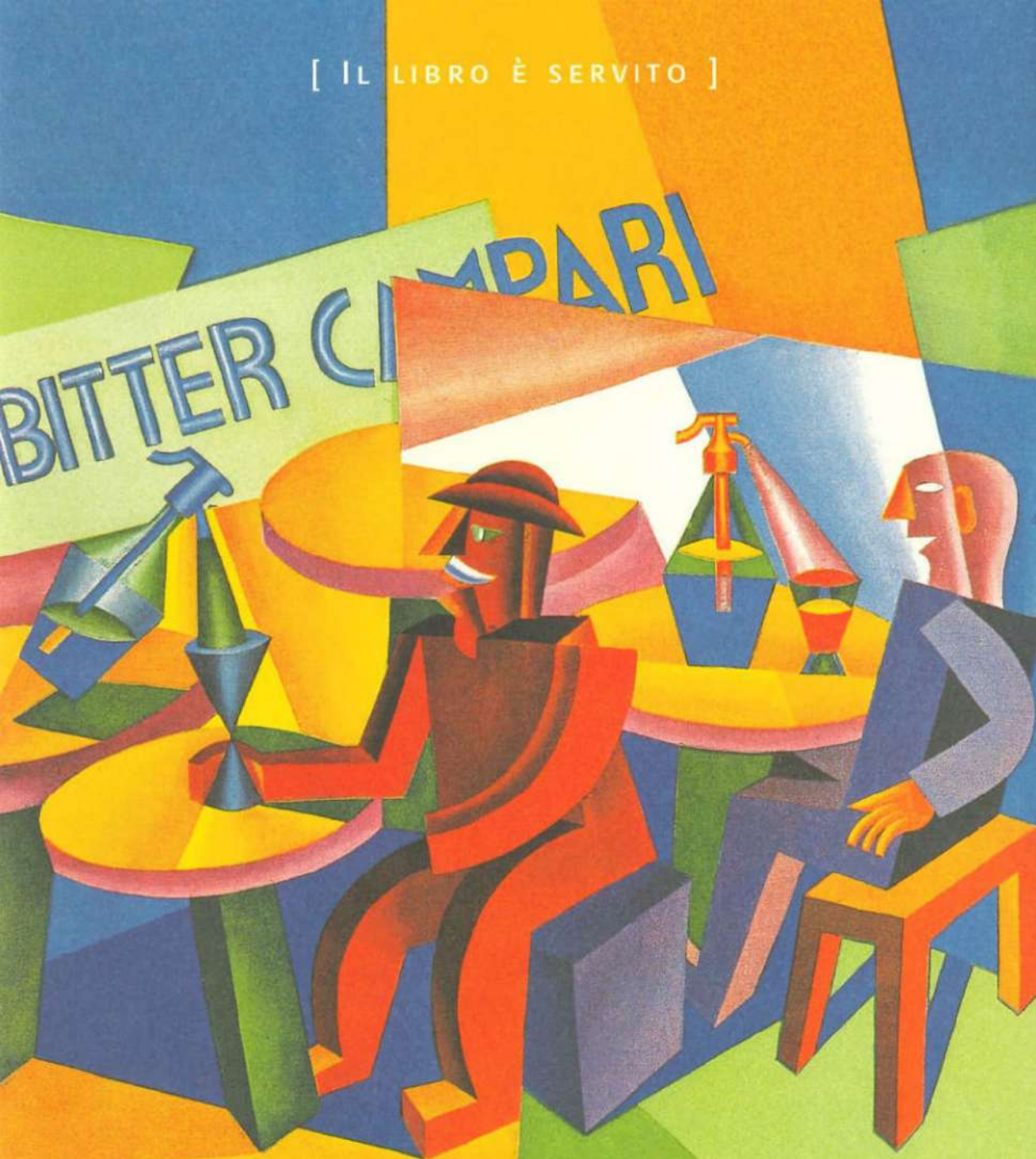
[Il libro è servito]



l'Erasmo

BIMESTRALE DELLA CIVILTÀ EUROPEA



l'Erasmo

5

l'Erasmo

BIMESTRALE DELLA CIVILTÀ EUROPEA

l'Erasmo
BIMESTRALE DELLA CIVILTÀ EUROPEA

Consiglio di amministrazione della Fondazione Biblioteca di via Senato
Marcello Dell'Utri (presidente), Giuliano Adreani, Vittore Branca, Carlo Carena, Fedele Confalonieri, Maurizio Costa, Ennio Doris, Paolo Andrea Mettel, Fulvio Pravadelli, Carlo Tognoli, Giancarlo Vigorelli

Segretario generale
Angelo de Tomasi

Collegio dei sindaci
Achille Frattini (presidente), Gianfranco Polerani, Francesco Antonio Giampaolo

Direttore della Fondazione
Claudio Ferri

Comitato di direzione
Carlo Carena (direttore), Vittore Branca, Guido Canziani, Michele Ciliberto, Tullio Gregory, Salvatore Silvano Nigro, Giuseppe Pontiggia, Giancarlo Vigorelli, Maurizio Vitale

Direttore responsabile
Elena Cardani

Segretaria di redazione
Lucia Bagatta

Progetto grafico
FG Confalonieri

Impaginazione
Isabella Gianazza

Ufficio stampa
Donatella Oggioni

Ricerca iconografica
Francesca Petrilli

Stampa
Mondadori Printing, Verona

Fotolito
Galli Thierry, Milano

Distribuzione nazionale
Arnoldo Mondadori Editore

Pubblicità
Fondazione B.v.S.

Un fascicolo L. 25.000, € 12,91; arretrati L. 35.000, € 18,08; abbonamento annuo (sei fascicoli) L. 100.000, € 51,65; estero L. 120.000, € 61,97

Pagamento a mezzo assegno bancario o tramite c/c bancario n. 19418.07 (ABI 0100306, CAB 206003) intestato alla Fondazione Biblioteca di via Senato presso il Monte dei Paschi di Siena, sede di Segrate

ISBN 88-87945-31-4

Spedizione in A. P. 70% CMP Verona Reg. Trib. di Milano n. 621 del 22/09/2000

Referenze fotografiche
Chimera/Raimondo Santucci, Milano; Luigi Ciminaghi, Milano; Archivio Electa, Milano; Angelo Saini, Milano; Archivio Scala, Firenze; Andrea Tamoni/Teatro alla Scala, Milano; Elena Tomei, Milano

L'editore si dichiara disponibile a regolare eventuali diritti per immagini o testi di cui non sia stato possibile reperire la fonte

Gli indici di tutta l'annata saranno compresi nel fascicolo di novembre-dicembre

Direzione e redazione
via Senato, 12 - 20121 Milano
Tel. 02 77711471- 77711416
Fax 02 76394757
Email: l.erasmo@katamail.com

© 2001 - Biblioteca di via Senato Edizioni

Biblioteca di via Senato
FONDAZIONE

Questo periodico è associato alla Unione Stampa Periodica Italiana

l'Erasmo
BIMESTRALE DELLA CIVILTÀ EUROPEA

5 SETTEMBRE OTTOBRE 2001

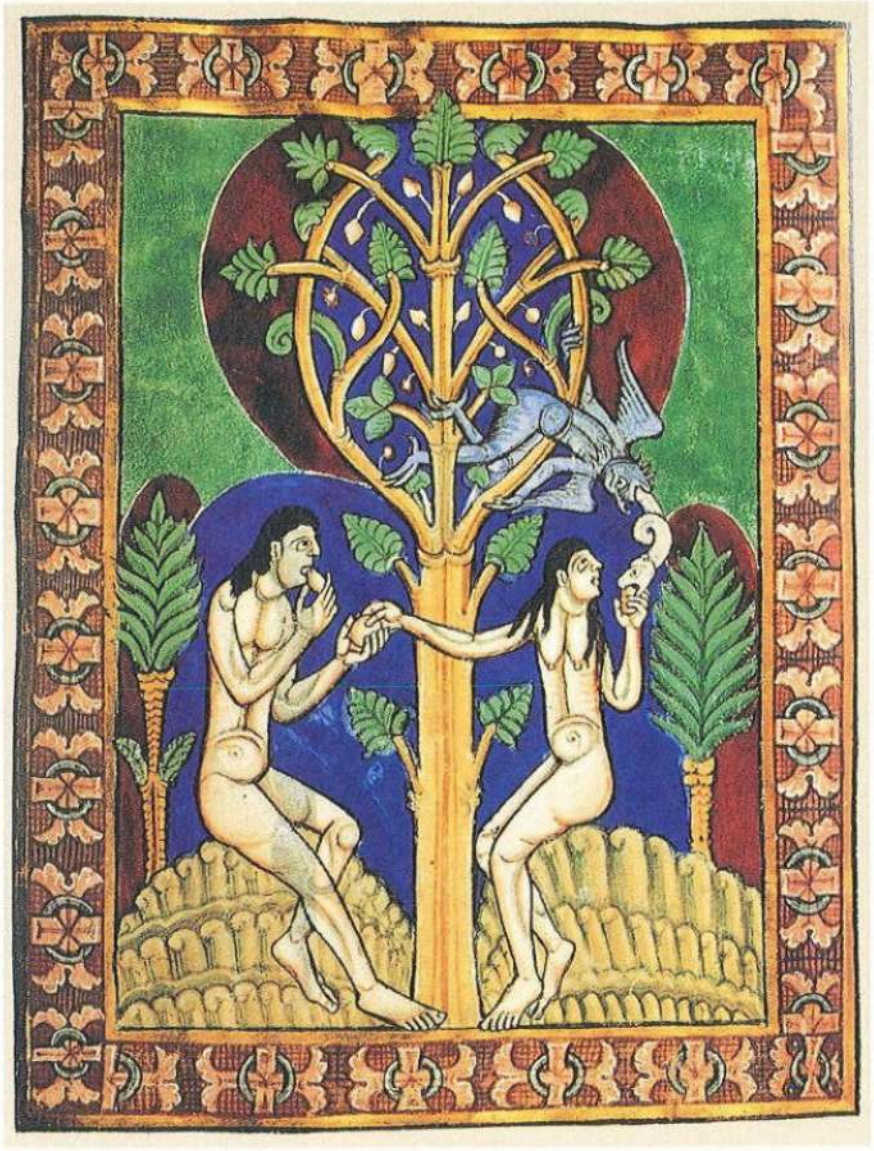
IL LIBRO È SERVITO	Folco Portinari	ATTENZIONE E DISTRAZIONE	4
	Umberto Albini	ATENE: IL PRANZO È SERVITO	18
	Ferruccio Bertini	A CENA CON EVA	40
	Claudio Benporat	IL PLATINA: UN UMANISTA GASTRONOMO?	53
	Giuseppe Frasso	PER CONFORTARE EL STOMEGO	63
	Tullio Gregory	COME CUCINARE UN FILOSOFO	70
	Alberto Capatti	UNA COMMEDIA FRA UOMINI E CIBO	82
	Pietro Gibellini	TRISTE È IL CONVITO SENZA IL VINO	89
	F.T. Marinetti e Fillia	RISOTTO ALLA FUTURISTA	97
	Davide Paolini	CIBO, LIBRI E I CINQUE SENSI	98
BIBLIOFILIA	Giulia Bologna	FRA LE MINIATURE DEI 'TACUINI SANITATIS'	100
	Marta Lenzi	LA BIBLIOTHÈQUE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE	107
L'OSSERVATORIO	Giuseppe Pontiggia	FAR RIVIVERE LA VITA	116
	Sergio Givone	LA FELICITÀ: CHE CI SIA CIASCUN LO DICE...	119
	Ugo Volli	IL TEATRO, ARTE DELL'AZIONE E NON CERIMONIA	122
	Carmelo Di Gennaro	UN ANNO SENZA NOTE	125
	Marco Carminati	I PITTORI IN CUCINA	128
	Adolfo Tura	I TRIONFI DI PAPA LEONE E UNA RARISSIMA EDIZIONE	132
I CAPOLAVORI DELL'OCCIDENTE	Luigi Malerba	'GARGANTUA E PANTAGRUELE'	134
L'INEDITO	Salvatore Silvano Nigro	DOVE 'LA SECCHIA' DIVENTA 'RAPITA'	140
GENIUS LOCI	Erasmo da Rotterdam	IL MIGLIOR CIBO	143

Attenzione e distrazione

In che misura i letterati si compromettono con la cucina

di Folco Portinari

Se non fosse vero potrebbe sembrare un paradosso: la nostra (le nostre) letteratura romanza concede scarsa o nulla attenzione al cibo. Come se i letterati si nutrissero come gli dèi di ambrosia, e neanche di quella, puri spiriti. Come se la realtà storica non avesse e dovesse farci i conti di continuo. Cosa dice infatti la storia? Che il cibo occupa una posizione centrale, dominante, essenziale nella vita sia vegetale che animale, quindi umana. È l'ovvio: senza cibo, per ragioni biologiche, le creature non esisterebbero. E questo mi pare un sufficiente motivo per prenderlo in considerazione, magari nel suo complesso ciclo vitale, circolare davvero come ognun sa, alimentazione-evacuazione-alimentazione. Perciò il cibo, conseguenza primaria, rappresenta da sempre la sola, inevitabile, ragion d'essere dell'economia, il suo senso. È l'ovvio: se potessimo vivere senza nutrirci l'economia avrebbe risolto i suoi problemi almeno dal punto di vista dei bisogni e dovrebbe occuparsi di questioni affatto secondarie al paragone. D'altronde questa è la vicenda del Paradiso Perduto, che invano gli economisti, liberisti o marxisti che siano, ci prospettano promettendoci l'inattingibile Terra Promessa. Nella quale, per altro, se così dovessero andare le cose, un ritorno all'Eden, verrebbe meno un'altra delle funzioni decisive (se decide del futuro creaturale) dell'esserci, il piacere. È l'ovvio: se non provassimo piacere nel mangiare, verosimilmente non mangeremmo (fermi restando tutti gli interventi e le limitazioni culturali del fenomeno, dinamico e non statico), così come se non provassimo



Salterio dell'Abbazia di St Albans (1121-1123), *La tentazione nel paradiso terrestre*, ms 1196: c. 17r. Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek

piacere nel copulare, non lo praticheremmo. L'esistenza e la sopravvivenza delle specie delegata a cibo e sesso, complementari, si fondano su un elemento, la domanda, decisa appunto dal piacere. Eliminarlo, con la sua forza espansiva e invasiva, sarebbe un bel guaio, almeno per come ci siamo abituati, per fisiologica cultura, dal giorno della nostra comparsa e di quelle che ci hanno preceduto. Biologia, fisiologia, economia, psicologia... È l'ovvio.

Eppure gli uomini d'arte e di letteratura fingono di non accorgersene (nulla è più disatteso dell'ovvio). Tutti no, a parte una



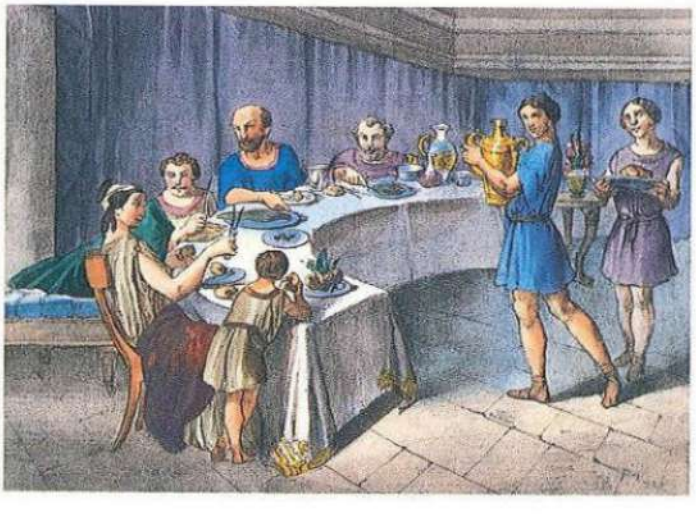
Bottega del Tintoretto (attribuito), *Il convito di Baldassarre*, circa 1545; olio su tavola, 22 x 77 cm. Verona, Museo di Castelvecchio

recente ripresa narrativa (libro e cinema), in chiave allegorica o metaforica. Un discrimine potrebbe collocarsi, per datazione, nella nascita del cristianesimo, ancorché contraddittorio, data la sacralità e la sacramentalità conferita al cibo e alla mensa, che non sono solo simboli attinenti al linguaggio, e lo sa ogni credente. Le testimonianze originarie sono comunque antiche. Quello straordinario e crudelissimo romanzo che è la *Bibbia* (il Testamento antico) inciampa nel cibo fin dalla sua prima pagina, intonando il libro, sebbene in verso negativo, di peccato. Poi l'uomo decaduto ha incominciato a sublimare e a sublimarsi, tentando l'impresa di redimere non solo sé, anima e corpo compreso e reso sempre più evanescente, ma assieme gli angeli decaduti. Laddove Omero non aveva disdegnato di inventare un grande poema che si svolge per intero a tavola, dall'inizio alla fine, in cui le risorse alimentari di Itaca, che i Proci si stanno letteralmente mangiando, diventano l'autentico motivo conduttore, economico, dell'intrigo. Può accadere che il re, tornando a casa, si trovi privato di quelle specifiche risorse in virtù delle quali egli è il re. Una storia economica, altro che avventura e simboli... Così accade, qualche secolo appresso, che a Roma il primo romanzo moderno, almeno nel frammento lungo che ci è pervenuto, sia di contenuto gastronomico, o ne sia il documento reale e realistico. Né il *Satyricon* è un unico nella Roma imperiale. È ancora l'ovvio, troppo sovente dimenticato, in tal

modo togliendogli quella che è la sua prerogativa, d'essere ovvio.

