gerarchie che a tavola trovavano il loro riconoscimento nella differenziazione dei cibi: carni nobili e manipolate per i signori; erbe, formaggi, uova per i poveri; per i primi ricette che comportano complesse cotture e l'uso dello spiedo (che, come si è detto, presupponeva



personale addetto a girare gli schidioni), mentre per i secondi ricette più semplici, con cotture facili da realizzare appendendo il paiolo al camino prima di uscire per il lavoro dei campi. Non manca, e durerà per lungo tempo, la presenza di oro e di argento: così la 'torta per i nobili', composta di carni di maiale unite a formaggio fresco, mandorle, datteri, pinoli, insaporite con zenzero, zafferano e altre spezie, verrà presentata in tavola con argento e oro: «quando la torta sarà cotta metti sopra argento e oro in modo che vi facciano un bell'effetto». Benché scritto dal cuoco del papa, non si trovano ricette destinate al Pontefice: in realtà sono assenti anche da posteriori e più ampi trattati di cucina forse perché, salvo pranzi ufficiali, il papa mangiava da solo nei suoi appartamenti: il papa infatti non appartiene a una classe sociale, per dirlo in termini scolastici è unico in tutta la specie. Altri manuali, di epoca più tarda e fastosa, si preoccupano piuttosto del «modo che si deve tenere in ricevere un papa»; Vincenzo Cervio, ad esempio, nel suo *Trinciante* (1581) si prodiga in consigli per la sistemazione dell'appartamento del papa, avvertendo «che la cucina secreta sia più vicina che si potrà all'appartamento di Sua Beatitudine». Invece della «tavola di Nostra Santità nessuno si deve intrigare»: a essa provvede il «cuoco secreto», mentre il suo scalco «fa che la sua dispensa vada seco sempre provista». Dunque l'ospite non si dovrà preoccupare «del magnare di Sua Beatitudine», ma farà in modo «che in dispensa nostra vi sieno alcune cose exquisite, accioché il suo cuoco secreto le possa avere a posta, che saranno fasani, fasanotti, starne, starnotti, perdici del becco rosso, un pavone frolo, una pollanca d'india frolla, un capriolalo, leprotti, capretto giovane, picciolo e grasso, ortolani freschi, beccafiche grasse, tordi, quaglie, lodole e altra sorte di pollastri grossi e pollastrini, piccioni domestici e salvatichi, paparetti, anetre, germani, beccacce, rufolato». Per tornare al *Registro* di Giovanni Bockenheym, si dovrà sottolineare la piena consapevolezza del carattere creativo dell'opera del cuoco: non a caso l'autore riecheggia frequentemente una clausola che si trova nella *Genesi* alla fine di ogni giorno della Creazione: «Et vidit Deus quod esset bonum». Qui, al termine delle

ricette, Giovanni annota soddisfatto «Et erit bonum», anzi, come il Creatore, alla fine di tutta la creazione, contempla il creato, «Et erat valde bonum», così il chierico tedesco, alla fine di una sontuosa minestra destinata a principi e baroni, annota: «Et erit optimum». Era il sano compiacimento di chi, forse proprio nei palazzi apostolici, aveva imparato quanto giovi allo spirito la soddisfazione della carne.

GIOVANNI BOCKENHEYM, *La cucina di Papa Martino V*, a cura di Giovanna Bonardi, Mondadori, Milano 1995.



MAIAL CHE PRIVILEGI QUEI «SALSSIZZARI»

Quando nel giugno 1516 Francesco Guicciardini - nominato governatore di Modena da papa Leone X - arrivò nella città emiliana da poco passata allo Stato Pontificio, fu subito colpito, anzi nauseato, dalle sue condizioni di forte degrado: «Né viddi mai cosa più disordinata, che oltre al danno è pure una vergogna», soprattutto era stato impressionato dai branchi di maiali che giravano liberamente per le strade, sotto la benevola protezione della Confraternita di Sant'Antonio che li allevava a due passi dal duomo. Buon amministratore, Guicciardini prende rapide decisioni: «Ci siamo volti a fare nettare la terra e a farla lastricare e riassetare, in modo che dove era, massime el verno, un porcile, ci doverà essere commodo abitare». L'uso di lasciare liberi i porci nelle strade era antico a Modena che dalla manipolazione delle carni suine traeva vanto e ricchezza giungendo al suo apice fra '500 e '600, quando, attraverso i canali, esportava carne fresca o salata sino a Venezia, e quando il prelievo fiscale sulla macellazione delle carni giungeva a volte a coprire la metà delle entrate del fisco comunale. Certo anche per questo le disposizioni del Guicciardini caddero presto in disuso: e se a lui la città appariva un porcile o una stalla («mettere questa terra, la quale suole essere come una stalla»), la consuetudine di allevare in casa suini, lasciandoli liberamente circolare in città, durerà ancora a lungo, se nel 1742 un manifesto dei Conservatori di Modena così recitava: «Vedendo gli illustrissimi signori Conservatori della sanità avanzarsi talmente la libertà di taluni, che senza alcun timore delli statuti e gride ardiscono di tenere nelle loro case animali porcini e pecore; li suddetti illustrissimi signori... ordinano

e comandano che nel termine di cinque giorni qualsivoglia persona, e di qualunque grado, sesso, e condizione esser si possa, debba aver fatto condurre fuori di detta Città tutti gli animali porcini e pecore, che per l'avanti vi aveva, sotto pena della perdita d'essi animali che saranno trovati in Città dopo il termine di detti cinque giorni». A documentare tutto il complesso di norme e divieti, riti e costumi che accompagnava l'allevamento, la macellazione e la lavorazione del maiale a Modena, è ora pubblicato un bel volume - curato dall'Archivio Comunale - con l'edizione di due importanti statuti relativi all'Arte dei salcicciai e lardaroli (a cura di Grazia Biondi), con studi storici di Marco Cattini e Albano Biondi, e una ricca documentazione iconografica e letteraria. Di notevole rilievo i due testi qui pubblicati: si tratta degli *Statuta artis salciciariorum et lardariolorum Civitatis Mutinae*, del 1598, e i *Nuovi capitoli... da osservarsi dagli uomini dell'Arte de' Lardaroli* del 1763 che attestano la raggiunta autonomia della Corporazione dei salcicciai, rispetto all'Arte dei beccai, e i notevoli privilegi ottenuti in continua tensione con le altre Arti. In realtà già prima degli statuti del 1598, i salcicciai erano riusciti a staccarsi dalla potente Arte dei beccai ottenendo propri statuti nel 1547, dopo lotte delle quali i verbali del Consiglio dei Conservatori, qui ampiamente utilizzati, danno saporosi resoconti. Si tratta di statuti di cui non può sfuggire l'articolato complesso e preciso, dovendosi regolare un'Arte di particolare rilievo per la città di Modena: «Et perché la salssizza di Modena porta vanto di essere la meglio et più eccellente che si trova et vadi atomo (come è in effetto), perciò, per mantenere et piuttosto augumentare questo buon nome, si determina che per l'avenire non si accetta, o se sarà accettato non si lascia fare salssizza, alcuno che non sia nato, o lui o la moglie, di salssizzaro, o almeno sia stato gargione di salssizzaro per anni tre continui...». Così per l'ammissione all'Arte dei Lardaruoli e Salzitari. Puntuali i controlli sulla fabbricazione della salciccìa (che comprende tutti gli insaccati), monopolio esclusivo della corporazione: due i tipi fissati, la salciccìa rossa o lucanica e la salciccìa gialla più pregiata, con zafferano, spezie e cacio: «Le quali salsize zalle e rosse si debba fare



per detti homini de budelle ben purgate ... et secundo l'ordine et modo expreso nelle provigioni del giudice delle vittuaglie et quando non vi fosse secundo la determinazione delli suoi massari, li quali habbino a curare che se li metta sana e buona carne, formazi non guasti, speciarie fine e sale purgato...». La quantità di carne macellata a Modena era ingente: nel biennio 1586-87 in una città di circa ventimila abitanti, gli «animali amazati per li Becari» ogni anno furono in media 1.884 bestie grosse (buoi, manzi, vacche), 1.090 vitelli, 4.776 agnelli, 8.059 fra pecore e castrati, 1.915 maiali cui vanno aggiunti i circa 4.000 «porci per uso dei cittadini» senza contare i porci dei contadini. Una bella quantità di suini dunque (oltre seimila), che fa comprendere il peso dei salzitari nell'economia modenese: non a caso, una volta costituiti in Arte, allargarono presto le loro prerogative ottenendo di poter vendere - sia pure non in esclusiva - molti altri prodotti che erano riservati antecedentemente ad altre corporazioni, come carne salata di porco, formaggio, sugna, «ogni sorte di salumi», «ogni sorte d'uccelli volatili», «ogni sorte di legumi», di pesce salato, e ancora olio, candele di sebo, uova. Si comprendono facilmente, e sono ampiamente documentate dai verbali dei Conservatori, le proteste delle altre corporazioni. Ma soprattutto molto significativo è il costante diritto riconosciuto ai salcicciai di tenere aperta la bottega anche nei giorni festivi: di questo si preoccuperà ancora alla fine del '600 il vescovo di Modena che faceva valere una lettera della Curia romana nella quale si consigliava «che gli Ordinarii dei luoghi non devono rendersi difficili in permettere nei giorni festivi, che doppo udita la messa si possa comprare e vendere pane e vino a minuto, ova, frutti, fogliami et altre cose commestibili dentro le botteghe, con la porta mezo aperta...». Tanto gli estensi, quanto l'autorità ecclesiastica, tenevano a difendere e incrementare una struttura portante dell'economia modenese, l'allevamento del maiale e gli insaccati, che facevano della città un punto di riferimento costante nel panorama gastronomico italiano: «Aversi in Modena buona salciccìa» ricorda Ortensio Landi nel suo *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia* e Tassoni non esita a definire Modena la

«città della salciccia fina». Se sul finire del Seicento, in un *Gioco della cuccagna* pubblicato a Venezia, al centro era posta la mortadella di Bologna, assai vicino ritroviamo le salcicce di Modena: un primato cui la città non intende rinunciare.

Modena capitale dell'arte salumiera. Gli statuti dell'arte dei salcicciai e lardaroli, 1598-1763. Saggi introduttivi di M. Cattini e A. Biondi; nota storico-archivistica e trascrizione di G. Biondi, volume edito nella Collana dei Quaderni dell'Archivio storico comunale di Modena diretta da Aldo Borsari, in collaborazione con Unibon.



ALLA RICERCA DEL CIBO D'ORO

L'«Istituto internazionale di storia economica Datini» di Prato dedica quest'anno la sua «XXVIII settimana di studi» (22-27 aprile) all'*Alimentazione e Nutrizione. Secoli XIII-XVIII*; contemporaneamente una *Mostra di manoscritti e stampati di gastronomia «Et coquatur ponendo ...»* sarà inaugurata a Prato il 24 aprile, organizzata dallo stesso Istituto e dalla Fondazione Bagnasco. Non è un caso che il Datini abbia promosso un incontro sul tema dell'alimentazione dal tardo Medioevo all'età moderna: basta scorrere il programma dei lavori e subito ci si renderà conto del rilievo del tema per comprendere non solo i modi diversi del consumo del crudo e del cotto, ma le implicazioni economiche, politiche, sociali, simboliche del convito, sicché le pratiche del pasto divengono un punto di osservazione di particolare rilievo per la storia della civiltà europea. La settimana di studi dedica alcune sezioni a temi particolari: dalla 'geografia' della tavola alle linee di sviluppo delle abitudini alimentari, dai problemi dell'approvvigionamento e della conservazione ai miti e tabù nati attorno al mangiare, infine i risvolti economici e sociali del pranzo in tutte le sue varie componenti, a seconda delle classi sociali e degli ambienti. La mostra *«Et coquatur ponendo ...»* offre una documentazione cospicua e spesso rara della cultura della cucina e della tavola per il medesimo arco di tempo: le varie sezioni sono dedicate a testi di dietetica, alla definizione dei modi di stare a tavola, alla nascita di una codificazione gastronomica, ai testi classici fra Rinascimento e Seicento; seguono altri documenti per menù e banchetti. Già la dietetica è un luogo significativo per illustrare la stretta connessione fra alimentazione, medicina

e classi sociali. Esemplare il caso di Bertoldo, l'astuto contadino che diviene consigliere del re Alboino e vive a corte con tutti gli onori che appartengono al suo rango, ma che non corrispondono alla sua natura quasi animalesca («labro di sotto pendente a guisa di cavallo», «denti in fuori come il cinghiale», «gambe caprine a guisa di satiro», «tutto il corpo peloso»): sicché — secondo la leggenda che risale al Medioevo - «mentre stette in quella corte... essendo egli usato a mangiar cibi grossi e frutti salvatici, tosto che esso incominciò a gustar di quelle vivande gentili e delicate, si infermò gravemente a morte». I medici volevano curarlo come si addice a un uomo di alto rango: «non conoscendo la sua complessione, gli facevano i rimedi che si fanno all'i gentili uomini e ai cavalieri di corte». Ma questi rimedi non erano efficaci per Bertoldo: «esso, che conosceva la sua natura, teneva domandato a quelli che gli portassero una pentola di fagioli con cipolla dentro e delle rape cotte sotto la cenere, perché sapeva lui che con tai cibi saria guarito». Bertoldo muore perché i medici non gli hanno somministrato i cibi e i medicamenti adatti alla sua complessione di uomo selvatico e plebeo. Gli esempi potrebbero continuare: Eginardo, biografo di Carlo Magno, ricorda come i medici dell'imperatore - sofferente di gotta - gli consigliassero di non mangiare più carni arrosto, allo spiedo (*assa*) e proponessero alimenti bolliti (*elixa*): il re rifiuta i consigli dei medici che gli apparivano odiosi (*pene exosus*) e continua a consumare quotidianamente il grande arrosto «che i cacciatori solevano portare infilato allo spiedo e che costituiva il piatto da lui preferito ad ogni altro». Solo i nobili mangiano i grandi arrosti. Quanto a metodi e prodotti curativi, basterebbe pensare all'assidua ricerca dell'oro potabile per prolungare la vita: papi e cardinali ne erano avidi, come ci dice il medico di Bonifacio Vili, Arnaldo da Villanova in un testo ricordato nel bel libro di Agostino Paravicini Bagliani, *Medicina e scienza della natura alla corte dei papi nel Duecento* (Spoleto, 1991): dell'oro potabile, infallibile per guarire la lebbra, ringiovanire l'organismo e salvaguardare la memoria, «tutti i cardinali fecero uso nei pasti fino a che vissero nel cardinalato e lo ritennero come il maggiore e miglior segreto