S'è detto che da un certo momento e per motivi prevalentemente ideologici l'uomo incomincia a disinteressarsi del corpo e a mortificarlo, e perciò a disinteressarsi del cibo inteso quale oggetto di intrigo. Per nostra fortuna ci pensarono quei 'fumettari' di ingegno che sono i pittori, anche i grandissimi, illustratori delle Sacre Scritture, magari sbizzarrendosi, come si sono sbizzarriti, nei menu dell'Ultima cena, della Cena in Emmaus, delle Nozze di Cana, del pranzo da Marta e Maria. Al contrario dei letterati, che si mostrano restii, se non fosse per il realista Alighieri, in due luoghi della *Commedia*[1], condannando sì i golosi all'Inferno e al Purgatorio, ma lasciandoci una ricetta per cucinare le anguille, fuor dal generico. Eppure nelle corti si guerreggiava, si torneava, si giocava, si faceva all'amore, ma si direbbe che non si mangiasse, benché non manchino gli interventi sul tema, nella letteratura rinascimentale, però tutti 'comici', da Folengo a Pulci a Rabelais, che rappresentano una lussureggiante isola gastrofila.

È vero che un sommo lirico cinquecentesco, Giovanni Della Casa, scrive un trattato comportamentale che include pure lo stare a tavola, sebbene con poche raccomandazioni *ad hoc* («Non istà bene grattarsi il capo né altrove, sedendo a tavola. [...] Né rodere o masticare si dee sì fattamente che si senta il suono o 'l romore, acciò che sia differenza dal mangiare de gli huomini a quella de' porci. [...] Et chi porta legato al collo lo stuzzicadente erra sanza fallo



Banchetto tricliniare nell'antica Roma; incisione acquerellata, sec. XIX

[...]. Lo invitare a bere, la quale usanza, sì come non nostra, noi nominiamo con vocabolo forestiero, cioè 'far brindisi', è verso di sé biasimevole» ecc...). Il *Galateo o vero de' costumi* mi pare che attenga più all'arte del convitare, appunti di regia, per quel grande spettacolo rinascimentale che è il pranzo, che non al cibo, del quale non si parla infatti.

Se è vero che in èra cristiana non si parla molto di cibo esaltandone i piaceri, il fenomeno lo si potrebbe motivare come una specie di anoressia o di un'ascesi affatto intellettuale, prive di riscontro pratico (il mondo non era popolato di anoressici o di asceti). Ciò che invece è singolare è l'assenza della fame, fenomeno questo sì di pratica realtà. La prima considerazione documentaria è che le opere gastronomiche escono dalla corte e la corte per sua natura è luogo lontano dalla fame. La seconda è che, essendo la fame plebea, a lei vanno riservati gli spazi dei generi plebei, la commedia e la commedia dell'arte in particolare, e il dialetto (sono assieme i sintomi d'uno svuotamento della corte). È l'invenzione di Arlecchino, con i suoi fratelli, eroe della fame, antieroe, che dipana un filo che arriverà a Pinocchio, a Chaplin, a Totò; mentre sul versante tragico ci hanno pensato i tragici avvenimenti di questi secoli, le carestie, a renderci attenta la memoria, non senza mirabili pagine, come le manzoniane.

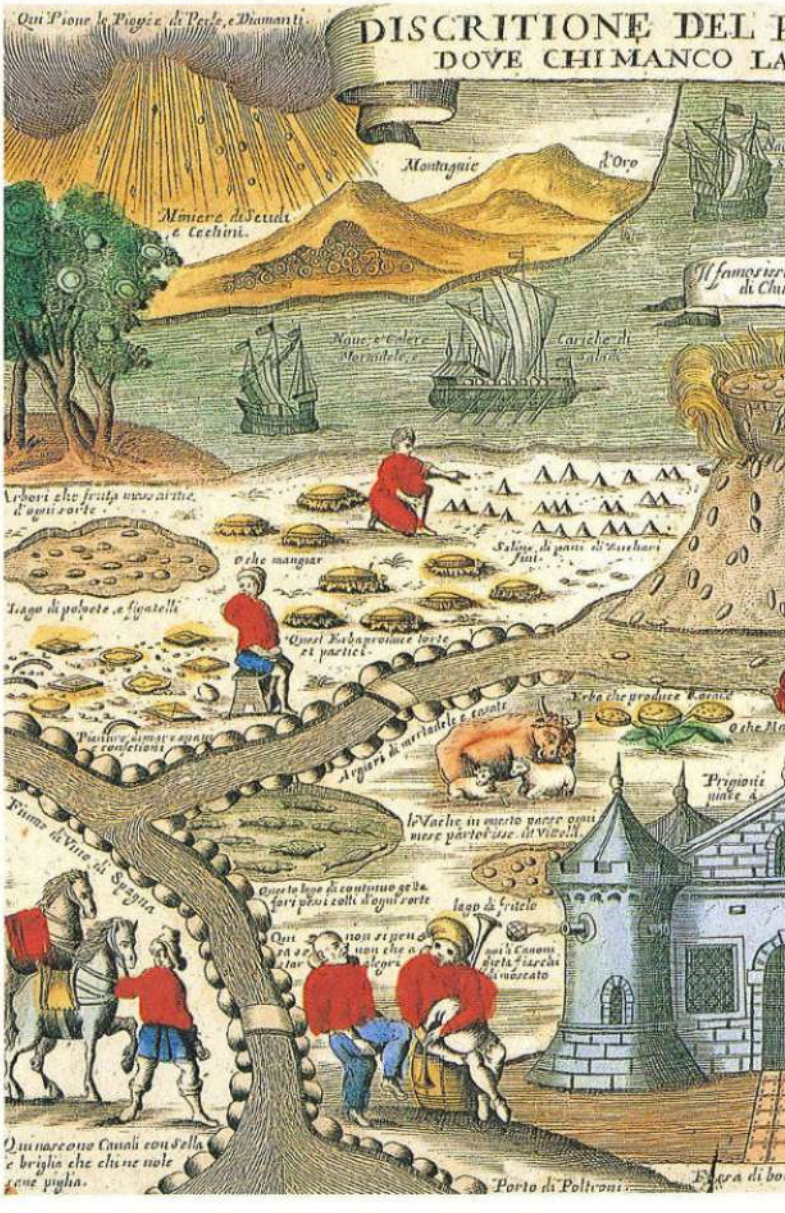
È l'attenzione morale, comunque, a prevalere negli uomini di lettere fino al Settecento, quando affrontino questo tema. Un bell'esempio ce lo offre un romanzo seicentesco di Francesco Fulvio Frugoni, *Il cane di Diogene*. Se lo schema è quello dei racconti allegorico-moralistici, prossimi alle strutture delle favole più che a quelle della storia (come accadrà al Voltaire del *Candide*, per portare una citazione facile), la sua mole strabordante contiene varie avventure autonome sempre con lo stesso protagonista, il cane eponimo. Nel quinto volume, o 'latrato', intitolato *Il tribunal della critica*, è contenuto un episodio singolare, lo sbarco nell'isola della Gastromargia in compagnia di Mercurio, dove sono di fatto realizzati ed esasperati tutti i sogni, tipicamente plebei, di Bengodi e di Cocagne. C'è in Frugoni un compiacimento descrittivo un po' ambiguo per la vita di quel paese. E per la sua biblioteca, nella qua-

le sono accolti rigorosamente e unicamente volumi d'arte culinaria, venti pagine di titoli in diverse lingue (e quindi culture). Una festa golosa. La pedagogica conclusione prevede esemplarmente il rogo della biblioteca (Erostrato o *Fahrenheit 451*), che si estenderà sodogomorricamente alla città intera.

Quel che è certo e certificato è che nelle corti, dov'erano ospitati per lo più i poeti, si mangiava, eccome, e secondo uno stile e modalità, non esclusivamente gastronomiche, sempre più complesse e tali da richiedere una codificazione. Si sviluppano insomma una cultura e una sapienza gastronomica che s'accompagnano a una ritualità spettacolare, con canoni e regole, una vera e propria retorica. Hanno fortuna libri specifici per conservare e tramandare quella che è considerata ormai un'autentica arte, alla quale non disdegnano di applicarsi Leonardo o il Buontalenti. Ricettari ma pure trattati sulle funzioni e le tecniche del trinciante, o di piegare i tovaglioli, o sulle sequenze delle portate. Va precisato che questi libri hanno conosciuto una fase di eclisse storiografica, sopraffatti dalle metodologie idealistiche, e solo di recente han riacquistato senso e valore documentario, incominciando dalla Francia (e a questo proposito non va dimenticato un caso davvero



Gian Domenico Ferretti (1692-1766), *Arlecchino cuoco*, circa 1742; olio su tela, 97,1 x 127 cm. Sarasota (Florida), The John & Mable Ringling Museum



innovativo, l'ampia presenza nell'*Encyclopédie* di lemmi alimentari, alcuni svolti da Diderot e D'Alembert), ma coinvolgendo sempre più e meglio la storiografia italiana, per le ragioni economiche sopra ricordate, e merceologiche, e di costume.

I testi classici di culinaria, medioevali e rinascimentali, sono oggetti appetiti dai bibliofili (a Milano c'è uno straordinario antiquario, Scipione Ferrero, specializzato su tale argomento), ma c'è un editore, Forni, che ha ristampato e ristampa quei testi in ana-



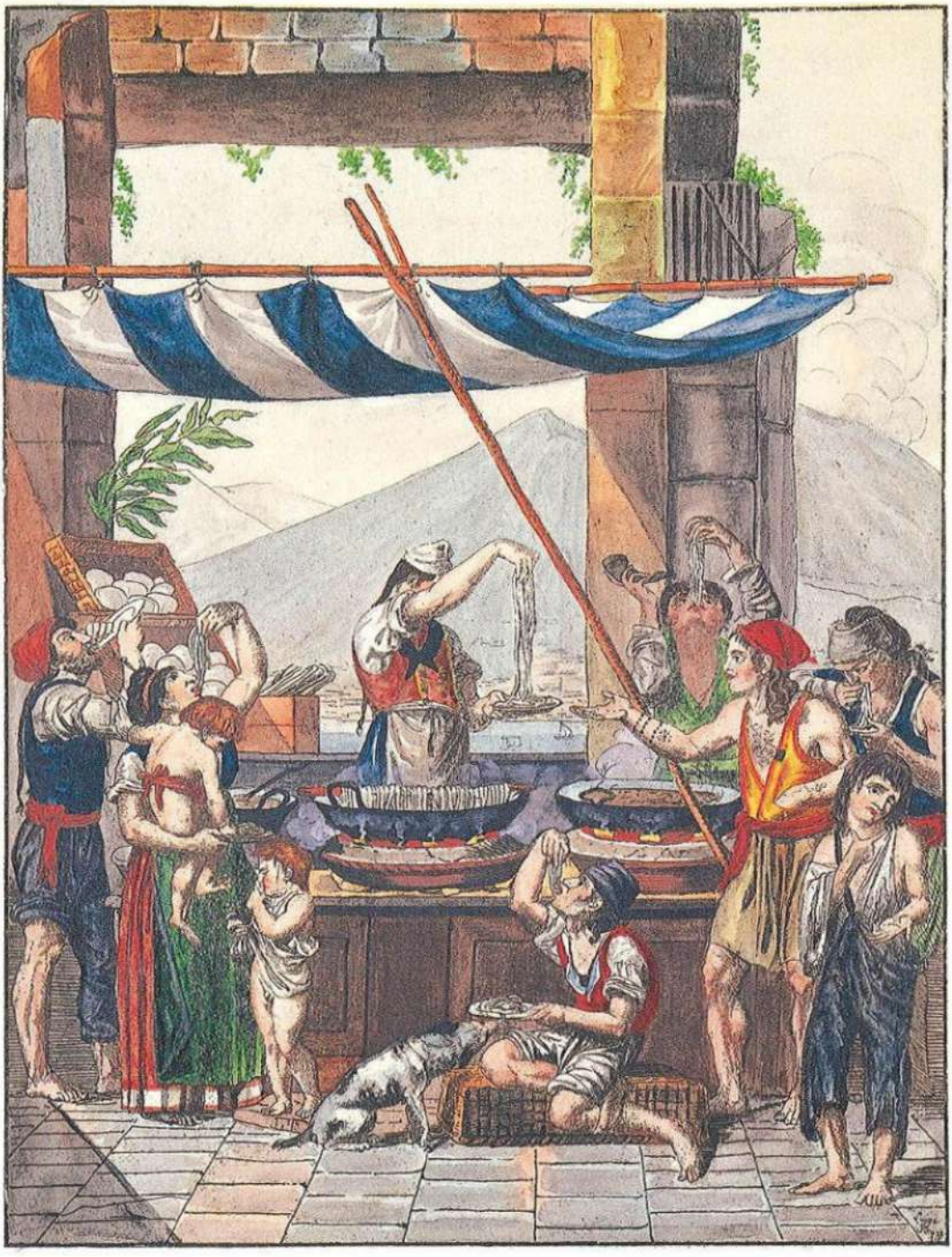
Descritione del paese di Chucagna dove chi manco lavora più guadagna, Remondini, Bassano del Grappa, circa 1730. Lugano, Fondation B. IN. G.

statica. Così uno, come me, che non abbia possibilità di denaro sufficienti per gli originali può consolarsi con le copie in facsimile di Messisbugo, dello Scappi, fino alla Cuciniera piemontese e al Luraschi. Non diversamente in Francia è accaduto col Taillevent, col De La Varenne, con Carême o con Brillat-Savarin. Credo che questo sia un fenomeno che non ha un analogo riscontro, per attenzione sistematica e organica, con la poesia o col romanzo, laddove è consueta con i testi di cucina. Finto antiquariato. Possiamo

invece parlare di modernariato quando arriviamo alla fine dell'Ottocento, Escoffier o Artusi?

Quelli comunque fin qui nominati sono prevalentemente cuochi (non Artusi) e non c'entrano col discorso condotto fino a questo punto. La domanda è: in che misura si compromettono i letterati? È sufficiente un libro di ricette della famiglia di George Sand o una digressione di Baudelaire nella novella *La Farfalo* («La truffe, cette végétation sourde et mystérieuse de Cybèle, cette maladie savoureuse qu'elle a cachée dans ses entrailles plus longtemps que le métal le plus précieux...», e si parla del tartufo nero, attenti; o: «Quant à la question des sauces, ragoûts et assissonnements [...] je puis vous affirmer qu'ils étaient parfaitement d'accord, surtout sur la nécessité d'appeler toute la pharmacie de la nature au secours de la cuisine. Piments, poudres anglaises, safraniques, substances coloniales, poussières exotiques...»)? Bastano le polpette manzoniane o il risotto di Fogazzaro? Basta, a inizio Novecento, Thomas Mann che sceglie proprio il cibo, il menù, per scandire la decadenza della famiglia Buddenbrook («bollente zuppa di verdura coi crostini arrostiti», «un enorme prosciutto, rosso mattone, affumicato e bollente con una salsa di scalogno bruna e acidula», «patate e broccoli», «carpe nel vino rosso [...] con cipolle e chiodi di garofano e pane abbrustolito, [...] con un po' di zucchero e un cucchiaio di burro», «un budino speciale composto di strati di amaretti, di lamponi, di biscotti e di crema», «un *plum-pudding* alla fiamma»)? O gli stufati di Joyce. E qui mi fermerei, non senza aver prima ricordato un buon poeta italiano, Olindo Guerrini, che si cimentò con la cucina e scrisse pure un pregevole libro sul recupero culinario degli 'avanzi', un bel test sociologico sulla condizione della piccola borghesia di fine secolo diciannovesimo, tra Ballo Excelsior e Bava Beccaris.

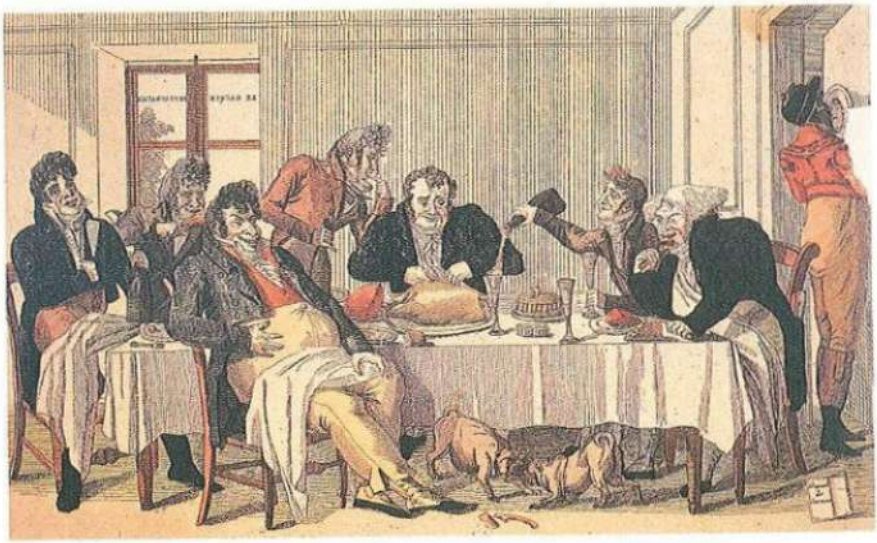
C'è, però, un uomo di lettere celeberrimo, al quale viene attribuito un ponderosissimo ricettario. È Alessandro Dumas, il padre. Il libro è il *Grand dictionnaire de cuisine*[2] al quale stava lavorando quando morì nel 1870 e che vide la luce postumo, nel 1873. E con lui si pongono subito le medesime questioni che accompagnano tutta l'opera dell'ipertrofico, bulimico scrittore. Che la sua sia stata



Venditore de' maccaroni cotti sullo sfondo del Vesuvio; incisione a colori, sec. XIX

un poco un'industria, quella che si muove attorno a tanti o troppi romanzi non è mai stato un mistero, e noi ne conosciamo alcuni di quegli operai, i *nègres*, che attesero alla catena di montaggio, il più famoso dei quali è il Maquet. Il problema riguarda genericamente il DNA, la ricerca della paternità. Il *Dictionnaire* resta in ogni modo un'anomalia, un'imponente (seicento pagine in 8°) raccolta di ricette, accompagnate da curiosità, aneddoti, riflessioni, da parte di un letterato. Così come un altro letterato, tale si considerava, di lì a pochi anni raccoglierà le ricette d'un'Italia gastronomica inventata, Pellegrino Artusi. Tra i due raccoglitori va però messa bene in vista una sostanziale differenza metodologica, perché Artusi, diversamente dal francese, sperimenta, per mano della fedele cuoca Marietta, le ricette che poi propone nel libro. Dumas sembra più ambizioso e si estende oltre i confini nazionali (il 'garibaldino' parla dei *macaroni*, assicura erroneamente che in Francia li ha portati la moglie di Enrico II, la fiorentina Caterina de Medici, ne dà una complessa ricetta di Mme Ristori, e racconta che «les lazzaroni napolitains ne vivent guère que de macaroni, de figues, d'ail et d'eau glacée» [la dieta mediterranea?], ma dimentica il sartù, che qualche buon *monsù* napoletano gli avrà pur preparato, mentre l'assenza della pizza può servire per la datazione di quel piatto o per la sua diffusione. Ci penserà Matilde Serao, di lì a pochi anni, a porvi rimedio).

Sia il *Dictionnaire* di Dumas che *La scienza in cucina e l'arte*



Riunione gastronomica, o i golosi a tavola, incisione a colori, sec. XIX. Parigi, Photothèque des Musées de la Ville de Paris





Jacques-Jean-Marie-Achille Devéria (1800-1857), *Alexandre Dumas*

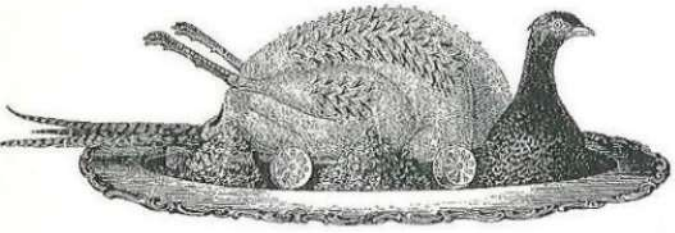
Pellegrino Artusi (1820 – 1911)

di mangiar bene di Artusi si collocano in quell'area ambigua tra antiquariato e modernariato, se guardiamo a loro come oggetti e come segni di un valore di mercato al quale hanno accesso. È l'Ottocento e in particolare la seconda metà del secolo. Di cose, tutti lo sappiamo, ne succedono e di sconvolgenti per l'ordine millenario, incominciando dalla rivoluzione industriale, sostenuta da una progressiva accelerazione scientifica e tecnologica, che coinvolge tanto l'economia (Smith e Marx) che la filosofia. E l'organizzazione della produzione, i rapporti di lavoro, che modificano profondamente abitudini consolidate. È in quel clima di uscita dalle corti (certo, per entrare in nuove e diverse corti, ma sempre corti) che anche il cibo cerca di riappropriarsi delle sue originarie prerogative, sapide: non è più unicamente l'oggetto di contemplazione di tanta pittura figurativa europea sei-settecentesca, non è più 'natura morta', incarnazione della *vanitas*. Si moltiplicano per converso i ricettari, specie regionali, ma cresce altresì l'attenzione della scienza. Non mi riferisco alla dietetica (una caratteristica dei testi più antichi consiste proprio nell'identità cucina-dietetica-benessere, più che nella ricerca del piacere) quanto allo studio dello sviluppo delle risorse alimentari, delle specificità (dalla vite al mais), della conservazio-

ne. C'è insomma un più visibile intreccio e una più complessa visione di quello che torna a essere un problema. Estremizzo un poco: dalle crociate alle colonie è cambiato il punto di vista economico, ma rimane medesima la finalità.

È ormai argomento normale insegnare nelle scuole i rapporti tra rivoluzione industriale e cultura, con le naturali ricadute sulle arti. *In primis* si è avuta una sorta di degradazione realistica, desublimativa, cioè una discesa dall'aulico (la lingua del privilegio) al quotidiano, nella quale è coinvolto il cibo. Se, spogliato del suo sublime abito 'poetico', è il vero l'oggetto delle arti, è quasi una spontanea conseguenza la presenza del cibo nelle opere nuove e l'attrazione che contagia gli artisti. Che so, il Balzac del conclusivo *Cousin Pons*, o il Manzoni dei *Promessi sposi* con tutte le complicazioni che li aggravano, o il Dumas testé citato, fino alla reazione estetica sofisticatissima del Huysmans di *À rebours*. Oltre, fino ai futuristi, che avevano dichiarato guerra alla pastasciutta (ma Palazzeschi racconta che quando andava a pranzo da Marinetti a Milano mangiava gli spaghetti e pure la busecca) ed elaborano un loro canone gastronomico, con un manifesto-libro, prezioso reperto antiquariale.

Ma se guardo alla seconda metà del secolo appena trascorso mi rendo conto che si è aperta una breccia o è incominciata una ripresa gurmandina nella narrativa e in quella variante della narrativa che è il cinema. Il cibo come piacere, in sé? Rarissimamente (Soldati). Semmai si sarebbe tentati di vederne il modello nella linguistica, restituendo al cibo il suo valore di segno-simbolo di primaria importanza, essenziale per le creature. È un trasferimento di qualità e angosce, nella semplificazione ultima di vita e morte, o meglio di vita-morte, in che sta il suo significato. Con la fame, come accidente o incidente di mediazione. È il presente che tutti conoscono, nel quale si mescolano la casalinghitudine della Sereni e la Babette della Blixen, la Harris e l'Esquivel e la Allende, il cannibalismo di Thomas Harris nel *Silenzio degli innocenti* e quello del *Cuoco il ladro sua moglie e l'amante* di Greenaway



Amédée Varin, *Fagiano*, in Eugène Nus et Antony Meray, *L'Empire des légumes. Mémoires de Cucurbitus I^er^*, G. de Gonet, Parigi 1851

(con quei precedenti, del *Tieste* di Seneca e del *Titus Andronicus* di Shakespeare!), il giapponese *Tampopo* e il cinese *Mangiare bere uomo donna*, Buñuel e Ferreri... Senza contare un amplissimo uso metaforico, nei dettagli, del cibo. E tralascio i fumetti, dagli spinaci di Popeye allo stufato di Arcibaldo, ai panini di Poldo e Dagoberto...



Amédée Varin, *Frutta: la pera buoncristiana* col detto latino «Post Pira suma [per *sume*] potunt [per *potum*]» («Dopo la pera bisogna bere»), in Eugène Nus et Antony Meray, *L'Empire des légumes. Mémoires de Cucurbitus I^er^*, G. de Gonet, Parigi 1851

Questi risultati, però, sono relativamente secondari rispetto alla vera novità, di natura storiografica. L'alimentazione, e quindi il cibo, nella sua complessa articolazione, agraria industriale economica giuridica antropologica ambientale gastronomica, diventa un elemento imprescindibile per gli studi storici. Se è vero che all'inizio di questo rinnovamento metodologico ci sono i francesi delle *Annales*, è altrettanto vero che l'interesse degli storici italiani ha recuperato il tempo perduto ed è in crescita un interesse scientifico per un argomento che era estraneo alla storiografia di ieri. Si tratta di lavori non sempre agevoli, nella ricerca e nel reperimento di documenti in archivi, per lo più negletti nelle epoche precedenti. I medievisti soprattutto, come Gregory, Montanari, Rebora, Comba, delle Università di Roma, Bologna, Genova, Milano; i prematuramente scomparsi, gli italianisti Camporesi e Faccioli; e ancora il francesista Capatti dell'Università di Pavia (che ha curato il volume degli *Annali* einaudiani dedicato all'alimentazione), sono davvero gli alfieri, certo non i soli, di questa scuola. Non basta, da dieci anni viene conferito un premio internazionale sulla cultura del cibo, il Langhe-Ceretto, con una larga partecipazione di scienziati d'ogni parte del mondo. Dall'artusiana *Scienza in cucina* si è arrivati all'ingresso autorevole, universitario, della cucina nella scienza.

[1] Purgatorio, XXIV. 19-24: «...è Bonagiunta/ Bonagiunta da Lucca; e quella faccia / Di là da lui più che l'altre trapunta / Ebbe la Santa Chiesa in le sue braccia: / Dal Torso fu, e purga per digiuno / L'anguille di Bolsena e la vernaccia...».

[2] Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de Cuisine*, Alphonse Lemerre, Parigi 1873; rist. anast. Éditions Phébus, Paris 2000.

Atene: il pranzo è servito

Dagli eroi di Omero alle grandi trovate comiche del teatro classico ed ellenistico

di Umberto Albini

Aiace, reso folle da Atena, irata contro di lui, compie una strage di pecore, capre, vacche: vede in questi animali i Greci a lui nemici che gli avevano negato le armi di Achille. Da dove aveva preso quell'innocente mandria? Sofocle specifica (*Aiace* 53 s.): «dalla preda bellica ammassata e non ancora divisa». Infatti, i Greci che assediavano Troia per nutrirsi compivano razzie e tenevano poi gli armenti rapinati in spazi adatti al pascolo vicino al loro accampamento. Così tra i molti mali della guerra uno almeno se lo risparmiavano: la fame. Terminato il quotidiano e vigoroso scontro si ritiravano a rifocillarsi (*Iliade* 11. 86-90). Quando si presentava l' occasione celebravano anche banchetti di una certa consistenza.

Ma – ahimè – il rituale dei banchetti nei poemi omerici si ripete con sbrigativa monotonia. Il menù era semplice e privo di sorprese: pane intero o a tocchetti, vino scintillante ancorché annacquato, carrello di carni (pecore, capre, buoi, maiali) arrostite o infilzate sugli spiedi (si vedano fra i tanti passi, *Iliade* 9. 206 s., in cui è il grande Achille a preparare il barbecue; *Odissea* 4. 55 s.). La distribuzione delle carni di solito avveniva in modo equo: agli ospiti di riguardo, però, non essendo ancora sorto il problema della mucca pazza, si destinava la lombata, madre delle bistecche. È il trattamento che Agamennone riserva al prode Aiace (*Iliade* 7. 321 s.) e Menelao a Telemaco e anche al figlio di Nestore (*Odissea* 4. 65 s.).

Ovviamente essendoci ovini e bovini i prodi Greci si saranno nutriti anche di cacio. Tuttavia questo non si ricava dalla descrizione dei conviti, bensì dall'arraffa arraffa dei marinai di Odisseo ansiosi di portar via dall'antro del Ciclope Polifemo quanto era utile per la pappatoria, cominciando dai formaggi (*Odissea* 9. 225 e 232). Manca anche, nei menù omerici, qualsiasi menzione di cacciagione e di pesci. Soprattutto l'idea di cibarsi di pesce non andava a genio a questi nostri remotissimi antenati. Quando Odisseo approda, malauguratamente, all'isola Trinacria i suoi compagni solo dopo che le provviste di bordo (ossia gli animali domestici) sono esaurite vanno in giro a cacciare e pescare spinti dalla necessità. Ma poi, incapaci di rinunciare al loro vitto di carnivori, finiscono per scannare le vacche sacre ad Apollo e le divorano con gran gusto, ignari dei guai che si tireranno addosso (*Odissea* 12. 329 s.). Del resto la carne costituiva un manicaretto anche per il Ciclope e per i Lestrigoni, purtroppo antropofagi (*Odissea* 9. 287 ss.; 10. 124).

Sull'assenza del pesce nel regime alimentare degli 'eroi' si sofferma perplesso Platone, sottolineando che erano stanziati lungo la sponda del mare, nell' Ellesponto (*Repubblica* 404 B-C). Platone aveva le idee chiare anche su cosa toccasse e a chi. Da lui siamo informati sulla 'dieta' raccomandabile e appropriata per le classi inferiori. Trascrivo la lista: «Un po' di vino, farina d' orzo e di grano e come companatico bulbi di verdure, sale, olive, formaggio, pasticcini di fichi, ceci, fave, bacche di mirto e ghiande abbrustolite» (*Repubblica* 372 B-D). La carne era riservata alle classi superiori. Solo in questo modo si garantiscono (lo assicura il filosofo) la salute dei cittadini e il benessere dello Stato e si evitano gravi problemi politici. Ma anche tra i guerrieri potevano esistere distinzioni. Archiloco, il poeta e soldato mercenario del VII sec. a. C., beve sì il pregiato vino di Ismaro, ma deve accontentarsi come cibo della maza. La quale può anche trasformarsi in ghiottoneria: «La mia mogliettina – dice Filocleone nelle *Vespe* di Aristofane (v. 610) – quando rientro a casa con i soldi mi coccola e mi porta una soffice focaccia [*phystèn mázan*]». Ma di regola è una specie di galletta dura, non lievitata, ancora in uso oggi nei



paesi del vicino Oriente (la focaccia genovese ne è il parente ricco). Forse proprio nutrirsi solo di maza avrà reso Archiloco tanto irascibile.