che conoscevano ed avevano». Ma il papa Bonifacio non disdegnava altri metodi curativi, come i potenti talismani che gli offriva Arnaldo da Villanova contro il mal della pietra: «mi confezionò - dice il papa - dei talismani d'oro e un bracale (probabilmente una benda che serviva a comprimere i reni) che porto e che mi evitano il dolor della pietra e molti altri dolori». Oro e talismani resteranno a lungo nella pratica alimentare e dietetica: il dorato e fritto di tanti piatti popolari non cerca di imitare, quanto meno nel colore, l'oro di cui i signori cospargevano le vivande? Del resto il nesso cucina-dietetica è ben presente in quello che può considerarsi il primo grande classico della cucina il *De honesta voluptate et valetudine* del Platina cui la Mostra dedica un particolare spazio con molti esemplari: trattato che utilizza ampiamente il *De arte coquinaria* di Maestro Martino Ticinese cuoco dei Visconti, testo rimasto a lungo inedito poi stampato con il titolo *Epulario* da Giovanni de' Rosselli a Venezia nel 1516 e più volte ripubblicato fino al Settecento, senza mai il nome del vero autore. Seguono nella Mostra altri classici: dal tardo Medievale francese *Viandier* (edito nel 1486 e più volte ripubblicato) ai grandi testi del Cinquecento come i *Banchetti* di Cristoforo Messisbugo, l'*Opera* di Bartolomeo Scappi, *La Singolar dottrina* di Domenico Romoli, il *Trinciante* di Vincenzo Cervio, i vari libri dedicati allo Scalco e al Trinciante da Cesare Evi-tascandalo a Giovanni Battista Rossetti, insieme a tanti altri testi manoscritti e stampati fra cui *De l'insalata e piante* di Costanzo Felici, il *De diversorum vini generum natura liber* di Giacomo Prefetti a molti altri libri di agronomia, di dietetica, di arte del convivere. Attraverso questi testi è possibile avere uno spaccato molto significativo così della vita di corte - soprattutto dei signori laici ed ecclesiastici — come dell'amplessissima organizzazione presupposta dalla messa in scena dei grandi banchetti. Le centinaia di specie diverse di carni e pesce, formaggi, frutta e dolci che costituiscono i grandi pranzi implicano infatti una struttura economica e amministrativa, una gerarchia di compiti che sarebbe difficile immaginare altrove. A cominciare dall'approvvigionamento dei prodotti. E questione di mezzi, avverte Bartolo-

meo Stefani, gran cuoco della corte dei Gonzaga, ne *L'arte del ben cucinare* (Mantova 1662): «perché in questi miei discorsi a certe occasioni ordino alcune cose, come per esempio sparagi, carcioffi, roviglia o piselli che vogliam dire, nei mesi di genaro e febraro, e cose simili che a prima faccia paiano contro stagione, massime a chi non ha passato il fiume della patria, nominato bene spesso sotto il nome di mare, ed a chi troppo piace il pane della città natia; pertanto sappino costoro che chi ha valorosi destrieri e buona borsa in ogni stagione troverà tutte quelle cose che io loro propongo e ne medesimi tempi che ne parlo». E quanto alla gerarchia delle persone addette al servizio, Messisbugo è molto preciso: «uno Siniscalco (ovvero scalco) generale con due che suppliscano a quello che egli solo non può... uno Siniscalco alle donne... uno Siniscalco al tinello col credenziere, imbanditore, panettiero, canevaro (cantiniere) e aiutanti. Credenzieri e bottiglieri alle prime tavole con famigli... Portatori da piattelli che vadano alla cucina. Persone che restino a dar bere ... persone che raccogliano robe che si leveranno di tavola... canevaro con un garzone che stia sempre in canevara (in cantina). Uno ufficiale che abbia un garzone da rispetto per cosa che sovraggiungesse... Una persona da conto o più che vada alla porta e riceva i Nobili e massime le donne che verranno alla festa; e ragazzi con torchi accesi se sarà di notte. Due soprastanti dalla cucina alla tavola... Uno sopracuoco con robe di cucina. Cuochi e aiutanti e guatterri e facchini per legne e acqua...». Gerarchie non diverse sono indicate da Domenico Romoli detto il Panunto ne *La singoiar dottrina*, dal *Trinciante* di Cervio e in tutti gli altri manuali che, insieme alle gerarchie e ai compiti specifici dei vari 'offeziali', descrivono i trionfi che devono ornare la tavola, la successione dei servizi, i modi di trinciare. Gerarchie della mensa che sembrano superare anche le gerarchie militari giacché, in pace, alla tavola si afferma il prestigio e il potere di una corte. Proprio per questa complessità la cucina resta, sino ai tempi più recenti, un simbolo di ricchezza e di potenza anche dopo che, con la caduta dell'*ancien regime*, i grandi fasti della cucina saranno abbandonati per un'alimentazione meno complessa con un'organizzazione più



semplice. Ma è pressoché solo di questa grande cucina che resta ampia documentazione nei manuali; poca traccia ha lasciato la cucina popolare, affidata a ricettari provvisori, a fogli imbrattati di unto; in questa Mostra sono presentati alcuni aspetti più tipici della cucina popolare e regionale, quella toscana, o alcuni testi letterari, come le *Rime bernesche*, che a volte esaltano con la forza della poesia la povertà della tavola. Purtroppo anche di quella cucina povera, ma sapida, resta poca traccia nelle pratiche di oggi, presso la gente assillata e condizionata da norme dietetiche, dal precotto, dal fastfood. Anche questo approccio alla cucina e all'alimentazione dei nostri tempi - comune a poveri e ricchi, giovani e vecchi - è segno dei tempi, della massificazione, della perdita del gusto, del kitsch: una mostra dei libri di cucina, dei menù, dei gusti alimentari del nostro tempo ne darebbe la prova.

Et coquatur ponendo ... Cultura della cucina e della tavola tra Medioevo ed età moderna, Prato - Firenze, Istituto Internazionale di storia economica F. Datini - Giunti Industrie Grafiche, 1996.

PORCHETTE DEL TEMPO CHE FU

«C'è chi scanna un maiale, chi allunga il collo ai pollastri, chi si adopera per cavare dalla pancia le interiora, mentre un altro li scortica. Questi spennia i capponi morti, dopo averli immersi nell'acqua bollente; quest'altro cuoce le testine di vitello chiuse nella loro pelle; quello infila nello spiedo le porchette appena raccolte dal grembo d'una scrofa, ficcando il naso dell'una nel culo dell'altra e lardellandole con uno stecco appuntito. Il cuoco maggiore mastro Prosciutto presiede all'arte leccatoria e attende allo studio della gola e alla Bibbia del palato: soltanto a lui spetta di dare ammonimenti dalla dotta sua scranna e di impartire ai suoi vassalli ogni precetto della cucina; e frattanto mena il mattarello o il pestello dell'agliata sulla schiena degli sguatter e dei bisunti garzoni. C'è chi rigira nelle argute padelle il fegato avvolto nella reticella, mentre il lardo si scioglie scoppiettando; e c'è chi sparge lo zenzero piccante sopra la gelatina, mettendovi pure il pepe e la dolce cannella. Questi intinge gli anatroccoli in una bagna giallognola e secondo l'uso spagnolo vi stende sopra le tenere lasagne; con arte mirabile quest'altro toglie i fagiani dallo spiedo, non senza aver prima sentito con le dita se siano cotti a puntino. Cinque pietre di macina, nei loro incavi, ruotano senza posa con rapidi giri: da una parte esce la salsa di mandorle, dall'altra scende la peverata. C'è chi estrae dal forno uno stufato di carne grassa e sopra vi sparge cannella pestata, facendola uscire dai sacchetti veneziani. Altri toglie dal paiuolo i capponi lessati e, dopo averli posti sul fondo largo di un ampio tegame, li spruzza con gocce di acqua di rose e con zucchero in polvere, e sopra vi mette un testo carico di brace...». Così verso la metà del Cin-



quecento, Teofilo Folengo nel latino maccheronico del famoso *Baldus* (qui nella traduzione Faccioli) celebra i preparativi di un convito reale, echeggiando forse e ingigantendo le personali esperienze avute sia alla corte mantovana, sia in alcuni banchetti dei benedettini, al cui ordine egli stesso apparteneva. Scenario movimentato e monumentale che si ripete in tanti quadri e incisioni del tempo, dando testimonianza esemplare dei fasti della grande cucina, quella che trova preciso riscontro nei classici manuali dell'epoca: del Messisbugo, del Romoli (detto 'il Panunto'), dello Scappi, per dir solo di alcuni. Un quadro della cucina del Rinascimento - età nella quale il primato della cultura italiana si afferma com'è naturale anche nelle tavole imbandite - ci è dato ora dal volume di Françoise Sabban e Silvano Serventi pubblicato da Laterza: *A tavola nel Rinascimento, con 90 ricette della cucina italiana*. Proprio nella presentazione delle ricette sta la parte più originale del volume che ha selezionato alcuni grandi e piccoli piatti, proponendoli ai golosi di oggi: con buona filologia (che si conferma anche nell'utile glossario finale), il volume dà le ricette in originale, prese dai classici che ho sopra ricordato, con qualche presenza della cucina povera (come quella testimoniata dai *Quaderni* di suor Maria Vittoria della Verde, dall'*Epulario* di Giovanni del Turco e, per le insalate, dal *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe... che in Italia si mangiano* di Giacomo Castelvetro). Degli originali è data una 'trascrizione' fedele per quanto possibile (dicono gli autori che le ricette sono state realizzate e sottoposte a palati esperti), alleggerendo o sostituendo alcune spezie e altri aromi che abbondavano nella cucina dei signori, anche come segno di ricchezza. La legittimità della 'trascrizione', i cui rischi non sfuggono agli autori, è giustamente difesa: «La pratica della cucina 'storica' suscita una domanda di rito: si può cucinare 'all'antica' se le materie prime non sono più le stesse? Molte sono le risposte a quest'interrogativo molto sensato, ma si può semplicemente dire che una ricostruzione, qualunque essa sia, non è una riproduzione, e dobbiamo accettare che non sia del tutto conforme al modello a cui si ispira. Del resto, siamo certi che la musica barocca, per quanto suonata su strumenti d'e-

poca restaurati, sia propria identica a quella prodotta nel Seicento dalla viola di un Monteverdi?». La difficoltà principale, peraltro, nel riprendere ricette antiche, non sta solo nei prodotti di cui oggi si dispone, ma anche nei mezzi e nei metodi di cottura, affidati più alla manualità, alla tradizione, che alla minuta descrizione scritta: i «modi del fare», le «guise del nascimento» - essenziali per comprendere ogni opera umana - sono spesso perduti e creano come un diaframma insuperabile. Ma i consigli degli autori, gli 'aggiustamenti' sono plausibili: forse avrei posto più rigore nel difendere almeno il mortaio, strumento anche oggi essenziale non solo per «pestare le mandorle», ma per molte salse, come il pesto alla genovese, ormai perduto nei suoi sapori e profumi essenziali proprio perché si è fatto ricorso a frullatori elettrici con lame che tritano, non 'pestanò'. Dire delle ricette proposte sarebbe troppo lungo o troppo sommario: ma varrà la pena ricordare, fra i tanti meriti dello Scappi, aver recuperato dalla cucina ebraica il *foie gras* d'oca, riproponendone il trattamento in questi termini: «il fegato delle oche domestiche che allevano i Giudei è d'estrema grossezza, et pesa due o tre libre. E subito morto il volatile si cava, et si fa stare in latte di vacca tepido per un giorno, ma voltandogli il latte fresco due volte. Cresce il detto fegato nel latte, et nel cuocere si fa più tenero, et vuole essere involto nella rete et cuocersi nello spedo intiero, benché con gran difficoltà si fa stare. Cotto che sarà vuol essere servito caldo, e non volendolo nello spiedo s'infarinerà, et si farà cuocere in una padella ove sia strutto liquefatto, rivolgendolo alcune volte, ovvero si cuocerà fermo nella detta padella con la rete medesima, et si servirà caldo con sugo di melangole, et zuchero sopra, si potrà anche tagliare in fette, et infarinare, et friggere con lo strutto». E allo Scappi, «cuoco secreto» del pontefice, che dobbiamo uno dei grandi classici della cucina del Cinquecento dal titolo paradigmatico *Opera* (1570). Qui l'Autore non propone solo ricette; anzi la parte più importante è costituita dalla sistematica trattazione di quanto serve alla cucina di un signore: dai locali per la preparazione e la conservazione delle vivande, agli attrezzi necessari, ai fuochi, al personale, ai menù. Vera enci-



clopedia, l'*Opera* di Scappi - come gli altri classici della cucina - meriterebbe di essere più attentamente studiata dagli storici della vita civile e politica, ch  proprio i banchetti - con i complessi preparativi, le precise gerarchie, il fasto degli arredi, la successione dei servizi - costituiscono un momento di grande rilievo nella vita di corte, nei rapporti diplomatici come nella vita quotidiana, dovendo dare — con la loro spettacolarit  - l'idea concreta della forza, della ricchezza, del prestigio del signore. E non a caso Cristoforo Messisbugo - scalco ducale alla corte degli Estensi, creato conte palatino da Carlo V per la reputazione acquisita - intitola il suo grande manuale *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* (1549) e insiste anzitutto sulle riserve necessarie, dalle spezzarle alle masserizie di cucina, dalla gerarchia degli ufficiali (siniscalchi, credenzieri, bottiglieri, portatori di piatti, ecc.), alle cose indispensabili se il pranzo dovesse tenersi «in villa o altrove», ricordando persino le cavalcature e il guardaroba, la musica, le carte, i dadi. E proprio perch  il pranzo   anzitutto spettacolo — che esalta, non contrasta, il piacere dei sensi - i manuali presentano e descrivono con attenzione gli addobbi, i trionfi, i vasellami, le luci; come per il pranzo offerto da don Ercole d'Este a illustri personalit  il 24 gennaio 1529, realizzato dal Messisbugo: «Primieramente, era adornata la sala grande di corte con le coltrine grandi, di ricamo e d'altre sorti, magnificamente; dove innanzi cena si rappresent  una commedia di M. Ludovico Ariosto, chiamata La Cassaria. La quale finita, ognuno se ne and  fuori della sala, e i pi  nobili si ridussero nella Camera del Cavallo e nella Stufa, dove s'intertenero con musiche e diversi ragionamenti, tanto che si apparecchi  la tavola in sala, la quale fu di brazza 55 di lunghezza, sopra la quale dopo furono posti tre mantili, l'uno sopra l'altro. E per non la impedire di candelieri d'argento, si accomodarono molti doppiieri di cera bianca intorno ad essa, attaccati con filo di ferro al solaro, i quali gionsero al numero di 48, di libbre 4 l'uno». Viene poi l'attenta descrizione delle centinaia di piatti presentati a tavola, in una sequenza di servizi, alternati da musiche e cori. Fasto dimenticato, con il piacere della tavola, per mancanza di gusto pi  che di de-