Gli Spartani godevano di giusta notorietà per molte ragioni. Erano combattenti gagliardi e coraggiosi, avevano il senso della disciplina, dicevano l'essenziale, erano capaci di battute spiritose e taglienti. Ma – ahimè – tra i lati negativi (menzogna, furto) va messa la loro nutrizione: si alimentavano di una zuppa nera (*zomós*), famosa e famigerata e scarsamente appetibile fuori di Sparta. Plutarco (*Vita di Licurgo* 12. 1-4) ci informa sugli ingredienti di un pasto spartano in comune (più o meno quindici persone): ognuno doveva portare mensilmente un medimno di farina (circa 78 litri),



Bottega di Giulio Carpioni (1611-1674), *Banchetto degli dèi*, olio su tela, 133 x 254 cm. Venezia, Biblioteca Querini Stampalia

otto congi di vino (un congio equivale a circa 5 litri), formaggi e fichi e un modesto contributo in denaro per l' acquisto di altri alimenti. Il generale e buongustaio Lucullo (I sec. a. C.) sarebbe inorridito di fronte a un convito simile, che oggi invece potrebbe essere preso in seria considerazione dalla *Weight watchers.*

Se l'austerità era un obbligo di legge per gli Spartiati, cioè il fior fiore dei cittadini, ad Atene era un dato di fatto per le classi umili. Plutarco in un suo libello (*La gloria di Atene* 349 A) polemicamente ricorda che ai bei tempi di Atene agli equipaggi delle navi erano assegnati farina d' orzo, cipolle e formaggio mentre ai coreghi toccavano anguille, lattughelle, costolette di bue e agnello per tutto il periodo in cui erano occupati a esercitare la voce e fa-

re la bella vita. Non molto migliore, del resto, era il rancio dei soldati. Lo stratego Ceratade (così racconta Senofonte nell'*Anabasi* 7. 1. 37) per provvedere al rifornimento da lui promesso alle truppe si procura farina, vino, olive, cipolle, aglio.

Eppure c'era chi era contento di così poco. Nelle *Ecclesiazuse* – ossia *Donne al Parlamento* – presentate da Aristofane nel 411 a. C., il Coro esalta come età dell'oro quella in cui gli Ateniesi si recavano all'Assembea portandosi dietro del pane secco, due cipolle, tre olive e una borraccetta di vino (vv. 306-308). Poi, come dice Montale, «sopra l' acque scavate dové mettersi un vento»: ossia chi intendeva far politica voleva essere pagato. Un malcostume che oggi, per fortuna, è scomparso?

Sulle olive si rende necessaria una piccola chiarificazione: secondo i malevoli quelle verdi causavano emicranie e quelle nere mal di stomaco: così riferisce Ateneo, un tardo enciclopedico affastellatore di notizie culinarie, nella sua polpettosa opera *I Sapienti a banchetto* (2. 56 B). Ma erano salubri se torchiate o in salamoia. Fra parentesi, l'oliva in salamoia ha un nome molto poetico, in greco: si chiama 'tuffatrice'. Stupende e raccomandabili erano le olive rugose e maturate sull'albero: parola di Archestrato, poeta del IV sec. a. C., antesignano, in miniatura, dei nostri Artusi o se si preferisce Carnacina (fr. 7, ed. O. Montanari, Bologna 1983).

Delle olive pare fosse patito proprio il grande Platone. A quanto riferisce Diogene Laerzio (*Vite dei filosofi* 6. 25) in un sontuoso banchetto ad Atene toccò solo olive, con stupore di Diogene il Cinico, e specificò che anche a Siracusa (la Sicilia era la patria della grande cucina) esse facevano parte della sua alimentazione.

I reggitori del popolo, però, non se la sentivano di abbandonare la gente al rio destino di mangiare sempre lo stesso modesto desinare e così provvedevano ogni tanto a distribuzioni di grano e di carni (ricavate dalle vittime sacrificate agli dèi) per soccorrere i meno abbienti. Per l'appunto proprio da Atene, nonostante i suoi poveri o forse proprio per questo, ci giungono le indicazioni più complete e stuzzicanti di banchetti straordinari per varietà e prelibatezze culinarie. Fonte principale è naturalmente la commedia,

nella quale il motivo del cibo e delle scorpacciate reali o sognate costituisce da sempre tema portante e viene festevolmente e gustosamente rappresentato.

Aristofane squaderna spiritosamente primizie culinarie benedette dal cielo, scandendole vocabolo per vocabolo con voci che si incalzano. Nei *Cavalieri* (424 a. C.) due personaggi, il Salsicciaio e il Paflagone, gareggiano tra di loro astutamente e cercano di superarsi nell'offrire pane e companatico a Demos, il popolo. Riporto alcune battute (vv. 1166-1179).

> P. Ecco per te qualche focaccina, impastata con l'olio di Pilo.
> S. Da parte mia eccoti delle ciambelle, bucate dalla dea con la sua mano eburnea.
> D. Reverenda signora, che razza di ditone hai!
> P. Qui c'è un purè di piselli: guarda che colore ha! Lo ha preparato Pallade personalmente.
> S. È chiaro che la dea ti protegge: ora sta tenendo sospesa sul tuo capo una pentola di brodo.
> D. Credete che questa città sarebbe ancora abitata, se lei non ci tenesse la pentola sulla testa?
> P. Questa trancia di pesce in salamoia te la manda 'la dea che atterrisce gli eserciti'.
> S. E 'la figlia di un potente padre celeste' ti invia questo lesso, e trippe frattaglie, ventresca...

Si fa poi ancora menzione o meglio scansione di piacevolezze, come focaccina, interiora, torta farcita, carne di lepre, nonché acqua e vino in rapporto di 1 a 2. Ma le componenti di un succulento banchetto possono anche essere esibite in modo opposto, conglobate, cioè, in un unico, compatto vocabolo, con rapida accelerazione.

Alla fine delle già citate *Ecclesiazuse* di Aristofane arriva un'ancella, comunica che è in atto il banchetto comune per tutti i cittadini, conforme alle nuove regole sancite dalle donne al potere. E precisa come il pranzo comprenda ogni ben di Dio, contempli

un ventaglio amplissimo di pesci e carni e in più qualche dolcetto (vv. 1169-1175): «Ostriche, trance di pesce salato, cagnoli, gattucci, teste di branzino in salsa piccante e sopra silfio, olio, miele, tordi e anche merli, colombacci, colombelle, piccioni selvatici, lepri cotte nel vino [cioè in salmì], croccanti e cantuccini».

Singolare è il modo con cui l'ospitante (chiamiamola così) sciorina la sequela di cibi. È un elenco mozzafiato, senza pause tra una parola e l'altra: e sono parole a tamponamento (per usare la felice espressione del linguista Bruno Migliorini), ossia con perdita del suono finale e compressione del tutto a formare un unico termine (qui, mostruoso). Lo riporto nella scansione di Alan H. Sommerstein nella sua edizione delle *Ecclesiazuse*, Warminster 1998:

> lopadotemachoselachogaleo-
> kranioleipsanodrimupotrimmato-
> silfioparalomelitokatakechumeno-
> kikepikossufofattoperistera-
> lektruon † optegkefallio † kigkople-
> leiolagoosiraiobafetraga-
> lopterugon.

In questo farfugliamento fonetico, in questo scioglilingua le portate sono a stento riconoscibili, esattamente come succede all'indifeso cliente oggi, quando al ristorante si arrischia a chiedere al loquace cameriere cosa c'è di primo e di secondo. Qui c'è anche un accenno al dessert e perciò (arbitrariamente) ho introdotto i croccanti e i cantuccini. Non volevo far torto all'alata saggezza di Pindaro che dichiara: «Alla fine del convito è dolce il dolce, anche se il pranzo è stato molto abbondante» (fr. 124 C Snell).

Il ventaglio dei dolci greci è molto ampio: Ateneo (*I Sapienti a banchetto* 14. 644 F-648 C) ne enumera una quantità impressionante. Mi limiterò a citare qualche tipo di golosità, come biscotti, pasticcini, budini, torte e tortini, bomboloni. Di quest'ultimo bocconcino possediamo persino una ricetta latina, pervenutaci grazie a Catone (*De re rustica* 80). L'impressione che se ne ricava è che fosse il progenitore del krapfen, ma in versione cementizia. Va ne-



Erade seduto porge una tazza a una Nike; cratere apulo a campana, circa 370-360 a. C. Bari, Collezione Vivenzio

cessariamente specificato che il miele la faceva da padrone.

Di che salsa piccante sta parlando Aristofane? Trattandosi di un simposio da signori potrebbe essere il celebre e costosissimo *garum*, di cui andranno pazzi i Romani e gli imperatori bizantini. Un manuale greco di agronomia (*Geoponica* 20. 46. 1) ce ne ha conservato una ricetta che si può riassumere così: «Gettare in un recipiente interiora di pesce, pezzettini di pesce o pesci piccoli, rimestare sino a ottenere una poltiglia omogenea. Mettere a salare al sole l'impasto rivoltandolo e sbattendolo in modo che fermenti. Immergere nel recipiente un cesto grande e fittamente intrecciato. Lentamente nel cesto filtrerà del liquido: è il desiderato *garum*». La ricetta merita attenzione, va sperimentata e chi ha amici antipatici può invitarli all'assaggio. Se sopravvivono sono proprio amici.

La filastrocca aristofanesca (170 lettere, 79 sillabe), destinata a suscitare il riso, vuole dare l'idea della quantità e quindi della ricchezza. Il munifico trattamento sarebbe certo piaciuto al parassita derelitto, protagonista di un anonimo frammento (Ateneo, *I Sapienti a banchetto* 6. 270 E-F). Vedendo una tavola apparecchiata con dovizia di pesci e di altre pietanze di ogni genere, il parassita esclama:

> Povertà mia, coraggio. Su, sopporta
> chi blatera idiozie. Ti ci costringe
> la triste fame e lo stragrande numero
> di piatti di ogni tipo.

Meraviglie gastronomiche non esistono solo in terra, ne pullula anche l'al di là. Quando Dioniso, travestito da Eracle, scende nell'oltretomba, a un certo punto si vede prospettare da un'ancella un mangiarino che include filoni di pane, passato di legumi, bue arrosto, polli lessati, noccioline abbrustolite, trance di pesce, torte, focaccine e vino squisito, il tutto rallegrato da flautista e danzatrici (Aristofane, *Rane* 504-516). Simili godurie non sono solo riservate al semidio ingordo e vorace. Ferecrate, contemporaneo di Aristofane, nei suoi *Minatori*, una commedia sull'al di là, presenta il regno dei morti come un prezioso luogo di delizie mangerecce, a disposizione di tutti i defunti.

> Scorrevano fiumi di purè e di nera zuppa, gorgogliando attraverso strettoie, insieme a fette di pane scavate a cucchiaio, e schiacciatine. [...] Sanguinacci e sfrigolanti salsicciotti giacevano sparsi sulle rive dei fiumi, al posto delle conchiglie. Vi erano trance di pesce arrosto, condite con salse di tutti i tipi, e anguille avvolte nella bieta. E vicino, su vassoi, cotolette di sopraccoscia, tenerissime, e zampe, orecchie, muso lessi, fragranti di profumo delizioso e interiora di bue, lombi di maiale ben rosolati e gustosissimi troneggiavano su focacce di farina fine. Per non parlare delle creme a base di latte contenute in bacili e dei blocchetti di colostro.

Questa burlesca panoramica, da paese di Cuccagna, che sconfina in una sorta di sogno e tale da allettare anche un Pantagruel, ci fornisce indiretta testimonianza di cosa poteva essere un banchetto come si deve per chi era in grado di permetterselo nell'Atene del V-IV secolo. I Persiani megalomani, però, arricciavano il naso di fronte agli striminziti banchetti dei Greci dove non venivano portati in tavola buoi, cavalli, cammelli, asini cotti tutti inte-



Scena di simposio; cratere campano a figure rosse, 340-330 a.C. Napoli, Museo Archeologico Nazionale

ri al forno (cfr. Erodoto, *Storie* 1. 133). E com'era un banchetto frugale? Forse possiamo farcene un'idea da uno schizzo, che prospetta i vantaggi dell'età di Crono. Lo schizzo è dovuto alla fantasia di Cratete, un poeta poco più anziano di Aristofane, e appartiene alla commedia *Gli animali* (Ateneo, *I Sapienti a banchetto* 6. 267 E-F). Chi elogia l'*aetas aurea* sottolinea che

> in cucina ogni cosa, se uno la chiama, si muove da sé. «Apparécchiati, tavola. Ehi, dico a te, prepàrati». Mestolo, impasta. Coppa, versa. Dov'è il calice? Va' a lavarti! Focaccia, incammìnati. La pentola deve buttar fuori le biete. Pesce, muoviti. «Ma sono cotto solo da una parte». «E cosa aspetti a girarti? Sprùzzati di sale e di olio».

Può darsi che questa dieta semivegetariana fosse suggerita per interesse dagli animali. Comunque, è un mangiare semplice e alla portata di tutti. Ritorniamo alle stordenti elencazioni. Da esse affiora una possibile sequenza delle portate. Ma ci è pervenuto anche un brano che ci dà una notizia in più sull'ordine di un desinare. Il brano appartiene al *Faone*, un'opera del commediografo Platone messa in scena nel 391 a. C. Essa aveva come protagonista il

vecchio barcaiolo ringiovanito e rimbellito da Afrodite, alle prese, forse, con disavventure d'amore. Tra due personaggi si svolge il seguente colloquio.

A Essendo qui in ritiro penso di leggere questo libro.
B Di che libro si tratta? Dimmelo.
A Il nuovo manuale di cucina di Filosseno.
B Leggimi qualche pagina.
A Ascolta: «Comincerò con la cipolla, finirò con il tonno».
B Finire con il tonno? Allora, se è così, in questa squadra conviene essere l'ultimo della fila.
A Ammorbidire le cipolle con la brace, cospargerle di salsa e mangiarne, mangiarne tante: irrobustiscono l'individuo. E su questo basta, ora passo alla prole dei mari.
... questa pentola non è male, ma è più adatto il tegame...
Scorfano, pesce iridato, dentice, pesce sega non devi tagliarli, se non vuoi incorrere nella vendetta del cielo: vanno fritti. È l'optimum. I tentacoli del polipo sbattili a puntino, se sono grandi è meglio lessarli che friggerli...
Veniamo ora allo scorpione di mare.
B Che ti penetri addosso e ti pinzi il culo.

Minuzia e magniloquenza contrassegnano la chiacchierata, interessante anche perché si allude a tre modi di preparare le vivande: brace, frittura, bollito. Tutto punta sull'iperbole: forte appetito, molte cibarie, grande chef. E qui si affaccia l'interrogativo: su chi cadeva la responsabilità di un pranzo?



Tomba del Tuffatore di Poseidonia, circa 480-470 a.C., particolare del Coppiere; affresco. Paestum, Museo Archeologico

Non si ha l'impressione che nelle commedie di Aristofane ci siano dei professionisti dell'arte culinaria: le disposizioni vengono date e le operazioni condotte da chi per qualche motivo celebra una festa o un sacrificio. Così succede negli *Acarnesi*, nei quali è il cittadino Diceopoli a dettar legge (vv. 1005-1007, 1040-1047, 1089-1093):

Forza con il bollito, arrostite, girate, togliete la lepre dal fuoco, portami gli spiedi, voglio infilzarci i tordi. [...] Ehi, tu, versa il miele sulle salsicce, friggi le seppie, arrostite le anguille, arrostitele e che sian ben rosolate. [...] Tutto è pronto: divani, tavole, cuscini, tappeti, corone, profumi, stuzzichini – ci sono anche le puttane – focacce, pizze, torte di sesamo, ballerine bellocce.