poca restaurati, sia propria identica a quella prodotta nel Seicento dalla viola di un Monteverdi?». La difficoltà principale, peraltro, nel riprendere ricette antiche, non sta solo nei prodotti di cui oggi si dispone, ma anche nei mezzi e nei metodi di cottura, affidati più alla manualità, alla tradizione, che alla minuta descrizione scritta: i «modi del fare», le «guise del nascimento» - essenziali per comprendere ogni opera umana — sono spesso perduti e creano come un diaframma insuperabile. Ma i consigli degli autori, gli 'aggiustamenti' sono plausibili: forse avrei posto più rigore nel difendere almeno il mortaio, strumento anche oggi essenziale non solo per «pestare le mandorle», ma per molte salse, come il pesto alla genovese, ormai perduto nei suoi sapori e profumi essenziali proprio perché si è fatto ricorso a frullatori elettrici con lame che tritano, non 'pestano'. Dire delle ricette proposte sarebbe troppo lungo o troppo sommario: ma varrà la pena ricordare, fra i tanti meriti dello Scappi, aver recuperato dalla cucina ebraica il *foie gras* d'oca, riproponendone il trattamento in questi termini: «il fegato delle oche domestiche che allevano i Giudei è d'estrema grossezza, et pesa due o tre libre. E subito morto il volatile si cava, et si fa stare in latte di vacca tepido per un giorno, ma voltandogli il latte fresco due volte. Cresce il detto fegato nel latte, et nel cuocere si fa più tenero, et vuole essere involto nella rete et cuocersi nello spedo intiero, benché con gran difficoltà si fa stare. Cotto che sarà vuol essere servito caldo, e non volendolo nello spiedo s'infarinerà, et si farà cuocere in una padella ove sia strutto liquefatto, rivolgendolo alcune volte, overo si cuocerà fermo nella detta padella con la rete medesima, et si servirà caldo con sugo di melangole, et zucchero sopra, si potrà anche tagliare in fette, et infarinare, et friggere con lo strutto». E allo Scappi, «cuoco secreto» del pontefice, che dobbiamo uno dei grandi classici della cucina del Cinquecento dal titolo paradigmatico *Opera* (1570). Qui l'Autore non propone solo ricette; anzi la parte più importante è costituita dalla sistematica trattazione di quanto serve alla cucina di un signore: dai locali per la preparazione e la conservazione delle vivande, agli attrezzi necessari, ai fuochi, al personale, ai menù. Vera enci-



clopedia, l'Opera di Scappi - come gli altri classici della cucina - meriterebbe di essere più attentamente studiata dagli storici della vita civile e politica, ché proprio i banchetti - con i complessi preparativi, le precise gerarchie, il fasto degli arredi, la successione dei servizi - costituiscono un momento di grande rilievo nella vita di corte, nei rapporti diplomatici come nella vita quotidiana, dovendo dare - con la loro spettacolarità - l'idea concreta della forza, della ricchezza, del prestigio del signore. E non a caso Cristoforo Messisbugo - scalco ducale alla corte degli Estensi, creato conte palatino da Carlo V per la reputazione acquisita - intitola il suo grande manuale *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* (1549) e insiste anzitutto sulle riserve necessarie, dalle spezzane alle masserizie di cucina, dalla gerarchia degli ufficiali (siniscalchi, credenzieri, bottiglieri, portatori di piatti, ecc.), alle cose indispensabili se il pranzo dovesse tenersi «in villa o altrove», ricordando persino le cavalcature e il guardaroba, la musica, le carte, i dadi. E proprio perché il pranzo è anzitutto spettacolo - che esalta, non contrasta, il piacere dei sensi - i manuali presentano e descrivono con attenzione gli addobbi, i trionfi, i vasellami, le luci; come per il pranzo offerto da don Ercole d'Este a illustri personalità il 24 gennaio 1529, realizzato dal Messisbugo: «Primieramente, era adornata la sala grande di corte con le coltrine grandi, di ricamo e d'altre sorti, magnificamente; dove innanzi cena si rappresentò una commedia di M. Ludovico Ariosto, chiamata La Cassaria. La quale finita, ognuno se ne andò fuori della sala, e i più nobili si ridussero nella Camera del Cavallo e nella Stufa, dove s'intertenero con musiche e diversi ragionamenti, tanto che si apparecchiò la tavola in sala, la quale fu di brazza 55 di lunghezza, sopra la quale dopo furono posti tre mantili, l'uno sopra l'altro. E per non la impedire di candelieri d'argento, si accomodarono molti doppiieri di cera bianca intorno ad essa, attaccati con filo di ferro al solaro, i quali gionsero al numero di 48, di libbre 4 l'uno». Viene poi l'attenta descrizione delle centinaia di piatti presentati a tavola, in una sequenza di servizi, alternati da musiche e cori. Fasto dimenticato, con il piacere della tavola, per mancanza di gusto più che di de-

naro; anche banchetti sontuosi sono ormai ridotti a una banale successione di antipasto, pesce, carne, dolci, distrattamente serviti (dov'è più il trinciante?), quasi a scontare antiche colpe. Per suo conto la cosiddetta *nouvelle cuisine* ha messo fuori gioco le grandi salse, le lente cotture, i quarti di bue, mentre la mania di una moderna dietetica ha cancellato dalle nostre tavole il brodo di cappone dai grandi 'occhi', il maiale grasso, le frattaglie, le trippe, lo strutto e quanto di meglio potesse offrire la cucina popolare. Anche la voce dei poeti si è spenta, dopo le cervelotiche astrusità della 'cucina futurista'! Che le ricette di questo volume servano a risvegliare antichi fuochi.

F. SABBAN-S. SERVENTI, *A tavola nel Rinascimento; con 90 ricette della cucina italiana*, Laterza, Roma-Bari 1996.



IL PAVONE È BELL'E SERVITO

In una pagina che si colloca con pieno diritto nella storia del paragone fra gli antichi e i moderni, l'umanista Bartolomeo Sacelli detto il Platina scriveva: «Non c'è nessuna ragione per cui si debbano anteporre i gusti dei nostri antenati a quelli di oggi, poiché, se ci hanno superato in quasi tutte le discipline, quanto al gusto noi siamo insuperabili. Non esiste infatti nessuna leccornia sulla terra che non sia stata imbandita in quel ginnasio che sono le nostre taverne, dove si discute accanitamente sulla maniera di condire le pietanze. Quale cuoco, o dei immortali, può essere paragonato al mio Martino, dal quale ho imparato la maggior parte delle cose che vado scrivendo? Diresti che è un altro Cameade, si avessi occasione di ascoltarlo quando parla improvvisando sugli argomenti che gli proponi». Questa superiorità dei moderni — che altri in quel tempo registrava esaltando la cupola del Brunelleschi — si afferma per Platina con il suo amico Martino, «principe dei cuochi del nostro tempo», autore di un *Libro de arte coquinaria*, trascritto e tradotto quasi letteralmente dallo stesso Platina nel *De honesta voluptate et valetudine*. Il *Libro de arte coquinaria*, rimasto inedito fino ai nostri giorni, fu copiato e saccheggiato non solo dall'amico, ma ancora ai primi del Cinquecento da Jean Duval che lo pubblicò con poche varianti sotto il nome Giovanni de Rosselli a Venezia nel 1516 (opera più volte ristampata nel Cinquecento). Figura dai contorni biografici incerti, maestro Martino de Rubeis occupa un posto di grande rilievo nella storia della cucina e del gusto del Quattrocento italiano: originario non di Como, ma della Valle di Blenio nel Canton Ticino (come solo di recente si è potuto chiarire da un

manoscritto dell'opera trovato nell'Archivio storico di Riva del Garda), cuoco del Cardinale Patriarca di Aquileia, poi di Gian Giacomo Trivulzio detto il Magno, celebre uomo d'armi che governò Milano e sconfisse i Veneziani alla battaglia di Agnello. Legato al Platina che incontrò a Roma agli inizi degli anni 60 del Quattrocento, Martino fu con ogni probabilità partecipe della cosiddetta «Accademia romana» costituita attorno a Pomponio Leto. *Societas* questa vista con sospetto quale congrega di amici licenziosi ed «epicurei», se ascoltiamo Agostino de Rubeis che ne scriveva al duca di Milano Galeazzo Maria Sforza in questi termini (1468): «Costoro tenevano opinione chel non fusse altro mondo che questo et morto il corpo morisse la anima et demum che ogni cossa fusse nulla se non attendere a tuti i piaceri e volupta, sectatori del Epicuro et de Aristippo dummodo potessero far senza scandalo, non za per tema de Dio, sed de la iusticia del mondo, havendo in omnibus respecto al corpo, perche l'anima tenevano per niente. Et ita non facevano altro che goldere manzando carne la quadragesima, non andar may a la messa, non se curar de vigilie ne de santi et al tutto contempnendo papa, cardinali et la geisa catholica universale». Del *Libro de arte coquinaria* di maestro Martino, dopo l'edizione di Emilio Faccioli sul manoscritto della Library of Congress di Washington, esce ora un'edizione su altri tre manoscritti: il Vaticano, Urbinate lat. 1203 (forse di area romana, quasi perfettamente uguale a quello di Washington); il manoscritto dell'Archivio Storico di Riva del Garda (di area lombarda, meno ordinato, con ricette non presenti negli altri manoscritti); infine il manoscritto di area napoletana noto come Anonimo napoletano (oggi alla Pierpont Morgan Library di New York) che può parimenti ricondursi al ricettario di Martino. Ha curato l'edizione dei tre manoscritti (pubblicati separatamente) Claudio Benporat che inserisce la figura di Martino nel contesto della cultura italiana del Quattrocento. Martino rappresenta un momento di particolare interesse nell'evoluzione del gusto e delle tecniche culinarie per la sistematicità del suo trattato, l'attenta partizione delle ricette, la sobrietà di certi sapori (ingentiliti rispetto alla precedente tradi-



zione medievale), la spettacolarità nella presentazione delle vivande. Così se volete portare in tavola «pavoni vestiti con tutte le sue penne che cocto para vivo e gitterà focho pel becho», dovette seguire alcune preziose indicazioni: da come togliere la pelle lasciandola intatta per rivestire il pavone, una volta arrostito fritto «di bone cose», così da presentarlo in tavola con le sue penne, «che paia vivo»; «acconcia molto bene la coda - avverte - che faccia la rota», se poi «vuoi che getti fuocho per lo becho taglia una quarta oncia di chanfora con un poco di bambagio fino intorno e mettila nel beccho del pavone e mettivi etiamdio un poco di acqua de vita ho di buon vino grande. Et quanto lo vorrai mandare a tavola appiccia el fuocho nel dieta bambagio e gitterà fuocho per buono spatio di tempo». Se questo non bastasse, «per più magnificientia», si può dorare il pavone «con foglie d'oro». Ma anche le vivande più modeste possono assumere una loro dignità nelle mani dell'abile cuoco: si vedano le ricette sulle varie frittelle e frittate (termine quest'ultimo nuovo nel lessico italiano), delicatamente insaporite di fiore di sambuco, di salvia, di lauro o di altre erbe amare; precede peraltro una regola generale che consigliamo di seguire: «per fare una bella frittata bataray l'ove molto bene insema con uno pocho de lacte per fare uno pocho più morbide un pocho de caso grattato e conzali in bono butiro azio sia più grassa et per farla più bona non volle esse voltata ne troppo cocta e vollendolla fare verde prenderay pugno di biette petroseno mayorana salvia in minor quantità passando el dicto sugo per la stamegna». Anche per le uova non mancano ricette raffinate, «allo spiedo» o «sperdute nella bracia accesa». E ancora da non trascurare i precetti «per fare ogni vivanda di sapore» o «ogni ragione di torte» o anche «per cuocere alcun pesce». Sempre l'attenzione è posta alla misura, al gusto, ai profumi, con uso misurato dei gusti acidi, larga utilizzazione di spezie fini come lo zafferano che compare qui anche in una ricetta che può essere l'antecedente storico del risotto alla milanese, salvo che il miglio è al posto del riso: «Coci el miglio con brodo di carne e fallo bene bollire adagio menandolo bene e riguardandolo dal fumé e vuole esse giallo di zaffarano e imprima vuole

esse bene netto e lavato con acqua calda come el riso». Noi non sappiamo dei pranzi organizzati da Maestro Martino per i suoi altolocati padroni; ma in calce al manoscritto Buhler 19 della Pierpont Morgan Library di New York (più tardo e di origine napoletana, ma per molti aspetti legato all'opera di Martino) troviamo alcuni menu che potrebbero essere suoi e che comunque confermano l'alto livello e la nota spettacolarità dei pranzi rinascimentali, nell'ambiente da lui frequentato. Si tratta del «convito del conte Ieronimo», arcivescovo di Benevento, di cui non possiamo non ammirare la magnificenza se, iniziando con fichi e confetture, prosegue con fagiani, animelle, fegatelli di capretto, pavoni, pernici, passando a porchetti e selvaggina, di piuma e di pelo; seguono i pesci (storioni e lamprede), poi, dopo un intermezzo di dolci e frutta, ecco arrivare gli arrosti (fra cui un «capone coperto de cerase», paperi, ancora fagiani, vitella, capretti, pollastri, anatre, per finire le carni con «porchette vestite», prima di passare ai vari dolci. Dopo pranzi simili, il popolo, come ci racconta pittorescamente un cronista veneto presente a un banchetto romano, «avisandone che tutta quella roba che se ne levava de le tavole de li signori tutta era butada via, et ogni uno ne piliava quanto poteva in modo che molti de nuj volendo mangiare bisogno fare cosere altra roba fresca credo che uno terzo de Roma fuse soto le finestre nostre apiliare tutto quello che levava de le tavole in modo che ogni uno ne era stracho si ben quei che piliavano quanto quei che gietavano che più non cerano forze». Non a caso nel patrimonio dei detti romaneschi ve n'è uno pieno di fiducia nella divina provvidenza: «indove se magna er celo ce conduca».

CLAUDIO BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, Leo S. Olschki Editore, Firenze 1996.



MA A TAVOLA SI SCOPRE IL PIACEPJE
DELLA DURATA

Quando nel maggio del 1593 Clemente VIII ricevette in Castel Sant'Angelo Massimiliano di Baviera con i suoi fratelli, «del continuo singolarmente amati, accarezzati», fece apprestare un banchetto del quale ci dà ampia notizia Vincenzo Cervio. L'apparecchio della tavola, la successione dei servizi, di credenza e di cucina, esaltano la sua penna: «vaghissima cosa era a vedere sopra la tavola quattro pavoni bianchi come neve, i quali erano stati arrostiti e poi ricoperti con la propria lor spoglia tanto gentilmente che parivano si movessero. Allato a' pavoni vi erano quattro fagiani, cotti e rivestiti et ornati come i pavoni, et avevano di più le penne tutte tempestate di tremolanti d'oro e profumi nel becco, che uscivano d'un boschetto mstico bellissimo fatto. Nel mezzo della tavola vi erano tre leoni di pasta reale scacati d'oro, alti tre palmi, drizzati in piede, che sostenevano con le zampe d'innanzi una corona imperiale». Il succedersi dei servizi è un'orgia di raffinatezza e di gusto: pavoni bianchi rivestiti e ornati di perle, coralli e fettucce d'oro e argento; «fagiani rivestiti al simile», «leoni fatti de' lepri in pasticci grandi. Aquile grandi integre tutte di pasta con la corona in testa». Altre decine di piatti completavano il primo servizio di credenza: frittate, pappardelle, pizze, capponi, salami, formaggi freschi. Seguivano quattro servizi di cucina: nel primo si passava dai «testicoli di agnello grossi arostiti allo spiedo» alle salsicce di fagiolo, dai crostini fatti di rognonata di mongana agli ortolani arrosto; il secondo servizio presentava dalle «galline d'india allessate, coperte di fettoline di salame e fiori sopra», alle

teste di mongana disossate e ripiene; dalle porchette allo spiedo, alle torte di piselli e carciofi; per il terzo servizio, ancora tacchini, capponi allessati, «caprioletti pelati cotti in forno», lombo di capriolo «in brodo lardiero», cosciotti di cinghialotti; per il quarto e ultimo servizio di cucina, sempre di carne, salmi di cacciagione, capponi grassi arrosto, «maccaroni fatti di mollica di pan papalino, cotti in latte. Ravioli verdi senza sfoglia fatti da moniche, code di castrato, tortiglioni ripieni di formaggio e prosciutto alla tedesca». Seguiva un servizio di pesce, dalle trote grosse marinate agli storioni interi, dai calamaretti ripieni alle ostriche aperte con olio e pepe, quindi «pezzi grossi d'ombrina alardati de sommata grassa», per poi passare alla frutta e ai dolci: con «pere papali», «biscotti reali», «torte aggiacciate di tutto cedro fatte da moniche», non senza l'alternanza di erbe, verdure odorose e formaggi fra cui trionfano «ovi di bufale» e «cascio parmigiano in bocconi». «Dopo aver udito più sorte de' musiche se viddero salti con altri bellissimoi trattenimenti de' fuochi artificiosi mirabili et altri giuochi ridiculosi»: erano le ore 23, e il banchetto era iniziato nel tardo pomeriggio. Questo testo ben potrebbe costituire la prefazione del fastoso libro di Decio G. R. Carugati, dedicato al *Trionfo del banchetto. Carni imbandite nel mito e nella storia*. Il ricchissimo apparato illustrativo serve egregiamente a dare tutte le possibili tipologie, e le mode, delle raffigurazioni di banchetti e di carni dall'antico Egitto a oggi; accompagna l'itinerario illustrativo un testo di agile scrittura ove si intrecciano, sul filo dei documenti e della memoria, testi antichi e moderni, montati a mosaico in un racconto affascinante, evocatore di una civiltà perduta, la civiltà della tavola laddove si realizza, annotava Brillat-Savarin, un piacere esclusivo della specie umana: «Il piacere della tavola non comporta rapimenti, né estasi, né trasporti; ma guadagna in durata ciò che perde in intensità e si distingue soprattutto per il particolare privilegio del rapporto con gli altri. In realtà alla fine di un pasto ben strutturato il corpo e fiamma gioiscono di un benessere particolare. Nel fisico, mentre il cervello si rinfresca, la fisionomia si distende, il colorito aumenta, gli occhi brillano, un dolce calore



si spande in tutte le membra. Nel morale lo spirito diviene più acuto, l'immaginazione si riscalda, nascono e circolano discorsi piacevoli. D'altra parte si trovano spesso raccolte intorno alla stessa tavola tutte le forme che l'estrema socialità ha introdotto tra noi: l'amore, l'amicizia, gli affari, le riflessioni, la potenza, l'ambizione, l'intrigo; ecco perché il convito tocca tutto, ecco perché produce frutti di tutti i sapori». Se l'età moderna ha laicizzato questa sorta di piacere, di cui solo gli uomini possono godere, nel mondo antico i primi a partecipare al banchetto degli uomini erano gli dei, cui i celebranti riservavano le parti migliori: il pranzo si apriva con l'offerta sacrificale, nel mondo cristiano con la preghiera e il rendimento di grazia. Non a caso Zeus, «mangiatore di tori», non ammette di essere giocato nelle porzioni: come ricorda Carugati, Prometeo, abbattuti due tori, bruciato il loro fegato, avvolge nella pelle di uno le sole ossa, nell'altro tutte le carni da mangiare, e lascia Zeus arbitro di scegliere: questi, ingolosito dalla voluminosità dell'otre che contiene le ossa, lo prende per sé e cade nell'inganno di Prometeo che ha così garantito le carni agli uomini. Zeus allora toglierà agli uomini il fuoco perché non cuociano il cibo e Prometeo sconterà la sua pena incatenato alla roccia, dove un'aquila gli divora il fegato, squarciandogli il petto. Non sfuggono al festino di parole imbandito da Carugati i momenti più saporosi della cucina povera, anch'essa legata a momenti rituali: come l'uso della trippa, la busecca nella tradizione lombarda, cucinata la notte di Natale quando i contadini si ritrovano nella stalla dopo la messa di mezzanotte: «in un presepe vivente» i contadini salutano la festività natalizia con la zuppa calda di trippe. Peraltro le trippe hanno avuto nelle pagine di Rabelais la celebrazione più esaltante. Amplissima nel volume anche la tipologia degli insaccati che spesso riuscivano a utilizzare le parti più povere, destinati quindi al popolo. Ma ben apprezzati da buongustai se, giocando sulle parole, Rossini scriveva ad Aguardo, suo amico banchiere: «Le ho appena inviato un grande spartito fresco e appetitoso: le salsicce di Bologna e di mio pugno alcune annotazioni per le modalità della cucina», e ad altro suo amico: «i

salami, gli zamponi, i cotechini, solo a dirli suggeriscono ilarità, l'imbandimento semiserio se non del tutto buffo». Dell'opera buffa di Rossini ben si intendeva, così come della grande cucina.

DECIO G. R. CARUGATI, *Trionfo del banchetto. Carni imbandite nel mito e nella storia*, Silvana Editoriale, Milano 1997.



A TAVOLA COL «BRUTTO» PORCO

«Varrone dice che il porco c'è dato per deliziare in mangiare, e il porco è geroglifico della voluttà [...] Dice, riferito da Plinio, che al porco è stata data l'anima in luogo del sale; crederci che piuttosto il sale li servisse per l'anima, perché sì come l'anima, mentre è in corpo, lo preserva dalla putrefazione, così il sale in corpo inanimato lo mantiene dalla putredine [...] Il porco sacrificavasi a Venere e a Cerere, a questa per le ghiande, a quella per essere lussuriosissim». Così Vincenzo Tanara, dell'Accademia Bolognese degli Ardenti, in quella preziosa sezione della *Economia del cittadino in villa* (1644) dedicata al porco e alle «centodieci maniere di farne vivande». Celebrazione delle virtù di un animale - emarginato oggi da pallidi macrobiotici e anoressici dietologi - che ha rappresentato nella storia dell'alimentazione, della mitologia, dell'arte uno dei 'valori' della civiltà mediterranea, insieme alla vite e all'ulivo. A questo 'animale enciclopedico' è stato dedicato nei giorni scorsi un importante convegno organizzato da Homo Edens, centro di studi del Dipartimento di Scienze dell'Antichità della Università di Padova (Colle Sannita - Morcone, in provincia di Benevento, 3-5 aprile). Chi conosce le pubblicazioni di Homo Edens sa il valore di questi incontri ove lo studio delle più corpose realtà e delle forme dell'immaginario si fondono felicemente. Anche in questo convegno, accanto a puntuali relazioni dedicate all'allevamento, alla conservazione e al consumo dei suini, altre hanno ripercorso, dall'antico Egitto alla Grecia, dal Medioevo ai giorni nostri, la fortuna del maiale nelle mitologie religiose, nell'arte, nell'immaginario popolare. Animale ambivalente, vittima sacrificata in onore degli dei nel

mondo greco o romano, o proibita perché impura in altre culture: se il maiale trionfa nella civiltà omerica - si ricordi il pranzo offerto dal porcaio Eumeo a Odisseo, aperto dall'offerta delle prime porzioni alle Ninfe e a Ermete figlio di Maia (al 'maiale greco' è stata dedicata la relazione di Pierre Brulé) - nella più antica civiltà egizia, ha sottolineato Benedetta Rossignoli, «il maiale si inquadrava nello spazio rischioso della trasgressione, della non cultura, come animale in grado di evocare l'episodio collocato nel tempo mitico dello smembramento di Osiride per mano di Tifone, proprio durante una battuta di caccia al maiale». Animale impuro, proibito dal *Deuteronomio* al popolo di Israele, associato al demoniaco nei Vangeli sinottici - in un branco di maiali si rifugiano i demoni da cui Cristo ha liberato l'indemoniato di Gerasa - il maiale passerà con caratteri negativi nella simbologia medievale: basterebbe ricordare tutta la gamma dei significati simbolici dati al maiale da Rabano Mauro che con rara insistenza carica il povero animale di quanto di più negativo poteva rappresentare la sua natura e la sua vita: «porco quasi sporco, ingurgita infatti la spazzatura», «i maiali significano i peccatori e gli immondi o gli eretici», «i porci rappresentano gli immondi e lussuriosi, e anche gli spiriti immondi; ancora, il maiale rappresenta i più sordidi pensieri»; tutti i vizi capitali si concentrano nell'umile maiale che neppure riesce a impetrare perdono con le sue lacrime perché «anche le sue lacrime sono sporche». Persino nelle immagini oniriche medievali il maiale si presenterà sempre con significati negativi, né valse a riscattarlo Tesser compagno fedele di alcuni santi, come il martire Biagio, o Sant'Antonio Abate. Sarà la pietà popolare a riscattare l'umile animale, almeno da quando Sant'Antonio Abate mise fine a un'epidemia del 'fuoco di Sant'Antonio' curato con applicazioni di lardo. Di qui il privilegio dell'Ordine ospedaliero degli Antoniani di allevare in città i maiali e lasciarli liberi per le strade, malgrado i ripetuti divieti che investivano i privati: ce lo ricorda Marino Niola evocando un significativo episodio del 16 dicembre 1663 quando a Napoli un branco di porci di Sant'Antonio - sacri e intoccabili - travolse una solenne processione che seguiva le reli-



quie di San Gennaro. Peraltro proprio il maiale costituisce dall'alto Medioevo fino alle soglie dell'età moderna un alimento fondamentale (a Notre Dame di Soisson era ammesso anche alla tavola delle monache anziane perché più leggero della dieta monastica), sia pure consumato nel rispetto delle gerarchie sociali (ai muratori restavano i *baccones*, il lardo con cui erano retribuiti e nutriti); la sua importanza emerge con chiarezza negli atti ufficiali, sol che si pensi all'attenzione di Carlo Magno nel capitolare *De villis* per i modi di macellazione e della conservazione del porco: «si deve provvedere con grande cura perché qualunque parte si tratti con le mani - lardo, carni affumicate e salate, strutto - sia tutto fatto con grande pulizia». L'importanza dei maiali - e del loro pascolo brado nei boschi (soprattutto di querce) misurati non secondo la loro estensione ma secondo il numero di maiali che vi si potevano allevare - dà un particolare rilievo ai maestri porcari. Già l'Editto di Rotari (643), stabilendo il prezzo da pagare al padrone in caso di uccisione di uno dei suoi servi, collocava al vertice dell'indennizzo il maestro porcaro insieme agli artigiani: 50 soldi d'oro, contro i 20 per un modesto contadino. E ancora il maiale è l'animale che scandisce nel Medioevo - come tuttora nella civiltà contadina - il passaggio da un anno all'altro: con il rito dell'uccisione fra Natale e Capodanno (sempre presente nei lavori dei mesi dei calendari figurati miniatrici o scolpiti) e del banchetto dell'anno nuovo, all'inizio del carnevale, come ha ricordato Ivo Picchiarelli; del resto una traccia di questa centralità del maiale, nel rito di passaggio da un anno all'altro, è forse da vedere ai giorni nostri nell'uso del cotichino e dello zampone per la cena di fine d'anno o per il pranzo dell'anno nuovo. Come diceva Aristotele dell'essere, anche del maiale dunque si può parlare in molti modi: basti ricordare il celeberrimo *Testamentum porcelli*, il testamento del porco che dai tempi di San Girolamo (quando si recitava a scuola come filastrocca) in poi ha circolato in diverse versioni. Una ce la trascrive il Tanara: «avvedutosi certo venerabil Porco che dal protosguattero Zighittone doveva esser macellato, gli addimandò un'hora di tempo per poter disporre delle sue facultà; così com-

parve il notaro Svigo il quale rogò l'ultima volontà di quello». Si articola quindi il lungo testamento del porco che ricorda, orgoglioso e umile, quanto ogni sua parte sia utile ai piaceri e ai lavori dell'uomo; sicché dopo aver disposto: «il mio corpo sia da una caterva di golosi con varia cuocitura nel lor ventre sepolito», elenca le parti sue più minute che non possono essere mangiate, assegnandole in uso a precisi destinatari: «dascio a librari e cartari i miei maggiori denti, da poter con comodità piegare e pulire le carte [...] Lascio a' pittori tutti i miei peli per far pennelli [...] Lascio a' fanciulli la mia vessica da giocare [...] Lascio le mie ossa a' giocatori, per far dadi da giocare [...]. Lascio agli alchimisti la mia coda a ciò conoscano che il guadagno che sono per fare con quell'arte è simile a quello che io faccio con il dimenar tutto il giorno la detta coda. Lascio agli ortolani le mie unghie, da ingrassar terreno per piantar carotte [...]». Proprio perché utile a tutti in ogni sua parte, il maiale ha meritato l'appellativo antonomastico di 'enciclopedico', e non a caso il Colloquio di Homo Edens si intitolava: *Le armonie del maiale: un animale senza sprechi*.