Ho già prima ricordato che ad Eracle nelle *Rane* viene prospettato un pranzo abbondante e allettante, rallegrato da giovani donne. Va aggiunto che Eracle è uno dei tanti personaggi, invitati o no, che mentre le pentole sono sul fuoco vogliono dire la loro su come cucinare. Rinvio ad Aristofane, *Uccelli* 1582-1590:

Pisetero (*ai servi*) Intanto io grattugio il silfio.
Eracle Queste che carni sono?
Pisetero Uccelli riconosciuti rei di rivolta contro il governo democratico.
Eracle Ah, e tu ci gratti il silfio?...
Pisetero (*ai servi*) Non c'è olio nell'ampolla.
Eracle Eh, no. Gli uccelletti devono essere unti bene.

Il cuoco come figura professionale (e come personaggio di commedia) compare nel IV sec. a. C., un periodo in cui prospera la scienza gastronomica. Gli scrittori antichi di gastronomia furono tanti: Ateneo (*I Sapienti a banchetto* 12. 516 C) ne elenca diciotto. Ma il buio è sceso su questa produzione, di cui possiamo farci idea grazie al già menzionato Archelao di Gela: di lui possediamo una sessantina circa di frammenti, purtroppo non collegati tra di loro. Riordinarli esigerebbe doti di valente indovino più che di probo filologo. Tra le notizie disparate e curiose che Archestrato fornisce troviamo le seguenti.

Il principe dei pesci è l'anguilla, il più scadente la salpa (poco stimata anche oggi), sono pregevoli l'orata pingue di Efeso, da servire tutta intera arrosto, anche se fosse dieci cubiti, la torpedine bollita in olio e vino con aromi e un pizzico di formaggio grattu-

giato. Meritevole è lo scaro di Calcedone e Bisanzio da prepararsi tutto intero: va farcito di cacio e olio, appeso in un forno caldo, portato bene a cottura, cosparso poi di sale miscelato a cumino tritato e olio verde. Tra i vini nobili Archestrato registra il vino di Taso, un'isola rinomata anche per la bontà dei suoi polipi e non spregevole per le triglie. Nella filastrocca mangereccia delle *Ecclesiazuse* (vedi sopra) si parla di «testa di cefalo» ed è un dato un po' sorprendente per noi. La nostra saggia e disorientante guida raccomanda la testa e la coda del pagro, la testa e il ventre del grongo, la testa del serrano, nonché la testa di un pesce che ci rimane misterioso (l'anguilla non di scoglio?) e che va assolutamente lessato. Tra i modi di cucinare la lepre, Archestrato suggerisce quello al sangue.

Archestrato cerca di essere obbiettivo nei suoi ragguagli, ma ogni tanto gli scappa una cattiveria: i Siracusani sono per lui gente perduta, rovinano i pesci buoni e bevono come rane. Manda al diavolo il pesce corvo (l'identificazione è dubbia) ma anche quelli che lo gradiscono. E ha i suoi pregiudizi: la frittura è da mettere al bando fuorché ad Atene e a Rodi.

Nella commedia di mezzo e nella commedia nuova, dunque, il cuoco è un personaggio della vicenda, con tratti caratteristici: loquace, vanesio, liturgico e qualche volta un po' furfante. Valido scenicamente, è un testimone di relativa utilità in sede culinaria. Si trovano notizie già note o sfilze di vettovaglie che basterebbero per un esercito di affamati. Mi limito a riferire la stravagante lagna di



La cucina e la panetteria presso i greci ad Atene; fotoincisione, cartolina Liebig della serie *Storia dell'arte culinaria*, sec. XX



Cucina dell'antica Grecia; fotoincisione, cartolina Liebig della serie *Storia dell'arte culinaria*, sec. XX

un cuoco che si scopre sprovvisto del necessario (compreso un pozzo per l'acqua) per compiere il proprio dovere. È un brano della *Pannychis* di Alessi, riportato dal solito Ateneo (*I Sofisti a banchetto* 4. 170 B-C):

> Non dispongo di aceto, aneto, origano, foglie di fico [per gli involtini: oggi si usano in Grecia le foglie di vite e di cavolo], olio, mandorle, aglio, mosto, vino nuovo concentrato, bulbo, cipolla, fuoco, cumino, sale, uova, legna, madia, padella , fune per il pozzo. Non vedo né cisterna né pozzo e neanche brocche. Me ne sto qui inutilmente con il coltello in mano.

Riprodurrò anche, per la sua efficacia teatrale, e alla bell'e meglio, il discorso-scontro tra un malcapitato padrone di casa e il suo cuoco dotto e sofisticato che si trova nella commedia *Fenice* (?) di Stratone, un autore del IV-III secolo a. C.

> Mi sono preso in casa una Sfinge maschio, non un cuoco. Maledizione! Non capisco neanche una parola di quello che dice. Si presenta con una provvista di termini nuovi. Entra, mi guarda dall'alto in basso e mi chiede: «Quanti umanoidi hai invitato a desinare?». Tu sei pazzo! Pensi che io conosca degli umanoidi? «E ci saranno gli allogeni, gli spazzola?». No, gli ho risposto, verranno tatatì e tatatà. «E sacrificherai un ungulato?». Un che?, ho risposto. «Un bove ampiafronte?».



Servizi da tavola nell'antichità. Presso i Greci, dal 9° al 3° secolo av. G. C.; fotoincisione, cartolina Liebig della serie *Storia dell'arte culinaria*, sec. XX

Non sacrifico buoi, disgraziato! [...] Occorre consultare i lessici per afferrare il senso dei suoi vocaboli.

La brillante invenzione di Stratone non ha avuto seguito, che io sappia. Ma forse varrà la pena di ricordare che in Pirandello, sia pure solo per pochi momenti, si assiste a un faccia a faccia tra il padron di casa e un suo servo filosofo. Il secondo atto del *Gioco delle parti* si apre con un dibattito tra Leone Gala, vestito da cuoco, e Filippo, cuoco alle sue dipendenze abbigliato come esige il suo lavoro. I due discutono mentre sbattono entrambi un uovo, e Leone spiega che Filippo è soprannominato Socrate perché è un ragionatore, su cui però ha pesato Bergson.

Un dato comune emerge da Archestrato e dai molteplici profili di cuochi: è bravo chi sa badare alla stagione ed è esperto della volta celeste. Se Archestrato informa che il sargo è raccomandabile come arrosto quando tramonta Orione e il pagro va mangiato al sorgere di Sirio, il cuoco dei *Syntrophoi* di Damasseno, un comico della fine del IV secolo, così pontifica (Ateneo, *I Sapienti a banchetto* 3. 102 B-C):

> Bisogna sapere, caro mio, che differenza intercorre tra un glaucisco d'inverno e uno d'estate, conoscere quale pesce è più indicato al tramonto delle Pleiadi o al solstizio. Perché mutamenti e movimenti sono un grosso guaio per gli uomini, producono alterazioni nei cibi.

Mi sono riallacciato con questa notiziola agli inizi di questo breve ragguaglio sui Greci e la loro cucina nei loro scrittori – una

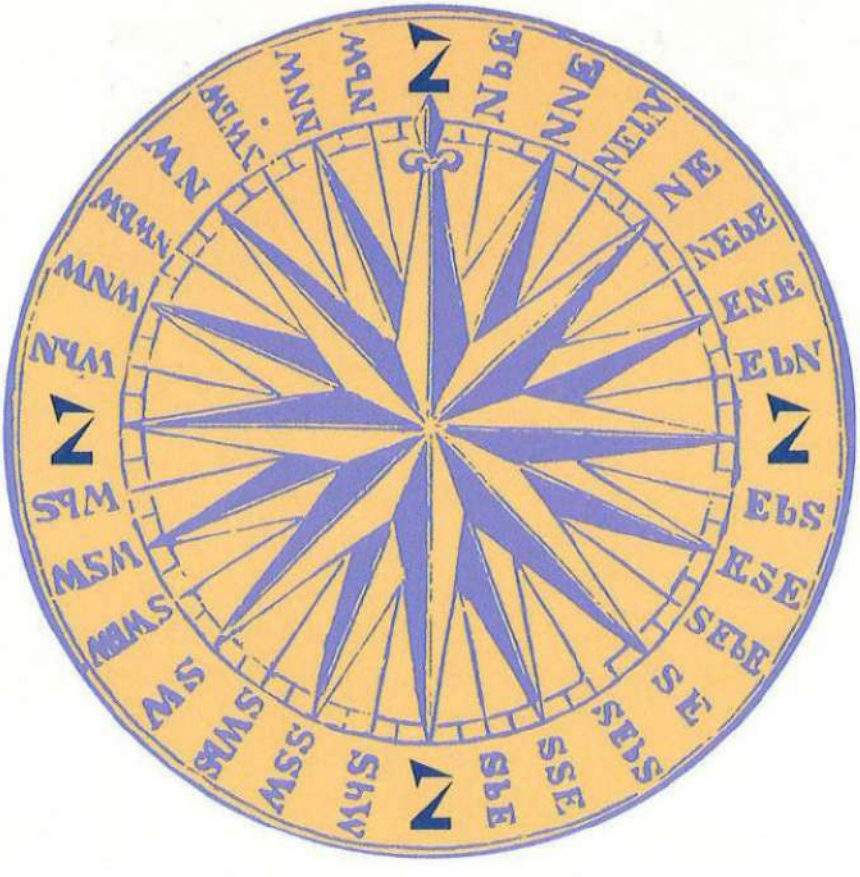


Banchetto presso gli antichi greci; fotoincisione, cartolina Liebig della serie *Storia dell'arte culinaria*, sec. XX

sequela di poeti e prosatori che abbraccia tutta la letteratura –, adeguandomi alla retorica antica che amava la *Ringkomposition* (composizione ad anello). È sin troppo ovvio che usi e costumi e gusti variano di continuo. Se l'eroe omerico rifuggiva dal mangiare pesci, essi, invece, alla fine del IV secolo a. C. costituiscono una ghiottoneria. L'oratore Iperide, notoriamente amante della buona tavola, si recava ogni giorno all'alba al mercato ittico per fare provviste (Ateneo, *I Sapienti a banchetto* 8. 342 C). Il valente e premiato poeta comico Timocle, che non gli risparmiava sbeffeggi, lo canzonò anche per questa sua predilezione mangereccia. Timocle elenca i politici corrotti da Arpalo, il tesoriere di Alessandro Magno scappato con la cassa e rifugiatosi ad Atene. Tra di loro include Iperide e ironizza su di lui press'a poco con queste parole: «Con il denaro incassato ingrasserà i pescivendoli. È così ghiotto di pesci da far apparire Siri tutti i gabbiani». Gli abitanti della Siria si astenevano dai pesci (Ateneo, *I Sapienti a banchetto* 8. 342 A e 346 D).

Un breve *addendum* a titolo di curiosità. I Greci non consumavano cibi afrodisiaci: nelle fonti antiche non troviamo riferimenti in proposito. I cibi afrodisiaci piacevano invece molto agli Ioni: così apprendiamo da un frammento del *Trofonio*, una commedia di Menandro. Ma gli Ioni, si sa, erano particolarmente scostumati.

UN SERVIZIO SENZA CONFINI.



ZENITH MEDIA HA QUALCOSA DI ORIGINALE DA OFFRIRVI: L'ATTENZIONE E LA DISPONIBILITÀ NON SOLO VERSO I GRANDI BUDGET, MA ANCHE VERSO QUELLI CHE VOGLIONO CRESCERE.

LA DINAMICITÀ E CONCRETEZZA DI APPROCCIO CHE SI MANIFESTANO IN STRATEGIE E SERVIZI SU MISURA ATTI A GARANTIRE AL CLIENTE LE MIGLIORI SOLUZIONI CON LE RISORSE DISPONIBILI.

LA CONSULENZA DI UN PARTNER PRAGMATICO E PROFESSIONALE, ORIENTATO A RISOLVERE I PROBLEMI CON TEMPESTIVITÀ ED ELASTICITÀ, ANTICIPANDO ADDIRITTURA I BISOGNI DEL CLIENTE.

L'INTERNAZIONALITÀ, CON UNA PRESENZA IN TUTTA EUROPA, NEGLI STATI UNITI E IN ASIA CHE GARANTISCE AL CLIENTE UNO SCAMBIO DI ESPERIENZE E SOLUZIONI, ACCOMPAGNATO DA UNA APPROFONDITA CONOSCENZA DI OGNI MERCATO LOCALE. UNA VISIONE CHE PER SCONTATI DÀ SOLO I NUMERI E MAI IL SERVIZIO.

Zenithmedia

Milano CORSO VENEZIA 54 - TEL. 02/7621141 • Roma P.LE FLAMINIO 19 - TEL. 06/3608341 • Internet: WWW.ZENITHMEDIA.COM

1 ottobre 2001 - Ore 20.00

Teatro alla Scala
Milano

Negri Weizmann

un esempio di collaborazione scientifica internazionale

quando l'amore per la musica si trasforma in solidarietà

Concerto Straordinario e Serata di Gala a sostegno della ricerca biomedica condotta in collaborazione dagli Istituti Mario Negri e Weizmann di Scienze (Israele)

Orchestra e Coro
Teatro Mariinskij - Kirov
di San Pietroburgo

Direttore

Valery Gergiev

Programma

Richard Wagner
Tannhäuser
Ouverture

Gustav Mahler
Sinfonia n. 2 in do min. "La resurrezione"
per soli coro e orchestra

Comitato
Negri Weizmann
via Pirelli, 19
20123 Milano
tel. 02 6775.409
fax 02 6775.461

Per maggiori informazioni sul Concerto Straordinario o sulle attività del Comitato: telefonare allo 02 6775.409 dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 15.30.

A CENA CON EVA

Un vicenda letteraria che dai primi secoli cristiani arriva al Nome della rosa

DI FERRUCCIO BERTINI

TRA i testi tardo-latini che hanno goduto di una straordinaria quanto inspiegabile fortuna nei secoli merita di essere ricordata senz'altro la cosiddetta *Cena Cypriani*, il cui originale in prosa, nel quale sono riecheggiati circa 500 passi biblici, risale alla metà del IV secolo d. C.

L'opera fu rielaborata una prima volta, ancora in prosa, negli anni 855-856 dal biblista Rabano Mauro, che ne rivide il testo secondo la Vulgata di Gerolamo (nell'originale le citazioni erano tratte dalla cosiddetta Vetus Latina).

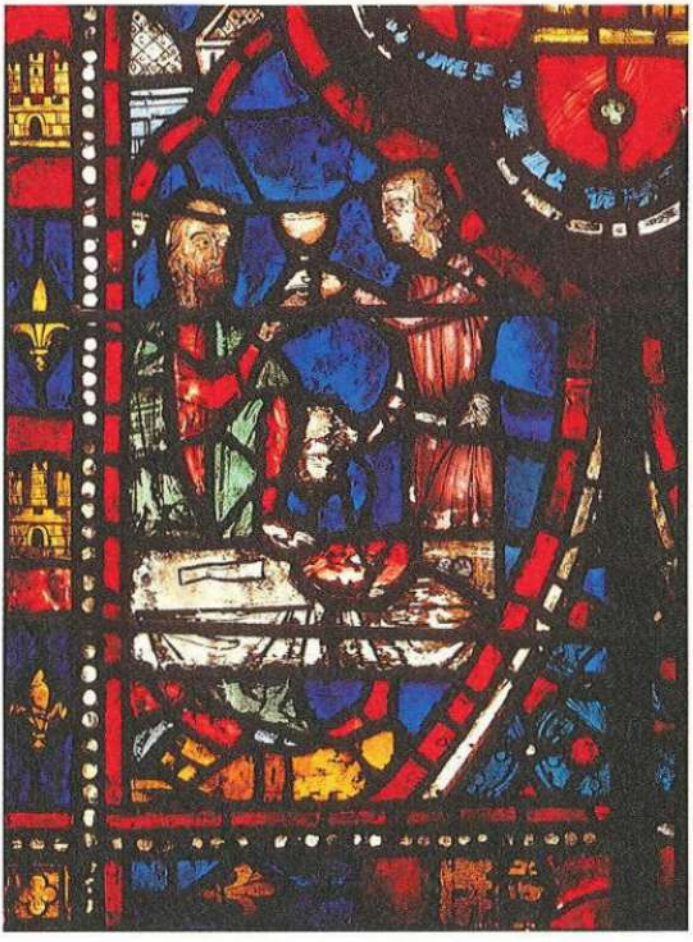


Storie della Bibbia: scena di banchetto, 1239-1248; vetrata. Parigi, Sainte-Chapelle

Un ventennio più tardi fu eseguito il più celebre dei rifacimenti: la rielaborazione sotto forma parodica in versi ritmici di Giovanni Immonide, più noto col nome di Giovanni Diacono.