ASSORTIMENTO DI RICCHI ARROSTI E POVERI LESSI

Alla Corte farnesiana di Parma nel 1563, il cerimoniale che governava rigidamente la tavola, anzi le tavole del sovrano, prescriveva distinzioni precise: isolata, «da tavola di S.A. ove mangia anco la contessa di san Secondo», poi la «tavola delle signore», cui seguono altre due di status più basso; poi la «tavola dei servitori delle signore»; la «tavola del signore maiordomo e gentilhomini»; «da tavola d'uffiziali di S.A.» e quella «d'uffiziali delli Stati et servitori»; la «tavola di paggi»; la «tavola di coloro che mangiano al guardarobba»; la «tavola della cucina», e ultima, la «tavola di altri uffiziali». La previsione era per poco meno di duecento persone, variamente collocate e servite. Di quello che si offriva alle prime tavole sappiamo dai ricchi menù dettati dai grandi cuochi del '500 italiano - come Messisbugo e Scappi - mentre meno documentati sono i servizi delle ultime tavole: ci soccorre in questo caso un coevo cerimoniale della Corte ducale di Mantova che per l'ultima tavola, quella dei «carrozzieri lettighieri, mozzi di stalla et altra gente bassa», precisava che essa doveva essere vicino alla cucina «nella quale si dovrà cocere allessò et stuffato, e sempre vi dovrà essere formaggio, sallame, presuto et insallata acciò soddisfatte questi genti subito, che vogliono mangiare in pochi o molti che giunghino, perché essendo gente bassa non hanno regula alcuna e così bisogna darli ogni sodisfatione e perciò dovrà assistere gente ben discreta con ordini ben agiustati». Ove non può sfuggire come - all'opposto dei nobili - la «bassa gente» mangi in fretta e senza ordine piatti pronti e, fra le carni, allessò e stuffato, non i grandi arrosti che richiedevano

più attenta cottura e un solenne cerimoniale di servizio, guidato dallo scalco che nel trinciare in aria doveva mostrare la sua raffinata abilità di fronte al signore. Sono notizie tratte da documenti inediti conservati in archivi pubblici e privati, pubblicati e studiati - insieme a molti altri - nelle relazioni presentate al Congresso *Alimentazione e nutrizione. Secoli XIII-XVIII* organizzato dall'Istituto Internazionale di Storia Economica F. Datini di Prato, ora raccolte in un ricco volume di Atti. È un felice tracciato di quella che non è unicamente storia materiale, ma anzitutto storia culturale di modelli, di ideologie e di costumi dei vari ambienti sociali, soprattutto nobiliari, dalla fine del Medioevo agli inizi della società industriale, quando il fasto del convito doveva realizzare un momento cruciale della vita di corte per dimostrare il potere, la ricchezza, la benevolenza del principe. Ancora dagli archivi, altri documenti di grande interesse, tutti a confermare, con l'importanza del convito, la rigida gerarchia sociale che esso sottolineava e celebrava. Si vedano le liste di vivande che venivano assegnate agli *homines* del principe, oltre al denaro, all'abito e all'alloggio: in un manoscritto della fine del Cinquecento conservato nell'Archivio di Stato di Modena, il massaro della Camera ducale ha annotato con grande cura «da spesa et gravezza d'un anno distinta a capo per capo... con li nomi de tutti gli suoi servitori salariati et improvvisione», offrendoci così una documentazione molto analitica: a ciascuno dei «camarieri spisati alla sala d'ogni cosa» si erogano, fra le altre cose, 1.095 pezzi di pan bianco l'anno, 12 mastelli di vino, 224 libbre di carne di manzo e altrettante di vitello, 141 libbre di pesce, oltre a «uno capone et uno polastro il giorno per giorni 224». Ai loro servitori si danno 547 libbre di pane e 15 mastelli di vino. Ai valletti toccano, invece, 547 libbre di pane, 15 mastelli di vino, 224 libbre di manzo, 224 di vitello e 282 libbre di pesce; ai falconieri, infine (che però debbono provvedere al nutrimento dei loro garzoni e degli animali loro affidati), 30 stare di frumento, 30 mastelli di vino, 896 libbre di manzo, 564 di pesce, 75 d'olio e 75 di sale (dalla relazione di M. A. Romani). Se scarsa è la documentazione sul vitto delle classi subalterne, me-



glio siamo documentati sul vitto monastico, retto dalla regola della *temperantia*, legato all'*abstinentia* e alla *sobrietas* quando il vino era permesso. Regola tuttavia cui non era tenuto l'altro clero, fuori dagli ordini religiosi, dato che la mensa dei cardinali, principi di Santa Romana Chiesa, gareggiava con quella dei nobili laici come per molti altri usi della vita di corte: più volte l'autorità ecclesiastica dovette intervenire per limitare lo sfrenato amore dei cardinali per le battute di caccia. Emerge dal volume anche una ricca documentazione di quella che era l'alimentazione del ceto mercantile borghese, quale risulta dai preziosi Quaderni di spese di casa o dai Registri di spese di mangiare e bere: indicazioni precise sia sui prodotti disponibili nei differenti mercati, sia sui prezzi e sui consumi di diversi generi alimentari. Anche alla tavola dei ricchi mercanti prevale la carne, ove segno distintivo è la selvaggina arrostita, con ampio uso di salse speziate; essa è anche un dono per amici importanti. Abbondava anche il pesce, soprattutto in tempo di Quaresima (più ampiamente sul mangiar di grasso e di magro, una relazione di G. Nigro). Ma molto interessante, perché non sempre abbastanza documentato nelle varie tipologie, è l'uso del formaggio (ne aveva trattato Pantaleone da Cofienza, nel 1459, nella *Summa lacticinorum*, ricordata da M. Montinari, e per il loro consumo a tavola aveva dato consigli dietetici il Romoli nella sua *Singoiar dottrina*), se fra i molti tipi di formaggi alcuni sono solo individuati in modo generico, è tuttavia possibile trarne un elenco dettagliato: formaggio pisano usato anche sui maccheroni (cibo principesco), formaggio marzolino (spesso conservato sott'olio o nello strutto), pettinato, sardesco, lombardo, raveggiolo di Locamo fresco, cavallino (proveniva da Palermo), e ancora formaggio di bufala, parmigiano, formaggio grasso fresco, secco, passito, ricotta, cacio fresco di varie qualità: già allora il prezzo più alto era segnato dal formaggio parmigiano, ampiamente commercializzato dalla metà del secolo XIV (dalla relazione di M. Giagnacovo). Cucina solida, questa dei mercanti, che agli occhi di qualcuno di loro pareva più gradevole del digiuno, facilmente sostituito con denaro speso in elemosine: la moglie di Francesco di Marco Datini,

mercante e banchiere, sollecitava il marito: «non digiunare niuno die, ch'io digiuno per te e per me, che s'i'avessi di che fare le elemosine chome te, io non digiunerei mai, ch'e vi sono pure be' vantaggi per chi gli sa pigliare in questi di, che ve ne potete andare in Paradiso dormendo». «Dormendo» e, ovviamente, mangiando.

ISTITUTO INTERNAZIONALE DI STORIA ECONOMICA «F. DATINI» - Prato, *Alimentazione e nutrizione. Secoli XIII-XVIII*, a cura di Simonetta Cavaciocchi (Atti della XXVIII Settimana di Studi, 22-27 aprile 1996), Le Monnier, Firenze 1997.



NOZZE CON SOLLAZZO GASTRICO

Bibliofilo appassionato, collezionista di manoscritti e di libri di cucina - e di tutto quanto concerne la cultura e la civiltà della tavola - Orazio Bagnasco è ben noto per avere fatto della sua biblioteca una fondazione, la Fondation B.IN.G. - Bibliothèque Internationale de Gastronomie, con sede a Sorengo nel Canton Ticino. Della sua biblioteca ha curato un catalogo del quale già parlammo su questo giornale, splendido esempio di descrizione catalogafica e fondamentale strumento di studio (*Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia. Secc. XIV-XIX*, 3 volumi, 1994). Ora Bagnasco, 'nutrito' delle sue larghe letture - che sappiamo essersi anche tradotte in esperimenti cruciali ai fornelli - si presenta sotto un profilo nuovo: come autore di un romanzo — *Il banchetto* - ove lo spazio letterario è 'farcito' di saporose escursioni ai vertici della grande cucina, quella che dai libri della sua biblioteca si staglia a segnare momenti epocali della civiltà del convito. Lasciamo ad altri - ai critici letterari - di valutare gli esiti di questa creazione, di questo romanzo gastrolatrico. Noi ci limiteremo a coglierne alcuni momenti terrestri, corposi e saporosi, ripercorrendo alcune pagine evocatrici di grandi ricette e sontuosi banchetti. Il pensiero corre subito al *pastiche* rabelaisiano ove una strapotente immaginazione, una sconfinata cultura, un uso assolutamente originale della lingua francese, contribuiscono a creare un inno alla vita, coniugando il gusto per le più raffinate letture classiche con il piacere sanguigno per le situazioni paradossali, per il grottesco e l'abnorme, in un mondo rovesciato carico di nuovi valori. Non a caso il referente gastronomico è continuo ed essenziale: non solo i trionfi delle

trippe, delle frattaglie e dei salumi, ma itinerari ben più complessi, evocatori della coeva cucina e dei banchetti nelle corti laiche ed ecclesiastiche. Gargantua divora tutto quello che la natura può presentare - con uno sconfinato desiderio di conoscenza e con un insaziabile appetito - e il dio Gaster - inventore di tutte le arti - rappresenta emblematicamente tutto quello che può desiderare un «Dio ventripotente»: davanti agli occhi attoniti di Pantagruèle - un viaggio verso la dea Bottiglia - si snoda un numero sterminato di portate - di grasso e di magro — che i gastrolatri offrono al loro Signore. La mente corre ancora, dietro Rabelais, a Teofilo Folengo, alla sua cena regale apparecchiata per il Re di Francia dal cuoco «maestro Prosciutto» che «presiede all'arte leccatoria e attende allo studio della gola e alla Bibbia del palato». Questi ricordi non sembrano impropri perché *Il banchetto* di Bagnasco può ben collocarsi in una ricca tradizione di romanzi gastrolatrici e insieme sulla linea dei classici della cucina rinascimentale (dal Platina al Messisbugo, dal Romoli allo Scappi); qui, sulla trama narrativa - i preparativi del pranzo per le nozze del duca Gian Galeazzo Sforza e di Isabella d'Aragona, auspice Ludovico il Moro - si intessono, tra storia e romanzo, motivi e temi diversi: il quadro politico italiano (siamo nell'inverno 1488-89), la tensione tra il Ducato di Milano, la corte Aragonese di Napoli e la Serenissima di Venezia, episodi d'armi e d'amore, attentati e morti misteriose, sfarzo di corte e povertà di bettole, tutto condito e reso più saporoso dalla descrizione di momenti salienti nella organizzazione dei conviti e dei servizi di credenza e di cucina. E poiché siamo alla Corte del Moro, non poteva mancare da questo romanzo Leonardo da Vinci che non solo è chiamato a ideare la struttura del banchetto nuziale, ma è presentato - siamo in cucina - come l'inventore di uno spiedo che si muove senza forza di braccia, ma per forza del calore: il cuoco del Moro, Stefano, figlio del celebre Martino de' Rossi, illustra come funziona questa nuova macchina, che scandalizza Monsignore Ottaviano da Melzo perché elimina il lavoro, necessaria conseguenza del peccato: «È un po', mi ha spiegato lo stesso maestro Leonardo, come un mulino ad acqua: qui invece del-



l'acqua c'è l'aria calda e i fumi che salgono». Su uno sfondo complesso e variopinto, Bagnasco può fare sfoggio della sua ricca conoscenza degli usi e dei costumi delle corti rinascimentali: gli abiti e le feste, i solenni apparecchi e le tavole imbandite, i trionfi e il cerimoniale. La sua competenza tecnica gli permette di costruire figure efficaci come quella del trinciante alla corte di Napoli: dell'«ufficio del trinciante» scriverà, alla fine del Cinquecento, Vincenzo Cervio in un libro famoso, celebrandone la centralità alla tavola del padrone e sottolineando come la sua abilità si potrà vedere se «trincera ogni cosa sopra la forcina alta dal piatto, che volgarmente in Italia si suol dire trinciare in aria». E su questa abilità del trinciante che i nobili milanesi vogliono verificare il livello della corte aragonese, malignamente contenti quando vedono che il trinciante di Re Ferrante non sa trinciare in aria: «I milanesi - racconta Bagnasco - già stavano sogghignando: si erano accorti che non si trattava di un trinciante in aria cioè di un trinciante all'italiana. Il trinciante aveva usato il tagliere per appoggiare le carni invece di sollevare il pezzo da tagliare nell'aria e affettarlo così come il decoro di una Corte civile avrebbe richiesto. I lombardi non aspettavano altro per farsi beffe dei napoletani e degli spagnoli». A volte, ben conoscendo la letteratura gastronomica del Rinascimento, Bagnasco si impegna a descrivere un piatto dandone la ricetta in tutti i particolari, così da metter voglia di ripeterla: «La cena volgeva al termine con la pizza reale che era una sorta di torta impastata con cinque tipi di formaggio fresco e tre tipi di ricotta, uova, mandorle, acqua di rose e zucchero. Una volta a metà cottura, veniva levata la crosta e coperta con una pizza fatta di zucchero e mandorle amalgamate insieme. Pronta che fosse la si profumava con musco, secrezione di particolari ghiandole di alcuni mammiferi, dall'odore pungente». Né pare da disprezzare una frittata, preparata da mastro Stefano per un suo carissimo amico: «aveva fatto scaldare bene una padella di ferro con il fondo molto spesso, appena unto di strutto raffinato due volte. Poi, presi dalla vescica appesa al soffitto alcuni cucchiari del caviale del Po tenuto sotto sale, li aveva sciacquati nell'acqua tiepida per togliere il salato, vi aveva ag-

giunto del pane grattato bagnato nel latte, una manciata di erbe odorose, un poco di erba cipollina ben sminuzzata con il coltello, una goccia d'acqua. A questo punto vi univa delle uova con un pizzico, ma appena un pizzico di zenzero, sbatteva bene il tutto e ne gettava nella padella molto calda la quantità contenuta in un grande cucchiaio di legno. Il tempo di recitare un Requiem e, con un colpo di polso, faceva saltare e rivoltare dall'altro lato la frittatina che era grande come l'ostia del prete e alta mezzo dito». Della successione dei servizi, dei trionfi di carni e pesci, dello splendore degli apparecchi, Bagnasco dà due esempi contrapposti, i pranzi impegnati a celebrare le nozze di Gian Galeazzo e Isabella, alla corte napoletana di Re Ferrante e alla corte di Ludovico il Moro. «Napoli - scrive — non era da meno di Milano in quanto a celebrità nell'arte della cucina. Qui lavorava il gran cuiniere Ruperto da Nola, partenopeo ormai spagnolizzato, anch'egli autore di un importante libro di cerimoniali e di ricette in lingua catalana, il *Libre del Coch*. Vi era condensata la cultura della tavola spagnola e di quella dell'Italia del Sud, integrata dalle importanti esperienze culinarie degli arabi di Sicilia e dalle raffinatezze dei mitici califfati di Siviglia, di Granada e di Cordoba: preparando il sontuoso pranzo per gli ospiti lombardi, egli doveva sgominare l'altezzosa superbia: «era in atto una storica sfida a distanza tra le due grandi scuole dell'arte della cucina e delle norme cerimoniali, così diverse tra loro. La cultura della grande Spagna e la raffinata eleganza delle corti rinascimentali d'Italia erano poste a confronto». Alla sfida risponde Ludovico il Moro con un interminabile pranzo di sfarzo eccezionale per la quantità dei cibi e la raffinatezza delle presentazioni, a Tortona, roccaforte del ducato di Milano. «Il duca Ludovico si attendeva da quel banchetto, così accuratamente preparato in ogni dettaglio, non solo una risposta alla dovizia conviviale di Napoli ma anche una chiara dimostrazione di raffinatezza e di sontuosità, degni del ricco ducato sforzesco». Durante il lungo e fastoso itinerario di questo pranzo nuziale - che Bagnasco ricostruisce attentamente in tutti i suoi momenti — mentre «bianche colombe, tortore, starne e allodole uscivano dai castelli, dai manieri e dai



torrioni di marzapane e di croccante», qualcuno tramava per attentare alla vita del duca Gian Galeazzo: è una sedicente circassa che per conto dei veneziani versa una pozione velenosa nella coppa del brindisi nuziale; sarà l'inquieto e accorto maestro Stefano a sventare l'attentato: «Che cose orribili; commenterà stremato il cuoco del Moro. Ha un senso tutto ciò? La diplomazia? I morti? Le feste? Anche quella che è stata la nostra parte in questa vicenda, se poi coloro che decidono, nel bene e nel male, sono troppo sopra di noi?... Quel che ci era concesso di fare l'abbiamo fatto, la festa è finita, smontate gli spiedi». Così fra storia e leggenda, in una alternanza di grandi eventi e personaggi famosi, di intrighi politici e passioni amorose, fra un bicchiere di Malvasia e uno di Xeres, fra un servizio di cucina e uno di credenza, il libro di Orazio Bagnasco ci riporta a quella grande civiltà del convito dimenticata nella vita e nelle lettere contemporanee, forse solo con la memorabile eccezione del *Pranzo di Babette* di Karen Blixen.

ORAZIO BAGNASCO, *Il banchetto*, Mondadori, Milano 1997.

UNA STORIA PER TUTTI I PALATI

Non è la prima volta che la Laterza presenta studi di grande impegno sulla storia dell'alimentazione, della cucina e del convivio. Basterebbe ricordare la *Fame e l'abbondanza* di Massimo Montanari che presso lo stesso editore aveva già pubblicato *Nuovo convivio* (1991) e *Convivio oggi* (1992). Presentando ora una grande *Storia dell'alimentazione* diretta da Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, scritta da vari specialisti, Laterza porta un nuovo contributo a un campo di ricerche la cui importanza si è fatta sempre più chiara negli studi storici: soprattutto da quando si è usciti dalle strettoie - dopo fecondi risultati - degli studi di cultura materiale per riconoscere alla ricerca sui modi dell'alimentazione una posizione privilegiata all'interno di una più complessa storia della civiltà; una «posizione strategica», sottolineano i curatori del volume, per intendere i sistemi di vita e di valori, i miti e i riti delle diverse società nel tempo. Se è vero, scriveva una volta Montanari, che «l'uomo è ciò che mangia... non meno vero è il contrario: l'uomo mangia ciò che è, i propri valori, le proprie scelte, la propria cultura. Non è sufficiente che una cosa sia commestibile perché venga effettivamente consumata: prima che ciò accada entrano in causa una quantità di condizionamenti materiali e mentali, meccanismi di esclusione, di inclusione, di preferenza, determinati sia dalle contingenze ambientali ed economiche, sia dai rapporti e dai riti sociali, dalla psicologia individuale e collettiva, dai valori etici e religiosi. Ed ecco la necessità di indagare i valori simbolici del cibo insieme alle vicende del paesaggio e della produzione agricola; i significati sociali e religiosi degli alimenti assieme ai rapporti di lavoro



e di potere; le pratiche di cucina e i modi di convivere assieme alle forme di distribuzione commerciale; le norme legislative e le opzioni politiche assieme al sapere medico-dietetico». In questa *Storia dell'alimentazione* la molteplicità dei punti di vista e dei metodi d'indagine dei diversi autori permette di costruire un panorama complesso e articolato dei sistemi alimentari, dalle società preistoriche fino alle più moderne tecniche di coltivazione, allevamento, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, insistendo su alcune svolte epocali; basterebbe pensare, nei tempi moderni, all'uso delle tavole apparecchiate e della forchetta (pratica ancora discussa nel secolo XVIII), all'introduzione della patata e del pomodoro (di cui è opportunamente sottolineata la lentezza e insieme l'importanza), ai nuovi problemi posti dalle grandi catene di ristorazione pianificata, alla nascita dell'«industria del cibo», alla «macdonaldizzazione dei costumi». Lo spettro storico è vastissimo e dà ampio spazio alla civiltà della tavola e del rituale fuori dell'area europea, in particolare alla cucina ebraica e araba, ai costumi alimentari del nuovo mondo e alla loro influenza nel nostro continente. Si incrociano prospettive molteplici in cui concorrono ricerche di agronomia e di antropologia, di storia sociale e religiosa, delle tecniche e delle mode. Corre, attraverso tutta la storia dell'alimentazione, la nota dicotomia fra tavola dei poveri e dei ricchi che quasi si assioma nella dietetica. A cominciare dal consumo del pane: quello di farina bianca è adatto ai signori, mentre «il pane fatto con la farina di frumento intera e non setacciata è adatto per i coltivatori, gli sterratori, gli scaricatori e le altre persone che lavorano tutto il tempo, perché hanno bisogno di un nutrimento che abbia un succo grosso, spesso e vischioso; adatto a loro è quello fatto di farina d'orzo, di segale, mescolato con frumento, castagne, riso, fave e altri simili legumi grossolani», così nel XVI secolo scrivevano Estienne e Liebault; quanto al vino, nel *Trésor de sante* nel 1607, leggiamo: «il vino nero e rosso scuro, di sostanza grossolana e terrestre, appesantisce la persona, causa ostruzioni al fegato e alla milza, disgusta, genera crudità nello stomaco ... Esso giova ai vignaioli e ai lavoratori, perché una volta digerito dalla forza

dello stomaco e del lavoro, dà nutrimento sodo e abbondante e rende l'uomo più vigoroso alla bisogna». La distinzione fra la tavola dei padroni, dei signori laici o ecclesiastici, e la tavola del villano è ben presente in tutta la tradizione dietetica: già nel Quattrocento Michele Savonarola, nonno del grande Girolamo, medico alla corte Estense di Ferrara, scriveva che il pane di frumento fresco «è temperato e buono, pane da principi e gran maistri», mentre quello di frumento vecchio e cotto è «pasto da vilano e da homini robusti e de exercitio grande», così come il pane fatto di fava, di orzo e di castagne «non è cortesano». Parimenti nell'alimentazione delle carni la distinzione è ben netta fra le carni povere - interiora, testina, zampetti - e quelle dei signori: «né il polmone, né il core, né il stomico sono pasti da cortesani, perché hano la bocca delicata», la pernice invece «è carne da zentili e ricchi homini»; il fagiolo «nuoce a quelli che sono di gran exercitio necessario, come ortitori e poveri homini». Cavalcata nel tempo, attraverso testi di cucina antichi e moderni, modi di produzione e di consumo, simboli e miti, che offrono visioni nuove e spesso inedite sulla storia delle civiltà e delle culture, studiate nella prospettiva dell'alimentazione e del convito: dalle strategie alimentari nell'età preistorica, al cibo per gli dei del raffinato mondo greco, dagli stili di alimentazione del Medioevo secondo le classi e i mestieri agli apporti della cucina araba, dai *convivia* dei monaci ai banchetti del Rinascimento e *Vancien regime*, dall'uso delle spezie e dello zucchero, alla diffusione del caffè, dalla struttura dei menu all'evoluzione delle buone maniere a tavola, dalla dietetica antica all'anoressia dei tempi nostri. Forse uno degli aspetti più nuovi di questa storia - che la rende veramente completa - è l'attenzione ai fenomeni d'oggi, in rapporto all'industrializzazione dell'alimentazione e alla nascita della grande distribuzione, fino all'affermarsi della catena McDonald's: «industrializzazione, razionalizzazione e funzionalizzazione crescenti: dalla fine del XIX secolo - scrive Claude Fischler — questa triplice dimensione appare senza alcun dubbio in maniera lampante nelle modificazioni che hanno sconvolto la nostra alimentazione. La sua realtà è incontestabile,



dalla produzione al consumo, passando per l'approvvigionamento». In questa prospettiva, l'autore delinea il successo di alcuni simboli della «modernità» in cucina, l'hamburger con le patatine fritte e - in spietata concorrenza - la pizza (non quella di Napoli, ma quella precotta refrigerata o surgelata fabbricata negli Stati Uniti, che gli americani consumano in due miliardi di copie l'anno); e insieme l'avvento del sottovuoto e del precotto, dei forni a microonde e dei surgelati, fino al trionfo del fast-food e della «cucina in briciole». Sembra in definitiva crisi la civiltà del convito, mentre trionfa il mangiar velocissimo, in fila; già negli anni trenta un giornalista francese osservava divertito e stupito: «A New York nessuno torna a casa a metà della giornata: si mangia sul posto, negli uffici, continuando a lavorare o nei club o nelle cafeterias... nei ristoranti popolari, migliaia di esseri allineati divorano, col cappello in testa e disposti su un'unica fila, come in una stalla..., si precipitano sui loro piatti pieni di palline di carne; dietro di loro, altri aspettano di prendere il loro posto». Mangiare in fila, in fretta, col cappello in testa: non solo a mezzogiorno, ma sempre più diffusamente anche la sera, non nei ristoranti aziendali ma nelle grandi catene della ristorazione prefabbricata: questo sembra il nuovo stile di vita che ha trovato le sue origini paradigmatiche nel continente americano e a cui l'Europa sembra rapidamente uniformarsi. In realtà, scrive l'autore, la planetizzazione del settore agroalimentare e la grande distribuzione introducono una sorta di sincretismo culinario generalizzato che corrisponde esattamente a ciò che ha descritto Edgar Morin nel suo *L'esprit du temps* a proposito dell'industria culturale. L'agro-business planetario non distrugge puramente e semplicemente le particolarità culinarie locali: esso disintegra e integra insieme, produce una sorta di mosaico sincretico universale o opera, per usare l'espressione che Morin applica alla cultura di massa, un vero e proprio *cracking* analitico che trasforma i prodotti naturali in prodotti culturali omogeneizzati per il consumo di massa. La conclusione del capitolo è di un rassicurante ottimismo: «indubbiamente, il successo planetario di McDonald's, del fastfood in generale e della pizza in particolare, di-

pende da un certo numero di principi universali alimentari. Il fast-food non è puramente funzionale e il cliente non lo consuma unicamente per ragioni di comodità, di prezzo e di tempo. In realtà la gamma di sapori e di consistenze su cui si basa è riconducibile a una sorta di minimo comun denominatore delle preferenze. Nella morbidezza e nell'elasticità dei panini dell'hamburger, nella carne tritata, nelle salse dolci e nei ketchup dal sapore dolce e salato insieme si ritrovano sensazioni infantili, regressioni e trasgressioni... sapori di base, consistenze gratificanti, libertà trasgressive, consenso familiare, comodità, prezzo, igiene, regolarità della prestazione: in nessuna parte del mondo si è trovata ancora una risposta diversa dall'imitazione». Può darsi che questo sia vero, importante comunque è aver portato il volume fino all'analisi precisa dei fenomeni di alimentazione di massa dei nostri giorni. Peraltro, queste considerazioni sull'imitazione mi ricordano un manifesto pubblicitario di una marca di jeans: tanti sederi tutti inguainati nei jeans, una sola faccia rivolta verso il passante, quella di una fanciulla che annunciava gioiosa: «io siamo noi». Dopo il realistico capitolo sulla «macdonaldizzazione dei costumi», la conclusione del volume vuol dare ancora qualche sicurezza per chi spera di mangiar bene, senza precotti e prefabbricati: «la normalizzazione dei comportamenti alimentari non ha ancora superato il punto di non ritorno, - scrivono i direttori dell'opera - se i modelli di consumo tendono a rassomigliarsi sempre di più, la loro omogeneità rimane assai relativa e più apparente che reale, poiché gli elementi che hanno in comune sono in effetti interpretati secondo la cultura propria a ciascun popolo e a ciascun paese, inserendosi all'interno di strutture ancora fortemente segnate dalle peculiarità locali, esse stesse formatesi in seguito a un processo storico lungo e articolato... Sul piano dell'alimentazione e della gastronomia — elementi fondamentali per la definizione dell'identità storica come le pagine di questo libro hanno ampiamente dimostrato ... - nonostante ogni sorta di ambiguità e malintesi, la 'riscoperta' della cucina del territorio e delle tradizioni gastronomiche locali è andata di pari passo con la negazione dei loro diritti da parte dell'industria ali-



meritare». A questo punto noi, allietati dalla lettura di un volume ricco di fatti, di ricette, di prospettive storiche e di seducenti illustrazioni, resi fiduciosi da queste parole conclusive, ci prepariamo a un pasto con pochi amici, che ci impegni tutta la serata: la sola nostra incertezza è se cominciare con una minestra di lampredotto o un sartù di riso, se proseguire con un bollito misto (testina compresal) o con una coda alla vaccinara; e ci interrogiamo gravemente se non sia il caso di un fritto alla piemontese, come antipasto.