Agli anni 1047-1054 risale una quarta redazione, composta dal monaco Azelino di Reims, della quale ci restano 218 versi ritmici[1].

In un'epoca la cui cronologia è ancora indeterminata, nel senso che si può collocare tra la metà del secolo XI e fine del XII, si ebbe infine un quinta, e ultima redazione della Cena, che viene solitamente definita Atrebatensis, perché contenuta anonima in un codice di Arras della fine del



Storie della Bibbia: il banchetto di Giuditta e Oloferne, 1239-1248; vetrata. Parigi, Sainte-Chapelle

XIII secolo (Bibl. Mun. MS 624 [olim 557], foll. 145 v.-148 r)[2].

L'unica certezza consiste nell'affermare che l'attribuzione della paternità della prima Cena al santo arcivescovo Tascio Cecilio Cipriano di Cartagine è falsa: si deve quindi parlare di uno pseudo-Cipriano che, a quanto pare, intese parodiare il trattato Ad neophytos post traditum baptisma di Zenone, vescovo africano di Verona, che lo aveva composto tra il 360 e il 371.

Dopo che Karl Strecker aveva aperto la sua edizione critica del 1914 definendo la Cena un opus quoddam obscurum aenigmatumque plenum[3], si sono succedute le interpretazioni integralmente parodiche, sulla scorta di M. Bachtin, che la considera un «travestimento parodico di tipo carnevalesco e conviviale di tutta la Sacra Scrittura»[4]. Dunque quel che Zenone aveva composto per edificare i fedeli, lo pseudo-Cipriano lo avrebbe trasformato ricor-

rendo al ridicolo e, perché no?, all'osceno ad uso di lettori laici, per rallegrarne l'animo durante i conviti[5].

Ma come si svolge la Cena originale, quella dello pseudo-Cipriano? Vi si racconta del banchetto allestito a Cana, in Galilea, da un re d'Oriente di nome Gioele[6] per festeggiare le proprie nozze e del conseguente invito rivolto a una serie di personaggi famosi. Gli invitati però non avrebbero mai potuto trovarsi tutti insieme, perché sono tratti sia dal Nuovo sia dall'Antico Testamento, e scorrono in una sola variopinta galleria che va da Adamo a Gesù; questa è l'unica grande trovata del testo: mettere insieme personaggi vissuti in secoli o addirittura in millenni diversi.

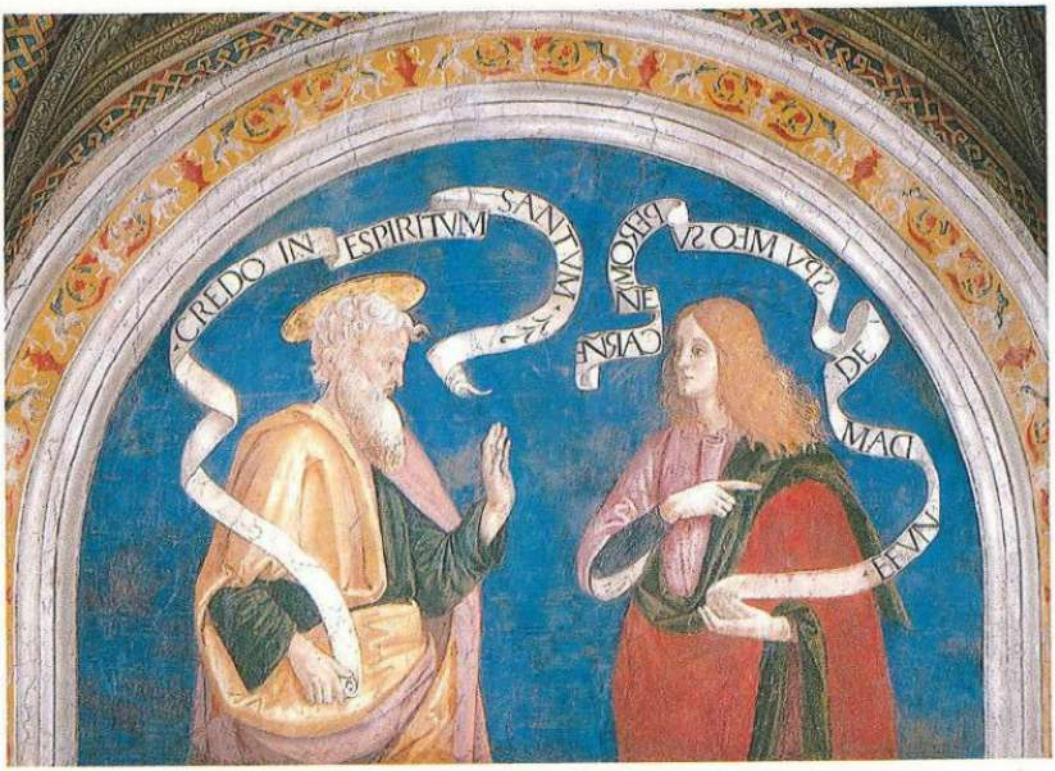
Quando essi arrivano per partecipare al banchetto, vengono invitati a vestirsi, nel senso che il re offre loro delle vesti simboliche che ricordano, in qualche modo, l'attività o la professione, o comunque l'atteggiamento assunto dal singolo personaggio nel mondo biblico da cui proviene. Queste persone, dopo aver indossato le vesti preparate per loro, sono invitate a provvedere all'organizzazione del banchetto e allora vi è chi porta l'acqua, chi accende il fuoco e così via.

A questo punto si cambiano di nuovo per andare a tavola, indossano cioè le vesti cenatorie, quindi si servono e ciascuno, nel servirsi di cibi e bevande, utilizza oggetti che richiamano situazioni o fatti che lo hanno visto protagonista nel testo biblico.

L'opera come tale è stata bollata con giudizi assai duri da insigni studiosi: Vinay, avvalendosi dei consueti toni 'colloquiali', si è così espresso: «Come storia c'è da dormire in piedi»; Orlandi ha concentrato il suo parere sulla Cena in un icastico attributo, definendola «intollerabile»[7].

Veniamo ora alla Cena Iohannis di Giovanni Immonide.

Essa consta di 324 versi ritmici di quindici sillabe ciascuno e segue frase per frase la Cena Cypriani; se la descrizione si amplia o se l'ordine originale del modello viene modificato, questo accade perché Giovanni sta rielaborando condizionato dalla struttura in versi. G. Orlandi ha dimostrato che l'Immonide è molto abile nel sottolineare gli aspetti umoristici del testo biblico, pur restando



Pier Matteo d'Amelia (circa 1450-1530/1538), *Bartolomeo e Gioele*; affresco. Città del Vaticano, Appartamento Borgia

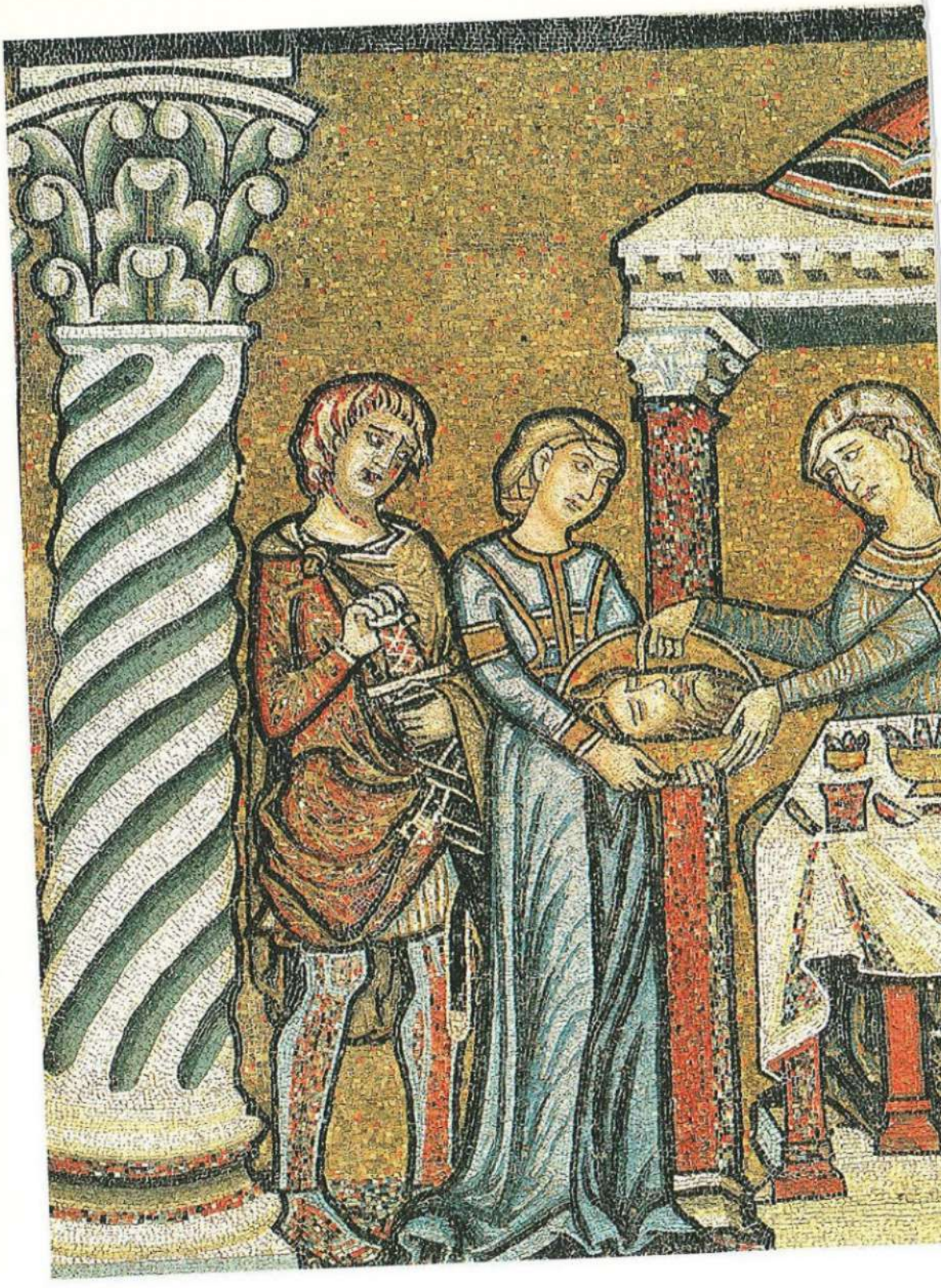
sostanzialmente rispettoso del testo stesso; egli inoltre enfatizza l'aspetto particolare e il senso del miracoloso.

Un fine letterario piuttosto che teatrale, «consistente nella accentuazione della parodia con punte surreali» vi legge Vinay[8], che dopo una finissima analisi interpretativa conclude: «Giovanni Immonide segna una direzione del tutto inedita rispetto alla Rinascita carolingia, nuova soprattutto per la sua alogicità, per la confusione dei tempi e dei luoghi, per quel Cipriano martire che sta scrivendo e recitando a un tiro d'occhio e di voce sub pampineis vinetis, / sub racemis mollibus. Dove il gioco è totale non-senso. Nel quale non-senso è forse il segreto storico di questa faccia faceta di Giovanni Diacono»[9].

Non può sorprendere dunque se questa fiera delle assurdità ha trovato il suo, per ora ultimo, rielaboratore e utente in Umberto Eco, nel cui romanzo Il nome della rosa un intero capitolo è dedicato al sogno di Adso e questo sogno altro non è che la Cena Cypriani.

Il banchetto di Erode, sec. XIII; mosaico. Firenze, Battistero

Sarà Guglielmo di Baskerville a spiegarlo, come sempre, al giovane discepolo: «Tu hai vissuto in questi giorni, mio povero ragaz-





L'ultima cena, sec. VI; mosaico. Ravenna, Sant' Apollinare Nuovo



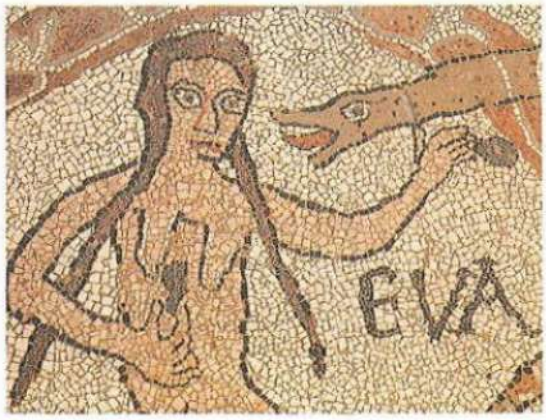
zo, una serie di avvenimenti in cui ogni retta regola sembra essersi sciolta. E stamane è riaffiorato alla tua mente addormentata il ricordo di una specie di commedia in cui, sia pure forse con altri intenti, il mondo si poneva a testa in giù. Vi hai inserito i tuoi ricordi più recenti, le tue ansie, i tuoi timori [...] per rivivere un gran carnevale in cui tutto sembra andare per il verso sbagliato, e tuttavia, come nella Coena, ciascuno fa quello che ha veramente fatto nella vita»[10].

È naturale perciò che a questo punto Eco metta a frutto le sue curiosità, le sue abilità, i suoi trucchi e il suo gusto per gli enigmi, procedendo sulla falsariga del modello ed esasperandone le possibilità di sviluppo.

Fa risalire Guglielmo nello scriptorium, e lì, dopo aver consultato rapidamente un catalogo, invita Adso a leggervi un titolo: Expositio Magistri Alcofribae de cena beati Cypriani Cartaginensis Episcopi[11]. Come ha segnalato Douglass Parker, la teoria di Bachtin ci consente di scoprire che questa expositio nasconde uno degli scherzi meglio riusciti nel Nome della rosa. Infatti, Magister Alcofribas non è altro che lo pseudonimo di Rabelais[12].

Ma a proposito della Cena Cypriani vista come parodia, tre sono i modelli esegetici parodiati: quello di usare termini terreni per esprimere idee escatologiche, la giustapposizione di oggetti e di episodi simili tratti da luoghi diversi della Bibbia, e la trasformazione di sequenze di immagini allegoriche in brevi racconti. A ciò si uniscono puri giochi verbali. Pietro è vestito da retiarius (vocabolo tratto dalla lingua dei gladiatori) per ricordare che si tratta di un pescatore; il Faraone analogamente indossa l'abito del secutor (che, sempre nel linguaggio gladiatorio, è uno degli abituali avversari del retiarius) per ricordare il suo vano inseguimento fino alle rive del Mar Rosso; Eva è vestita da exodiaria (cioè da attricetta di scarso rilievo) per ricordare il suo allontanamento dal Paradiso terrestre[13].

Eva però costituisce un caso a sé: è un bersaglio favorito della misoginia medievale, che si accanisce contro di lei, colpendola a volte con termini sfumati, a volte invece più pesantemente. Giovanni non sfugge a questa consuetudine, come possiamo constatare da molteplici esempi: quando è il momento di servirsi della frutta, nella sua rielaborazione leggiamo (v. 42): Eva ficus involat (cfr. Genesi, 3. 7), dove involat è un termine molto forte, perché tradotto letteralmente significa 'ruba', mentre interpretato può significare 'si getta ad acchiappare i fichi'. Ancora una volta, come nel precedente riferimento alla foglia di fico[14], è possibile cogliere un'allusione maliziosa: se si considera infatti la specifica simbologia del frutto in questione, si può forse intravvedere qui un accenno di tipo sessuale.



Prete Pantaleone (sec. XII), *Eva*, particolare del *Peccato originale*; mosaico. Otranto, Cattedrale

Di Eva si dice ancora al v. 102 prior gustat, alludendo alla sua golosità; più pesante l'allusione al v. 144 Eva glutrix fert murenam (Genesi, 3. 4); glutrix, qui in forma appositiva, è piuttosto offensivo significando 'che inghiotte il cibo'; quanto a fert murenam, rincara la dose, poiché la murena è un serpente di mare[15]. Ora, nei Vangeli Apocrifi si parla di una

relazione di Eva con il serpente e il serpente è un noto simbolo fallico: il riferimento, quindi, è abbastanza greve.