Storia dell'alimentazione a cura di JEAN-LOUIS FLANDRIN e MASSIMO MONTANARI, Laterza, Roma-Bari 1997.

BON APPETTIT, TRISTESSE

Povere 'donne tristi', se si affidassero al *Trattato di culinaria* loro dedicato da Hector Abad Faciolince, giovane scrittore colombiano, saggista e romanziere; per loro non vi sarebbe scampo: «vivi la tua tristezza, palpala, sfogliala nei tuoi occhi, bagnala di lacrime, avvolgila nelle grida o nel silenzio, copiala nei quaderni, segnala sul tuo corpo, fissala sui pori della tua pelle». Tutto il volumetto è in questa chiave cupa e desolata: per «degu-
stare la tristezza» mette in gioco un «fiore assurdo, preistorico, quel fiore che i fidanzati non chiedono mai dai fiorai», da cuocere al vapore e salare «con lacrime che siano tue»: si tratta del povero cavolfiore (che pur potrebbe essere diversamente nobilitato, per esempio in gratin o in purea Dubarry), nuovo filtro magico che «andrà succhiando la tua malinconia senza lasciarti asciutta, senza lasciarti tranquilla». Trattato semiserio che vagamente ricorda nelle ricette improbabili certe pagine della *Zoologia fantastica* di Borges, come quando consiglia di gustare, in mancanza del preistorico dinosauro, un altrettanto preistorico pesce dell'Oceano Indiano (la celacantide lacrimeria, più esattamente latimeria, di cui ci siamo ben guardati di controllare l'esistenza nei manuali), per esorcizzare i dolori di una storia millenaria di colpevolezza; o quando consiglia di ritrovare congelato nelle lande siberiane un filetto di mammut che «tre volte su quattro porta a una deliziosa ilarità». Personalmente all'impossibile dinosauro e al congelato mammut preferisco fumile pecora - animale se non preistorico almeno biblico - bollita nelle sue parti più carnose con tutti gli odori dell'orto e servita — come consiglia la mia fida collaboratrice Nella — con il suo brodo, in



profonde scodelle, su fette di pane grigliato e abbondante pecorino: l'atrabile sarà certo felicemente sconfitta da un ristabilito equilibrio di umori. Che sarebbero invece gravemente sconvolti se si seguisse il consiglio di coprire di parmigiano un piatto sano e stimolante di spaghetti conditi con aglio, olio e peperoncino; la sola vista del formaggio può provocare il più pericoloso travaso di atrabile. Solo una volta, forse, l'Autore trova un sano equilibrio, quasi solare, nel rito della tranquillità: «due sedie e un tavolo, un *pâté* di fegato di volatile, qualche fetta di pane fresco integrale tostato, una bottiglia ghiacciata di vino Sauternes e di fronte a te il viso dell'amico, dell'amica, il volto che conosci, uno di quelli che al solo vederli ci restituiscono la calma». Ma in fondo, onestamente, Faciolince non vuole neppure offrire un libro di ricette, vuol solo «profumare la fantasia» con un divagare nel mondo dell'improbabile e della più sconsolata tristezza: «posso solo dirti di soffrire liberamente, di soffrire più che puoi, fino a sentire che tanta tristezza non rientra più in un corpo. Non risparmiare le lacrime, sguazza nel dolore con tanta intensità come prima del piacere»; alla fine, in un momento di grande sincerità, dopo molte fini considerazioni che possono sostituire i consigli dello psicanalista, di fronte a più drammatiche situazioni, troverà come unico positivo consiglio: «beviti un bicchier d'acqua!». Non sappiamo se questo basti a combattere l'atrabile, la melancolia. Se non basta, provate le strade suggerite da *Afrodita* di Isabel Allende, scrittrice ben nota in Italia: libro grassoccio, con tante provinciali ovvietà, ma che in compenso potrete leggere con gusto anche in treno, fra il funesto squillare dei telefoni cellulari e il vociare dei vostri compagni di viaggio, lieti di esternare ad altri i loro appuntamenti, i loro impegni, la loro stupidità. Anche Allende dedica il suo libro alle donne melancoliche (pur non dimenticando gli «amanti che giocano» e gli «uomini spaventati») ma con gioia disincantata, ripercorrendo i sentieri delle sue esperienze, delle sue memorie sensibili: «mi pento delle diete, dei piatti prelibati rifiutati per vanità, come mi rammarico di tutte le occasioni di fare l'amore che ho lasciato correre per occuparmi di lavori in sospenso o per virtù puritana... non posso

separare Perotismo dal cibo e non vedo nessun buon motivo di farlo; al contrario ho intenzione di continuare a godere di entrambi fino a quando le forze e il buon umore me lo consentiranno ... sesso e cibo sono tra le poche cose che uomini e donne condividono... mi avventurai alla scoperta di entrambi. Fu un lungo viaggio attraverso i sensi che incidentalmente mi portò fra l'altro a progettare queste pagine». Il discorso dell'Allende si svolge tra i giochi di una libera immaginazione («l'immaginazione è un demone tenace; senza di lei il mondo sarebbe in bianco e nero, vivremmo in un paradiso di militari, di fondamentalisti e di burocrati») e un'equilibrata gamma di esperienze sensoriali - erotiche e culinarie - con un sano ottimismo e una sottile autoumorismo. Sicché prima di far sfilare tutti i possibili e fantastici afrodisiaci che la più antica tradizione ha ricercato e ha ammarnito, senza grandi risultati in verità, ecco due saggi consigli: «mi sento in dovere di confessare, a cuore aperto e prima che il lettore continui a perdere il suo tempo su queste pagine, che l'unico afrodisiaco davvero infallibile è l'amore... Ma l'amore, come la fortuna, giunge quando meno te lo aspetti... le sue proprietà stimolanti sono quindi un lusso riservato a pochi fortunati... e allora bisogna ricorrere alla varietà, al secondo posto nella graduatoria dei più potenti afrodisiaci. La varietà rinnova lo slancio amoroso all'infinito e giustifica la poligamia e l'infedeltà». Annotava Faciolince in un momento meno sconcolato del solito: «essere fedeli al nostro compagno fin nei più reconditi pensieri non solo è improbabile: è poco raccomandabile». Le ricette che costituiscono parte cospicua del libro sono in gran parte plausibili (anche se consiglierei di eliminare totalmente l'olio di semi e di tornare all'uso del setaccio in luogo del frullatore), alcune anzi classiche, tali da ritrovarsi in tutti i manuali. Per questo più gustose sono le notazioni che costellano il libro: come quando, segnalando la possibilità di bere a Ffong Kong «un caffè espresso con polvere d'oro» (l'oro, si sa, è antico antidoto contro la vecchiaia, e per questo ricercato dai papi, come Bonifacio VIII), Allende ricorda opportunamente che «in piazza San Marco a Venezia può costarti lo stesso prezzo senza l'oro». E ancora, in un



mondo di rumori assordanti, non può non segnalarsi l'elogio dei sussurri: «noi donne abbiamo un senso del ridicolo più sviluppato e inoltre la nostra sensibilità è legata all'immaginazione e alle terminazioni nervose auditive. Probabilmente l'unico modo per far sì che ascoltiamo è sussurrarci qualcosa all'orecchio. Il punto g è nell'udito, chi lo cerca più in basso perde il suo tempo e anche il nostro». Non mancano, fra le tante divertenti osservazioni, pagine dedicate alla cosiddetta *nouvelle cuisine* ove ogni piatto, scrive Allende, sembra «da creazione di uno psicotico», «descritto nel ricercato linguaggio di un aspirante critico letterario»: piatti sempre malinconici, aggiungiamo noi, quelli della *nouvelle cuisine*, tristi e noiosi, retti da un solo assioma fondamentale: tutto nel conto, nulla nel piatto. Oggi i gazzettieri esperti di gastronomia che imperversano sui periodici, hanno scoperto anche la «cucina creativa», che serpeggia sinuosa a danno della «cucina tradizionale», e promuovono cuochi incapaci di seguire le lunghe cotture, di preparare le classiche salse madri, di attendere ai grandi brasati, di disossare e farcire un volatile, di esercitare l'arte del trinciare in tavola. Altro segno del trionfo del kitsch e del naufragio del gusto. Forse ai superstiti dal naufragio qualche aiuto potrà venire dalla scienza: è recente la notizia che il Conseil National de la Recherche Scientifique ha creato a Digione, cuore della grande cucina e dei più prestigiosi vini di Borgogna, un «Centro europeo delle scienze del gusto»: «nostro primo scopo - ha dichiarato a Le Monde (15 febbraio scorso) il suo direttore — sarà comprendere meglio i nessi fra gusto e comportamenti alimentari». Comprendere e, speriamo, educare, contrastando la curva melanconia che accompagna fedele le improvvise diete, le distratte scelte gastronomiche, gli onnipresenti fast-food.

HECTOR ABAD FACIOLINCE, *Trattato di culinaria per donne tristi*, Sellerio Editore, Palermo 1997.

ISABEL ALLENDE, *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*, Milano, Feltrinelli 1998.

I BEI GODIMENTI CHE DÀ IL PALATO

Per il bicentenario della nascita di Giacomo Casanova, l'Editore Mondadori pubblica un volume di facile lettura condotto sul filo delle *Memorie della mia vita* e di altri documenti coevi, scritto da Hippolyte Romain con spigliatezza, tra storia e mito; insiste - non poteva essere diversamente puntando a un largo pubblico - sulla figura di Casanova seduttore, quale del resto egli stesso amava presentarsi. Forse il titolo promette qualcosa di diverso: infatti *A tavola con Casanova* ci troviamo raramente, anche se l'autore trascoglie dalle *Memorie* qualche episodio particolarmente piccante; come quando Casanova fa preparare - per una bella religiosa del Convento di Santa Maria degli Angeli di Murano - una cena di «solo otto portate, senza limiti di spesa» annaffiata di champagne e vino di Borgogna; «il servizio era in porcellana di Sassonia; la cacciagione, lo storione, i tartufi, le ostriche e i vini, tutto era perfetto». Dei frequenti incontri amorosi, era auspice, partecipe, a volte spettatore, attraverso un complesso gioco di specchi, Pierre de Bernis ambasciatore di Francia a Venezia, protettore e amante della bella monaca, più tardi segretario di Stato in Francia e cardinale. Forse per quei giochi trasgressivi - certo anche per l'accusa di magia che pendeva sul suo capo (fra i libri che gli furono sequestrati v'era anche un manoscritto, probabilmente un estratto, di *Picatrix*) - Casanova, partito l'ambasciatore, sarà imprigionato ai Piombi da dove fuggirà, come è noto, con rocambolesca avventura. Altra volta assistiamo al «gioco delle ostriche», passate di bocca in bocca, facendo attenzione che non si perdesse l'acqua di mare contenuta nelle valve: gioco che Casanova pratica con due belle fanciulle romane di un



educandato presso Porta S. Paolo, Armellina ed Emilia, alle quali insegna come gustare le ostriche (cento per la precisione, cinquanta per antipasto e altrettante dopo il dessert): «mi ingegnai a mostrar loro come dovevano fare per trattenere l'ostrica in bocca con tutto il suo liquido e dovetti dare io l'esempio e così insegnai loro a introdurre da sole l'ostrica con tutto il sughetto nella bocca della persona di turno, infilandovi contemporaneamente la lingua in tutta la sua estensione». Di quello che successe quando un'ostrica cadde nel corsetto di una delle due fanciulle, e delle acrobazie di Casanova per catturarla con la lingua, le *Memorie* danno una minuta descrizione che lascio immaginare. Sempre a caccia di inviti e di incontri forieri di nuove avventure, Casanova ha il suo occhio attento alla tavola e ai commensali: così nella villa estiva dell'elettore di Baviera, copia del Trianon, Casanova ricorda: «ho visto le posate di Vermeil, i piatti di porcellana, una gran quantità di vasellame d'argento e dei grandi piatti di Vermeil. Le ostriche d'Inghilterra finirono solo alla ventesima bottiglia di champagne. Il pranzo vero e proprio, quindi, cominciò quando i convitati erano già brilli [...] Le donne erano affascinanti e libertine, la cena un guazzabuglio di roba da mangiare; va detto che tutti i piatti erano freddi e i dessert sontuosi»; viaggiando in Russia, scrive Casanova, «trovai che le donne erano più belle a Mosca che a Pietroburgo [...] per quanto riguarda i cibi, trovai che a Mosca si mangia abbondantemente, ma senza raffinatezza». Poco il libro ci dice dei «menu della seduzione» di Casanova, pur insistendo sulla centralità — secondo uno stereotipo corrente - delle ostriche, dei tartufi e dello champagne (tre parole che hanno la più alta frequenza nel lessico gastronomico delle *Memorie*) - e sulla cura con cui Casanova costruiva i menu secondo la tipologia delle invitate: la scelta delle vivande dipendeva - ricorda Romain - dal colore dei capelli e dalla carnagione della donna desiderata. «Di regola, non si possono offrire le stesse pietanze a una brUNETTA vivace, a una dolce bionda o ancor meno a una rossa dalle forme rotonde [...]. Una bionda graziosa tende a preferire i cibi dolci, morbidi e cremosi, i frutti di mare, il pesce al burro, il pollame, le verdure di stagione, formaggi non