Ma torniamo ai vv. 101-102:

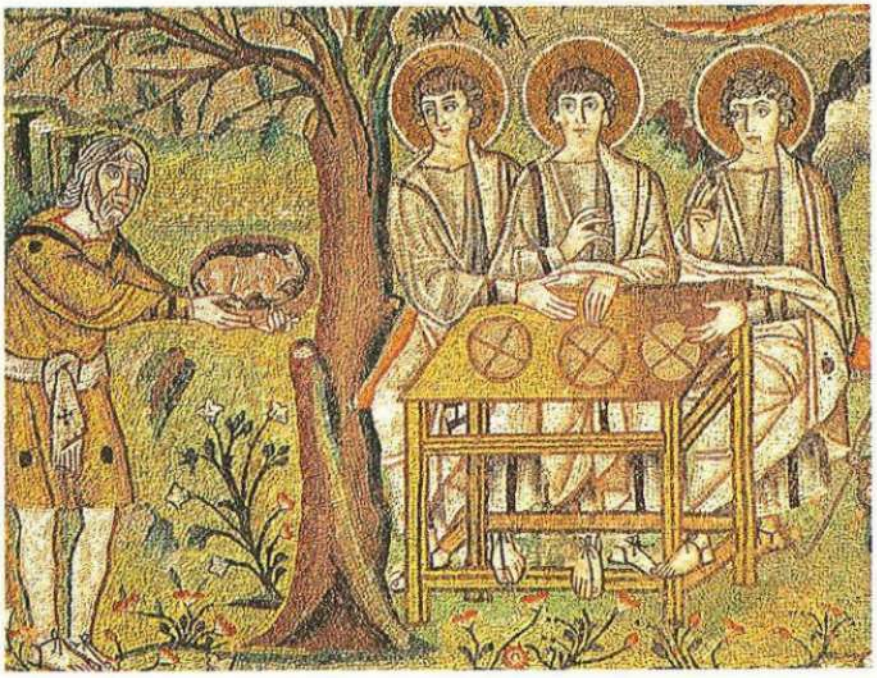
sed petulcas Eva iam
manus tendens prior gustat transgrestrix illicita.

Qui transgrestrix è un hapax, un termine oserei dire 'inventato', che, se volessimo tradurre alla lettera, dovremmo rendere con 'trasgressice', cioè 'la prima a trasgredire'. Come, in precedenza, Eva si era letteralmente gettata sui fichi, adesso appare petulcas manus tendens; e nuovamente petulcas è un aggettivo carico di valori sessuali: petulcae vengono infatti definite le caprette quando sono in calore.

Nella Cena originaria nulla di tutto questo: rivisitando in ordine i brani citati troviamo, infatti, ficus Eva, prior gustavit Eva, murenam Eva; sempre nella redazione dello pseudo-Cipriano, dopo aver mangiato, tutti tornano a portare doni di nozze al re, ma costui è furente perché ha saputo che tra gli invitati c'è qualcuno che ha compiuto un furto. Allora pone tutti i convitati sotto inchiesta, sottoponendoli addirittura a tortura, fino a quando non viene individuato il colpevole. Anche qui è presente una simbologia: la simbologia della trasgressione, del peccato e, naturalmente, c'è anche qualcuno che paga per tutti (in questo caso Achan) e assolve gli altri dalle colpe commesse.

Vi è dunque sullo sfondo un quadro un po' più complesso di quanto non appaia a una lettura semplicistica; nel momento in cui sono tutti interrogati e sotto inchiesta (quindi anche Eva), della nostra progenitrice nel testo dello pseudo-Cipriano si dice semplicemente interrogatur Eva. In Giovanni, invece, al v. 290 leggiamo: Eva tunc interrogata culpae quaerit socium, a conferma del fatto che la figura di Eva non viene vista certo con favore. In tutta l'iconografia e in tutta la tradizione precedente ella non è mai stata un personaggio positivo, ma la Cena ne fornisce un'immagine peggiore della usuale realtà letteraria[16].

Massimo Montanari, invece, ignorando Eva, intitola significativamente il I capitolo di una sua fortunata raccolta di saggi[17] Il peccato di Adamo, in cui sostiene che per i cristiani dell'epoca medie-



Ospitalità e sacrificio di Abramo, sec. VI, particolare; mosaico. Ravenna, Basilica di San Vitale

vale «l'episodio della cacciata dall' Eden è anche la proiezione mitica della paura del sesso, e l'interpretazione della colpa di Adamo come peccato di lussuria [...] trova una sostanziale giustificazione nel testo biblico»[18]. Più oltre chiarisce che a far paura agli uomini del Medioevo era la sessualità intesa come corporeità, fisicità, impulso animale, in una società in cui gli uomini di fede e di cultura la temevano come un pericolo di degradazione che si opponeva a qualsiasi tensione spirituale. Donde derivò la demonizzazione del cibo da parte dei dotti cristiani, proprio perché cedere al piacere fisico della gola costituiva il primo passo verso la resa completa alle lusinghe dei sensi[19]. Il tema della privazione alimentare e della rinuncia al cibo viene nuovamente affrontato da Montanari nel capitolo V: Diete monastiche (privatio presupponit habitum, affermerà Rabelais nel Gargantua et Pantagruel), il più lungo della raccolta, che, dopo significative citazioni tratte dalla Vita di Pacomio per l'Oriente e dalla Vita beati Romualdi di Pier Damiani per l'Occidente, così si conclude: «Il monachesimo medievale, mentre da un lato accumulava [...] i mezzi materiali per sopravvivere con agio, dall'altro espropriava [...] i valori della sofferenza e della privazione. Non solo il cibo, ma anche la fame diventava oggetto di privilegio»[20].

Ma il mondo dei monaci sa anche ridere di sé e delle proprie fobie, come dimostra appunto la *Cena Iohannis*. Nella dedica si afferma che la Cena può essere rappresentata in occasione della Cornomannia, alla corte pontificia di Giovanni VIII o alla corte imperiale di Carlo il Calvo[21]. La *Cena Iohannis* allora non va considerata tanto un esercizio mnemotecnico per ricordare la Bibbia, quanto, invece, una sorta di cruciverba a schema libero ideato appositamente per esperti biblisti, ai quali si richiede di identificare i continui riferimenti e le nascoste allusioni di cui è disseminato quello che oggi si definirebbe l'ipertesto.

Che ciò avvenga nel contesto ludico caratteristico di un convito è assolutamente naturale; è proprio nel momento in cui si è tutti seduti davanti a una tavola imbandita che, anche presso i religiosi, c'è posto per l'allegria, per la vivacità e per lo scherzo e tale aspetto ludico del convito non stona neppure se la mensa è quella di un vescovo. Allora si può capire come un mimo conviviale, che è l'unico genere letterario superstite nella tradizione teatrale del Medioevo, possa trovare posto nella temperie politico-religiosa dell'epoca di Giovanni.

Anzi, poiché un testo mimico prevede la recitazione gestuale da parte di una sola persona potrebbe averlo recitato Giovanni stesso, coadiuvato da attori che, in realtà, fungevano da comparse; in questo mimo, difatti, non c'è alcun bisogno di attori, ma solo di persone che si siedono lì con un vestito e poi si allontanano, tornano con un altro vestito e se ne vanno di nuovo, brandiscono un pezzo di carne o di pesce e vanno ancora via, dando luogo col loro andirivieni a una vera e propria kermesse, la cui simbologia appare però di difficile interpretazione.

Ma è passato da poco un periodo storico in cui l'Imperatore si chiamava Ludovico il Pio e si poneva problemi teorici del tipo: 'Quello che noi assumiamo quando, durante l'Eucarestia, beviamo il vino, è veramente il sangue di Cristo? E l'ostia è veramente la carne di Cristo?' In tale clima, presso persone che conoscono la Bibbia a memoria, come a noi riesce difficile persino immaginare, credo che anche questo singolare genere letterario possa trovare una sua motivazione[22].

[1] Il testo fu composto da Azelino, forse a Hildesheim, con intenti didattico-pedagogici (come appare da una notazione musicale apposta alla strofe 49, da cui si deduce che il poemetto era destinato a essere cantato) e ci è tramandato frammentario soltanto dal codice *Parisinus latinus* 5609, foll. 1r-2r e 67r-68v. Circa un secolo più tardi il monaco benedettino Erveo di Bourg-Dieu (morto nel 1149-1150) lasciò interrotto un commento serissimo della *Cena Cypriani* al quale aveva dedicato l'intera esistenza, commento condotto con grande austerità nell'intento di illustrare gli enigmi e le allegorie di cui il componimento pullula. Poiché il commento termina là dove il testo suona: *ridebat de facto Sara,* in realtà manca soltanto l'ultima frase: *Tunc explicitis omnibus domos suas repetierunt.* Cfr. in proposito Martha Bayless, *Parody in the Middle Ages. The Latin Tradition,* The University of Michigan Press, Ann Arbor 1996, pp. 28 s.

[2] I testi suddetti si trovano oggi tutti comodamente raccolti nel volume di Christine Modesto, *Studien zur* Cena Cipriani *und deren Rezeption,* Gunter Narr Verlag, Tübingen 1992, eccettuato il commento del monaco benedettino, del quale finora è stato pubblicato soltanto il *Prologo,* a cura del confratello A. Wilmart, *Le prologue d'Hervé de Bourgdieu pour son commentaire de la* Cena Cypriani, "Revue Bénédictine" 35 (1923), pp. 255-263. Il testo critico di riferimento della *Cena* di Giovanni Immonide resta comunque quello stabilito da K. Strecker nei *Monumenta Germaniae Historica, Poetae Latini Aevi Carolini,* IV 2, Berlin 1914 (1964), pp. 857-900. Per le molteplici e spesso contrastanti interpretazioni proposte dagli studiosi, cfr. da ultimo F. Bertini, *La «Cena Cypriani»,* in A. Guerci, (a cura di), *Il cibo culturale. Dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo,* Atti della 2ª Conferenza Internazionale di Antropologia e Storia della Salute e delle Malattie, Erga Edizioni, Genova 1999, pp. 366-378 e F. Bertini, "Giovanni Immonide e la cultura a Roma nel secolo IX", in *XLVIII Settimana di Studio (Spoleto, 27 aprile - 1 maggio 2000),* CISAM, Spoleto 2001, pp. 897-919 (in particolare pp. 907-919).

[3] *Ed. cit.,* p. 857.

[4] M. Bachtin, *L'opera di Rabelais e la cultura popolare,* trad. it. Einaudi, Torino 1979, p. 18; ma cfr. già Strekker, *ed. cit.,* p. 862. *En passant,* vorrei rilevare che Bachtin attribuisce a papa Giovanni VIII (!) la paternità della *Cena Iohannis (L'opera di Rabelais,* cit., p. 136).

[5] Ancora di recente ha sostenuto, rafforzandola, questa tesi R. F. Glei (in "*Ridebat de facto Sarra.* Bemerkungen zur Cena Cypriani", in W. Ax-R.F. Glei [Hg.], *Literaturparodie in Antike und Mittelalter,* Wissenschaftlicher Verlag, Trier 1993, pp. 153-170).

[6] Uno dei profeti cosiddetti minori, autore del libro omonimo nell'Antico Testamento; la sua «vivace predicazione», a Gerusalemme, viene collocata verso il V secolo a. C. (cfr. G. Ravasi, *Antico Testamento. Introduzione,* Mondadori, Milano 2000, p. 174). Rabano Mauro, precisando il significato del nome presente nel libro dei Profeti, aveva scritto: *Iohel interpretatur Dominus Deus, sive incipiens Deo* vel *fuit Dei. Hoc enim huius vocabuli resonat etymologia incerta. Hoc typice eos qui per fidei ostium divinae scientiae incipiunt cognoscere sacramentum* (Hrabanus Maurus, *De universo* 1112: *de prophetis* (*Patrologia Latina* 111, col. 68 A). Cfr. in proposito M. Reuter, *Metodi illustrativi nel Medioevo. Testo e immagine nel cod. 132 di Montecassino «Liber Rabani de originibus rerum»,* Liguori, Napoli 1993, pp. 101-103. Giustamente Mosetti Casaretto definisce Gioele «il vero fulcro pulsante del banchetto» (cfr F. Mosetti Casaretto, *Contaminazioni escatologiche di cornice per un modulo letterario: dalla metafora al testo, dal «banchetto» alla «cena» di Cipriano,* "Studi Medievali", in corso di stampa.

[7] G. Vinay, "La rivincita dell'immaginazione: Giovanni Diacono e Notkero Balbulo", in *Alto Medioevo Latino,* Guida Editori, Napoli 1978, p. 338; G. Orlandi, "Rielaborazioni medievali della *Cena Cypriani*", in *L'eredità classica nel Medioevo: il linguaggio comico.* Atti del III Convegno di Studio (Viterbo, 26-28 maggio 1978), Agnesotti, Viterbo 1979, p. 26. Quasi tre secoli prima, respingendo sdegnosamente l'attribuzione a san Cipriano, il Tillemont aveva affermato: «Le festin est plus digne d'un Turc ou d'un boufon qui voulait se railler de toute l'Écriture, que d'un Martyr» (L. Tillemont, *Mémoires pour servir a l'histoire ecclésiastique des six premiers siècles,* IV. 1, Bruxelles 1706, p. 322); e ancora Oudin: «Opus stultum lectuque indignum» (C. Oudin, *Commentarius de scriptoribus ecclesiae antiquis,* Lipsiae 1722 [Farnborough 1970], p. 274; Wilmart: «Étrange composition, sotte farce», piena di «absurdes folies» [A. Wilmart, *Le prologue d'Hervé,* cit., pp. 255, 260 s.]).

[8] G. Vinay, *La rivincita,* cit., p. 342.

[9] *Ibid.,* p. 348.

[10] U. Eco, *Il nome della rosa,* Bompiani, Milano 1980, p. 441.

[11] *Ibid.,* p. 442.

[12] Sotto l'anagramma di Alcofribas Nasier, infatti, in un capitolo del suo capolavoro *Gargantua et Pantagruel,* Rabelais descrisse nei particolari gli immaginari possedimenti della Biblioteca di san Vittore; cfr. D. Parker, "Lo strano caso del polipo del Faraone e altre questioni connesse", in *Saggi su «Il nome della rosa»,* a cura di R. Giovannoli, Bompiani, Milano 1999, pp. 412-428, specialmente p. 426, nota 16. Eco ha compiuto dunque un complicato gioco intertestuale, su cui cfr. Glei, *Literaturparodie,* cit., pp. 168-170.

[13] Cfr. Bayless, *Parody,* cit., pp. 32-36. Per i termini tratti dalla lingua dei gladiatori, cfr. Maria Grazia Mosci Sassi, *Il linguaggio gladiatorio,* Pàtron, Bologna 1992, pp. 162-164 e 171 s.

[14] Cfr. Iohannes Diaconus, *Cena,* vv. 13 s.: *Adam pater sedit primus cunctorum in medium,/ Eva mater heu lasciva fici super folium.*

[15] Cfr. a questo proposito come Hervé commenta, interpretando: *Murenam Eva quoniam seducta est ut murena que cum serpente coit. Ser-*

pens enim sibilat ad ripam fluminis et venit ad eum murena et coeunt. Sic serpens antiquus sibilando attraxit Evam et corrupit ac pessimos ex ea filios genuit (pp. 262s. Wilmart); nonché le osservazioni di R.F. Glei in proposito (Glei, *Literaturparodie*, cit., p. 165): «Hier ist die Intention der *Cena* gleichsam auf den Kopf gestellt: hatte deren Verfasser wahrscheinlich eben jenen Mythos von Evas Buhlschaft mit der Schlange ironisch desavouieren wollen, indem er der Stammutter eine Muräne zuteilte, sieht Herveus darin gerade den verborgenen Sinn der Stelle, den es exegetisch zu ermitteln gilt. Die Parodie der Exegese wird von dem frommen Mönch selbst der Exegese unterzogen!».

[16] Cfr. Bertini, *La «Cena Cypriani»*, cit., p. 371.