troppo forti, i dolci fondenti [...] Le brune, più vivaci e provocanti, amano i sapori forti degli insaccati al pepe, delle ostriche al limone, dei pasticci, della carne rossa, gli arrostiti, la selvaggina al sugo [...] Quanto alle rosse, la pelle sensibile le spinge a optare per alimenti ricercati e leggeri ma il temperamento le obbliga al fuoco [...] saranno molto attente alla presentazione delle vivande e a una loro certa consistenza». Una seconda parte del libro presenta varie ricette (alcune «sullo stile di Casanova») dovute allo stesso Hippolyte Romain, a David van Laer o tratte dal *Cuisinier gascon*, classico del Settecento francese, con qualche semplificazione, tutte praticabili. Da sottolineare positivamente - in tanto squallido imperversare di ricette dietetiche e di cure dimagranti - l'uso abbondante di tartufi e di *foie gras*, la presenza di impegnative salse e di aromi (zenzero, coriandolo, cannella eccetera), del midollo di manzo e dell'osso di prosciutto come ingredienti per varie cotture, nonché l'uso di strumenti ormai dimenticati, ma fondamentali, come il setaccio, e il divieto di usar le posate metalliche per rimescolare l'insalata. Qualche perplessità desta in un lettore italiano l'indistinzione fra ravioli e tortelli, qui differenziati soltanto per le diverse dimensioni. Tutto il libro comunque suona a conferma di un assiomatico asserto del buon Casanova: «ho amato i piatti dal sapore forte: il pasticcio di maccheroni preparato da un bravo cuoco napoletano, il merluzzo di Terranova molto vischioso, la cacciagione con tutti i suoi aromi e i formaggi, soprattutto quelli passati, nei quali i piccoli esseri che li abitano cominciano a diventare visibili. Anche nelle donne ho sempre trovato che quella che amavo aveva un buon odore [...] Che gusto depravato! Che vergogna ammetterlo senza arrossire! Ma le critiche come queste mi fanno ridere. Grazie ai miei gusti grossolani, ho abbastanza faccia tosta da credermi più felice di chiunque altro, dal momento che mi sono formato la convinzione che i miei gusti mi permettono di provare più piacere». A proposito del pasticcio di maccheroni napoletano, tanto caro a Casanova, perché ricorrere al *Cuisinier gascon*? Meglio riferirsi a un classico della cucina italiana meridionale come *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado, pubblicato a Napoli nel 1778, per trovarvi



la ricetta che qui riporto: «da pasta per i timballi è la sfogliata, o la mezza frolla, ma senza zucchero. Cotti i maccheroni nel brodo di manzo ed asciugati e raffreddati, si mettano nella pasta bene incaciati, con quantità di denso sugo di manzo, con salsicce di porco, funghi, tartufi e presciutto, tutto trito e cotto nell'istesso sugo. Si copra tutto con altra pasta, si facci cuocere al forno, e si serva». Ma non possiamo passare sotto silenzio la parte forse più originale del volume, costituita da un ricchissimo apparato iconografico curato da Daniel De Neve che coglie con occhio attento e goloso, nei particolari di quadri famosi, aspetti e gusti, civetterie e lussi della società settecentesca, soprattutto fra Venezia e Parigi: i ricami e i broccati, i gesti e gli sguardi, gli apparecchi di tavola, gli argenti, i cristalli e i tovagliati, costituiscono una sequenza di immagini di grande fascino.

HIPPOLYTE ROMAIN, *I menu della seduzione. A tavola con Casanova*, Fotografie di Daniel De Neve, Mondadori, Milano 1998.

QUANDO LA RAGIONE PRANZA

Nel racconto filosofico *Il Toro bianco* (pubblicato con falso luogo di stampa nel 1774 e presentato come «tradotto dal siriano da Dom Calme») Voltaire fa apparecchiare un sontuoso banchetto per accogliere tre profeti ebrei assai malnutriti sbarcati sulle rive del Nilo: anfitrione il saggio vegliardo Mambrès, autorevole mago alla corte dei Faraoni; ospiti Daniele, Ezechiele e Geremia. Il pranzo consisteva di cinque servizi: due *potages* - uno di gamberetti di lago e uno *à la reine* - poi timballo di lingue di carpa, fegatelli di luccio e di rana pescatrice, quindi pollastri ai pistacchi, piccioncini ai tartufi e alle olive, due tacchinelle al sugo di gamberetti, funghi, salsicette in ragù di verdure. Seguivano gli arrosti: fagianette, gallinacci selvatici, quaglie, ortolani con insalate varie; chiudeva il convito un «magnifico e geniale» dessert. Pranzo classico, della grande cucina aristocratica, che trova riscontro nei manuali di cucina del tempo: spicca il *potage à la reine* - piatto della corte reale - preparato con brodo di manzo, mandorle, pernici e piccioni arrosto, funghi, il tutto passato al setaccio e legato. Ancor più notevole il timballo di lingue di carpa, completato con occhi e cervelli dello stesso pesce e abbondanti tartufi: erano necessarie molte centinaia di pesci (migliaia, protesta Louis-Sébastien Mercier nel suo *Tableau de Paris*); numero non minore di lucci e rane pescatrici erano necessari per fornire sufficienti fegatelli da cuocere al burro. Classica anche la successione degli arrosti; mancavano solo i grandi pezzi di bue, esclusi dal saggio Mambrès per motivi di religioso rispetto verso il Toro bianco che altri non era se non il re Nabucodonosor. Voltaire si compiace spesso - nei suoi racconti - di mettere i vari



personaggi a tavola, descrivendo puntualmente la successione dei servizi, i vini, le apparecchiature, esaltando sempre il fasto e il lusso del quale scriverà una nota apologia; ma raramente incontro conviviale è fine a se stesso: esso costituisce un luogo di serena discussione, di libera circolazione di idee, di tolleranza. E i personaggi svolgono, a più voci, un discorso che è dello stesso Voltaire. Così anche nella realtà: Voltaire trasponeva infatti nel testo letterario il suo modo di concepire la tavola, il convito, il piacere per le ricche imbandigioni e per il «pranzo filosofico». Grande conversatore, curioso e attento, a volte teatrale, Voltaire realizza nei suoi banchetti quello che nel *Siècle de Louis XIV* indica come *Vesprit de société* della cultura francese del tempo, ove la conversazione costituisce «uno dei più grandi piaceri della vita». Dopo la rottura con Federico II e la sua sistemazione nei pressi di Ginevra nella villa *des Délices*, poi nel Castello di Ferney, Voltaire - ormai ricco e famoso - tiene costantemente tavola imbandita e la sua dimora diviene una tappa obbligata - e mitica - del *grand tour* europeo. Riceveva ogni giorno una dozzina di ospiti, ma in alcuni casi - dopo uno spettacolo teatrale - anche più di cento. Voltaire considerava infatti la sua una 'tavola aperta' e le testimonianze contemporanee confermano il suo comportamento di grande 'ambasciatore' — come scriveva Ludwig von May a Haller il 12 dicembre 1755 - pronto a ospitare le persone più diverse per rango sociale e posizioni ideologiche. D'Alembert, con tono agrodolce, ci offre una testimonianza preziosa in una lettera del 18 ottobre 1760 indirizzata al gran patriarca dei filosofi: «Che diavolo, quarantanove invitati alla vostra tavola, due magistrati amministrativi e un consigliere della Corte Suprema? Senza contare il Duca di Villars e gli altri ancora. Siete come il padre di famiglia del Vangelo, che ammette al suo festino i vedenti e i ciechi, gli zoppi e i sani. La vostra casa sta diventando come la Borsa di Londra: il gesuita e il giansenista, il cattolico e il sociniano, il convulsionario e l'enciclopedista presto si abbracceranno con affetto, allegri più di tutti gli altri». Di Voltaire a tavola parla ora Christiane Mervaud che ha spigolato attentamente nelle sue opere, nella corrispondenza, nei libri di

conti, tutto quello che può interessare la tavola e il convito: dagli approvvigionamenti - Voltaire aveva un fitto reticolato di fornitori nei luoghi deputati - agli apparecchi e ai servizi di tavola, alle porcellane, ai cristalli, agli argenti. Per i servizi d'argento Voltaire aveva un debole particolare e quando Louis XIV emanò leggi suntuarie imponendo la fusione dell'argenteria, dando egli stesso l'esempio con il sacrificio di mobili e candelieri d'argento massiccio, Voltaire oppose un netto rifiuto, facendo notare che sarebbe stato inopportuno consegnare al «Re Cristianissimo» gli argenti che avevano il punzone eretico di Ginevra. Alla sua morte, oltre cento libbre di argenteria saranno inviate in custodia a M. de Florian. Grande il piacere di Voltaire nel vedere i suoi granai pieni di grano, orzo, fave, piselli, le sue cantine ricche di molte centinaia di bottiglie (preferiva il Bourgne di corpo e invecchiato, e per il dessert il Malaga). La corrispondenza mostra la sua attenzione per alcune forniture: acquistava l'olio in barili (olio, si raccomandava, «ben verde, con sapore di oliva»), il caffè moka in balle (diffidava di quello in vendita a Ginevra, perché cattivo), il cioccolato in libbre (cinquanta per il 1759, venti per il 1760, trenta per il 1761); cercava lo zucchero più raffinato, non solo per i dolci ma per le composte e per le marmellate che faceva preparare con i frutti delle sue proprietà. Giacché, senza pretendere un'impossibile autarchia, Voltaire è molto attento alla coltivazione e all'allevamento sui suoi terreni, cui accudivano decine di 'domestici di campagna': ciò gli permetteva di godere, come si vantava a pranzo, delle primizie degli orti (asparagi e carciofi coltivati in serra, per l'inverno) e delle sue «foreste di alberi da frutto»; aveva anche dei buoni pascoli («amo i miei buoi, li accarezzo, ed essi mi fanno moine») che gli assicuravano la freschezza del latte e qualche prodotto caseario; ma non manca di procurarsi i formaggi, fra i quali sembra preferire il *roquefort* e il parmigiano. Se il lago di Ginevra gli forniva il pesce (trote e *omble-chevalier*), da vari macellai si provvedeva di carni, soprattutto bue e selvaggina: daino e pernici, gallo cedrone e fagiani; era ghiotto di ortolani che serviva sovente. Il pastore Robert Brown, ospite di Voltaire, prende le distanze: «che forse per aver



mangiato ortolani da un celebre deista, posso dimenticare quanto debbo a una religione che interessa, secondo i miei principi, la mia eterna felicità e quella di tutti gli uomini?». Il padre Brown era un critico di Voltaire e sentiva che i sontuosi banchetti erano anch'essi veicoli di idee dalle quali voleva stabilire le distanze. Non a caso Voltaire, in molti dei suoi romanzi e racconti, fa del banchetto un momento essenziale per la diffusione dei lumi, per affermare i principi del deismo e della tolleranza religiosa. Nel *Dizionario filosofico*, alla voce *Catechismo del giapponese*, ebrei, papisti, luterani, calvinisti, quaccheri - tutti costretti da tabù alimentari e da preclusioni ideologiche - sono messi a confronto con i deisti, i soli che - anche a tavola - garantiscono la più grande tolleranza: «Voi siete liberi di mangiare da loro tutto quello che vi piace, con o senza lardo, con le uova o con l'olio; pernici, salmone, vino grigio, vino rosso, tutto questo è indifferente purché eleviate una preghiera a Dio, prima o dopo pranzo». Pagina sulla quale ha insistito Jean Starobinski per sottolineare come anche da essa emerga «il significato unificatore della tolleranza religiosa». E Voltaire concludeva: «La religione non deve essere affare di Stato più del modo di far cucina. Dev'essere permesso di pregare Dio come si vuole, come di mangiare secondo il proprio gusto; purché sottomessi alle leggi, lo stomaco e la coscienza debbono avere una completa libertà». Zadig, in una cena dove erano presenti uomini di diversi paesi e di diverse professioni di fede, dimostra che le loro violente polemiche erano inutili, poiché in realtà tutti riconoscevano 'un primo principio'. Nel *Dîner du Comte de Boulanvilliers*, dura satira anticristiana, passati in rassegna i più scottanti temi teologici (l'autenticità dei testi sacri, il valore delle profezie e dei miracoli eccetera) gli invitati, dopo una buona tazza di moka, finiscono per riconoscere il valore positivo del deismo; ma già durante il pranzo, mentre gli ospiti gustavano pernici allo spiedo, discutendo della salvezza dei pagani virtuosi, il conte usciva in questa saggia considerazione: «Ditemi in coscienza, fra noi e davanti Dio, se veramente pensate che le anime di questi grandi uomini siano messe allo spiedo, eternamente arrostiti dai diavoli, in attesa che ritro-

vino i loro corpi per essere arrostiti in eterno con le anime, e questo per non essere stati sindaci della Sorbona o vicari del signor arcivescovo». In una lettera del 1765, Voltaire poteva solennemente esortare: «Erigete un altare alla ragione nella vostra sala da pranzo».

CHRISTIANE MERVAUD, *Voltaire à table. Plaisir du corps, plaisir de l'esprit*, Éditions Desjonquères, Paris 1998, pp. 231.



INDICE

- 5 Memorie di una cultura fatta (anche) col cavolo (16 ottobre 1994)
8 S'accendano i cuochi fatui (18 giugno 1995)
15 Perché della cucina non si dà una scienza (23 luglio 1995)
19 L'armonia dei sapori quale segno di civiltà (3 settembre 1995)
23 Alla tavola di popoli e re (1 ottobre 1995)
32 Il camino dello chef (31 dicembre 1995)
37 Maial che privilegi quei «salssizzari» (28 gennaio 1996)
41 Alla ricerca del cibo d'oro (21 aprile 1996)
46 Porchette del tempo che fu (22 dicembre 1996)
51 Il pavone è bell'e servito (9 febbraio 1997)
55 Ma a tavola si scopre il piacere della durata (30 marzo 1997)
59 A tavola col «brutto» porco (6 aprile 1997)
63 Assortimento di ricchi arrostiti e poveri lessi (3 agosto 1997)
67 Nozze con sollazzo gastrico (14 settembre 1997)
72 Una storia per tutti i palati (19 ottobre 1997)
78 Bon appetit, tristesse (22 marzo 1998)
82 I bei godimenti che dà il palato (17 maggio 1998)
86 Quando la ragione pranza (13 settembre 1998)

STAMPATO IN
DUECENTO ESEMPLARI
DALLA
TIFERNO GRAFICA • CITTÀ DI CASTELLO
28 GENNAIO 1999