[17] M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1988.

[18] *Ibid.*, p. 4.

[19] *Ibid.*, pp. 5-7.

[20] *Ibid.*, p. 92.

[21] Delle *laudes Cornomanniae*, che si celebravano *Sabbato de albis*, fornisce un resoconto assai particolareggiato il canonico romano Benedetto (vedi in P. Fabre, *Le polyptique du chanoine Benoit (Étude sur un manuscrit de la Bibliothèque de Cambrai)*, Travaux & Mémoires des Facultés de Lille, Tome I, Mémoire n. 3, Lille 1889; si tratta dell'edizione di un testo composto appunto da Benedetto, canonico di San Pietro in Vaticano, tra il 1140 e il 1143. Su di esso, cfr. ora G. Brugnoli, *I ludi festivi romani secondo l'ordo del* Liber polypticus *di Benedetto canonico di S. Pietro in Vaticano*, in *Appendice* a *Archetipi e no del Carnevale*, in *Il Carnevale: dalla tradizione arcaica alla tradizione colta del Rinascimento*, Atti del XIII Convegno di Studio (Roma, 31 maggio-4 giugno 1989), Union Printing Editrice, Viterbo 1990, pp. 41-67. Benedetto afferma, tra l'altro: *Hoc fuit usque ad tempus pape Gregorii VII, sed postquam expendium guerre crevit, renuntiavit hoc* (cfr. *ed. cit.*, p. 23 Fabre = p. 58, ll. 48 s. Brugnoli: «Questo durò fino al tempo di papa Gregorio VII [1073-1085], che, col crescere delle spese belliche, vi rinunziò». Sul significato della festa, cfr. R. Liver, Cornomannia: *Etymologisches und Religionsgeschichtliches zu einem stadtrömischen Fest des Mittelalters*, "Vox Romanica" 30 (1971) pp. 32-43 e M. Boiteaux, *Cornomannia e carnevale a Roma nel medioevo*, "La ricerca folklorica" 6 (1982), pp. 57-64.

[22] Cfr. Bertini, *La «Cena Cypriani»*, cit., p. 376.

Il Platina: un umanista gastronomo?

Fra continenza ed edonismo alimentare

di Claudio Benporat

Fino dai tempi dell'antichità classica, la dietetica ha rappresentato una realtà connaturata alla formazione e all'educazione dell'uomo con i suoi insegnamenti che si prefiggevano di indicare la giusta misura per uno sviluppo armonioso ed equilibrato di ogni individuo. In questa prospettiva, tra i numerosi autori che affollano il vasto panorama letterario del passato spiccano i nomi di due celebri medici, Ippocrate e Galeno, promotori della teoria umorale secondo la quale l'alimentazione deve venire inquadrata in un più vasto disegno dietetico perché concepita quale fattore correttivo capace di contemperare la 'complessione' del corpo e di curarne le alterazioni che sorgono e si manifestano sotto la forma di malattie. L'uomo potrà quindi vivere a lungo e in perfetta salute se sarà capace di indirizzarsi verso un'alimentazione congeniale alla propria natura, scegliendo attentamente quantità e qualità dei cibi in funzione dello schema nutrizionale che meglio gli si addice, quello che già allora veniva definito con il termine di *diaeta*.



Melozzo da Forlì, *Bartolomeo Platina*, particolare di *Sisto IV nomina il Platina prefetto della Biblioteca Vaticana*, 1477; affresco. Città del Vaticano, Musei Vaticani

Alla metà del Trecento la nascita dei primi ricettari italiani coincide con l'affermarsi della pratica culinaria quale disciplina autonoma e segna l'inizio del progressivo allontanamento



PLATYNAE DE HONESTA VOLVPTATE: ET VALITVDINE AD AMPLISSIMVM AC DOCTISSIMVM.D.B.ROVERELLAM.S.CLE MENTIS PRAESBITERVM CARDINALEM LIBER PRIMVS.

ERRABVNT Et quidem uehemẽter Amplis/ sime pater.B.Roverella qui hanc nostram su/ sceptionem nequaq̃ dignam quæ tuo nomini a scriberetur putarint:q; & uoluptatis & ualitu dinis titulum præseferat . Vez quũ mihi atq; omnibus eruditis spectata sit ingenii tui uis:& acumen moy : & honestissimæ uitæ cõstantia:doctrinæ ac eruditionis ma gnitudo:malui te uigiliay meay patronum ac iudicem siqd peruerse scriptũ inest facere:q̃ alium quempiam. Instabũt acriter maleuoli(sat scio):de uoluptate ad u/ rum optimum & continentissimum non fuisse scriben/ dum.Sed dicant quæso ui stoicide:qui elatis superciliis non de ui sed de nominum uocibus tantummodo diiu/ dicant:quid mali in se habeat considerata uoluptas?Est enim huius ut ualitudinis uocabulum mediũ . De uolu ptate quam inte mperantes & libidinosi ex luxu & uarie tate ciborum:ex titillatione rey uenereatũ percipiunt . Absit ut Platyna ad uiy sanctissimum scribat.De illa uo lupate quæ ex contmentia uictus:& eay rey quas huma na natura appetit loquor. Neminem enim adhuc uidi adeo libidinosum & incontinentem:qui non aliqua tan geretur voluptate:si quando a rebus pluiq̃ satis é cõcu pitis declinauisset. Valet apud hos (ut video)Ciceronis auctoritas:qui quidem ut Aristoteles Platonem:Pytha goram:zenonem:Democritum:Chrysippum : Parmeni dem:Heraclitum:sic Epicuy segetem & materiam eru ditionis ac doctrinæ suæ facit:quo cũ.n.tutius congre/

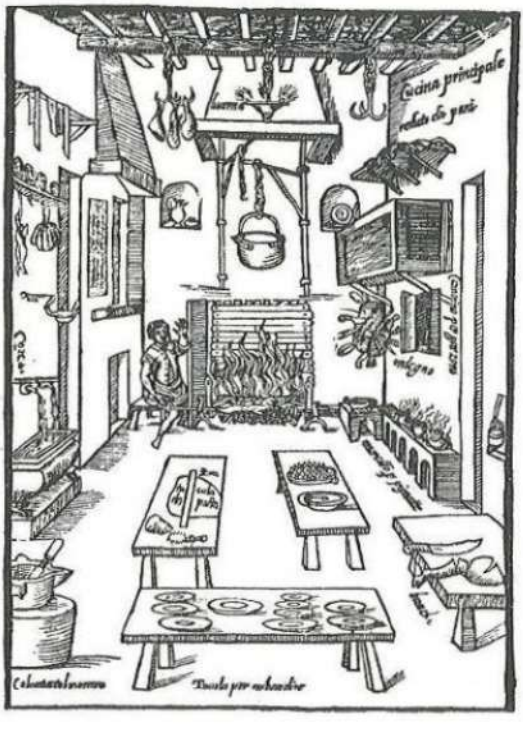
Bartolomeo Platina, *De honesta voluptate et valitudine*, L. de Aquila - S. Umbro, Venezia 1475: incipit. Lugano, Fondation B. IN. G.

di questo nuovo genere letterario dagli imperativi dietetici del passato. È il momento in cui emerge una nuova figura, quella del cuoco, abile artigiano dei fornelli al servizio di nobili e signori, ora autore o ispiratore di ricettari di grande successo, copiati più e più volte dagli amanuensi a beneficio di un vasto pubblico che, attraverso il momento conviviale, cerca e ritrova l'appagamento di sensazioni olfattive e gustative per troppo tempo condizionate o ne-

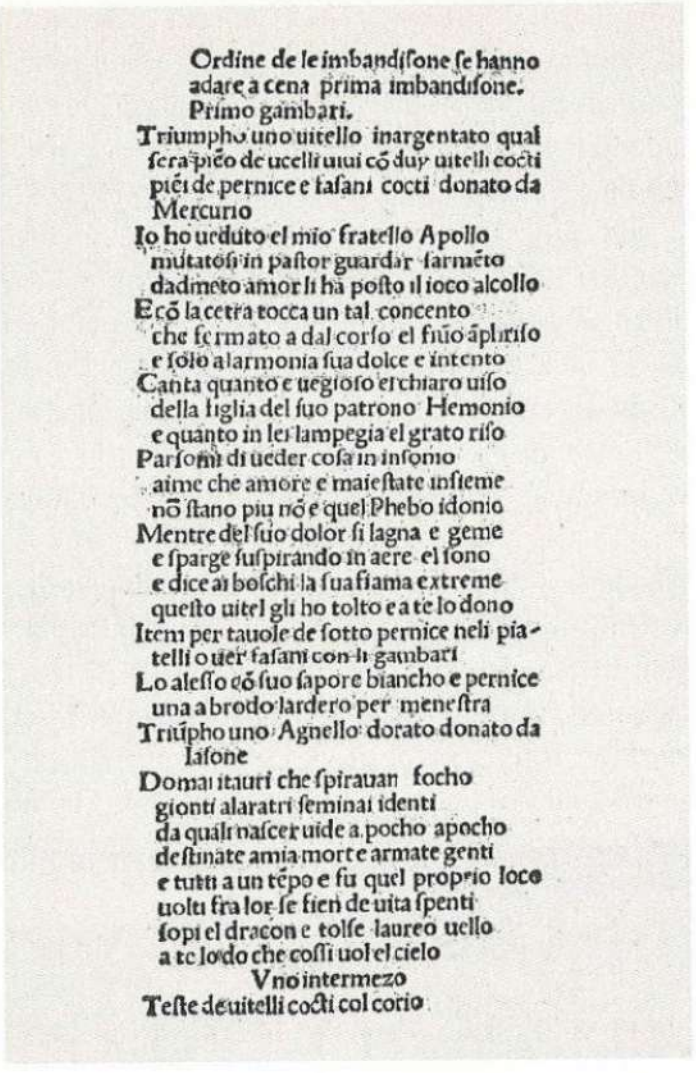
gate dai precetti limitativi della Chiesa. Negli anni che seguono assistiamo quindi alla formazione di due interessi distinti, il primo di matrice medica che prende origine dai precetti della Scuola Salernitana, commentati più tardi da Arnaldo da Villanova e rielaborati in seguito da Aldobrandino da Siena o Benedetto Reguardati da Norcia, manuali pratici nei quali si tracciano le direttive fondamentali per una vita sana alla quale contribuisce un moderato esercizio fisico, un sonno rilassante, un corretto controllo dei sentimenti oltre che un'appropriata alimentazione; il secondo più esplicito e specialistico, si avvale delle opere dei cuochi professionisti che ora offrono un panorama completo della cucina del tempo, materia che ha ormai conquistato una sua compiuta dignità espressiva.

A bene osservare, i due temi presentano uno sviluppo diacronico indipendente in quanto interpretano due modelli esistenziali dalle finalità nettamente divergenti: da un lato la dietetica esorta alla continenza e alla rinuncia prescrivendo formule ideali per un'alimentazione commisurata al proprio 'temperamento' mentre, con opposti intenti, i trattati di cucina indirizzano l'uomo

Cucina, e *Cortile di disbrigo attiguo alla cucina*, in Bartolomeo Scappi, *L'Arte del Cusinare*, Michele Tramezzino, Venezia 1570; incisioni in rame







Ordine de le imbandisone se hanno
adare a cena prima imbandisone.
Primo gambari.
Triumpho uno uitello inargentato qual
sera pieo de ucelli uiui cō duy uitelli cocti
piéi de pernice e tasani cocti donato da
Mercurio
Io ho ueduto el mio fratello Apollo
mutatosi in pastor guardar farmēto
dadmeto amor li ha posto il ioco alcollo
Ecō la cetra tocca un tal concento
che fermato a dal corso el fiuo aplriso
e solo alarmonia sua dolce e intento
Canta quanto e uegioso el chiaro uiso
della figlia del suo patrono Hemonio
e quanto in lei lampegia el grato riso
Parsomi di ueder cosa in insomio
aime che amore e maiestate insieme
nō stano piu nō e quel Phebo idonio
Mentre del suo dolor si lagna e geme
e sparge suspirando in aere el sono
e dice ai boschi la sua fiama extreme
questo uitel gli ho tolto e a te lo dono
Item per tauole de sotto pernice neli pia-
telli o uer tasani con li gambari
Lo alesso cō suo sapore biancho e pernice
una a brodo lardero per menestra
Triūpho uno Agnello dorato donato da
Iasone
Domai itauri che spirauan focho
gionti alaratri seminai identi
da quali nascer uide a pocho apocho
destinate amia mort e armate genti
e tutti a un tēpo e fu quel proprio loco
uolti fra lor se fien de uita spenti
sopi el dracon e tolse laureo uello
a te lodo che cossi uol el cielo
Vno intermezo
Teste de uitelli cocti col corio

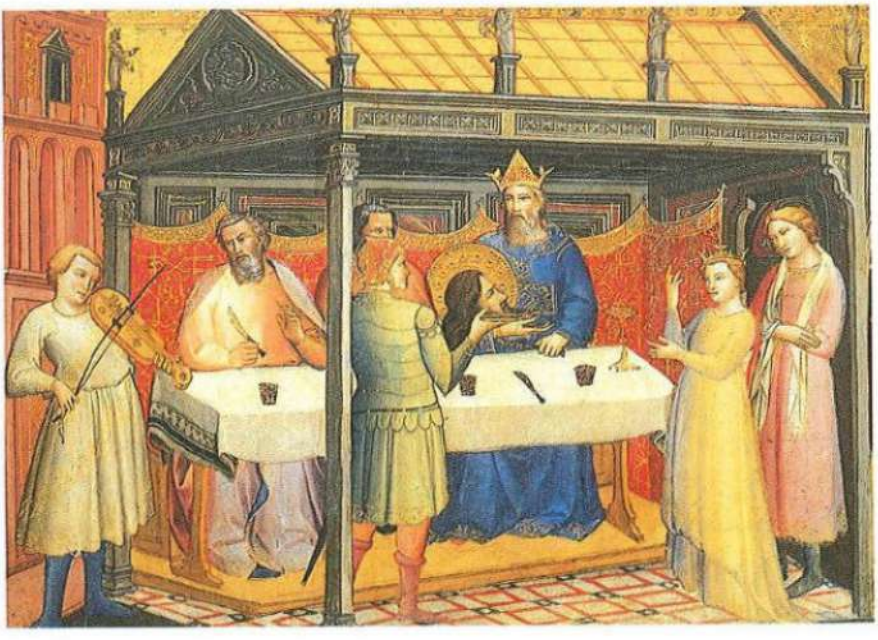
Anonimo, *Ordine de le imbandisone*, senza luogo, 1489: pagina di titolo. Lugano, Fondation B. IN. G.

verso un edonismo senza limiti, libero da ogni costrizione concettuale nell'ambito del quale egli ha la possibilità di trovare il completo soddisfacimento di ogni suo impulso alimentare.

Consapevoli del loro ruolo e della loro missione sociale, i medici del passato non hanno mai voluto abbassarsi a trattare una materia vile quale era allora considerata la pratica della cucina, attività manuale e servile per eccellenza. Se nelle loro esemplificazioni, là dove raccomandano o sconsigliano determinate preparazioni, venivano chiamati a citare alimenti o ricette, il discorso scendeva raramente nei dettagli ma solitamente si manteneva su un piano di distaccata superiorità. Anche quando il medico mila-

nese Magnino de Mayneriis compone, alla metà del Trecento, un breve trattato sulle salse che devono accompagnare le varie carni al fine di 'contemperare' la loro natura e di annullarne gli effetti con azione contrastante e contraria, il suo fine dichiarato è eminentemente terapeutico in quanto, egli puntualizza, «se ne dovrebbero consumare con parsimonia poiché contengono sostanze medicinali di cui poco o nulla devono assumere le persone sane».

Il primo tentativo di arrivare a un compromesso al fine di integrare i due soggetti nasce alla seconda metà del Quattrocento con il *De honesta voluptate et valitudine* di Bartolomeo Sacchi detto il Platina. Umanista di spicco e autore di un apprezzato *Liber de vita Christi ac omnium pontificum*, membro dell'Accademia Romana retta da Pomponio Leto, egli compone un'opera ambigua nella quale si possono distinguere due parti, concettualmente antitetiche, la prima di natura dietetica ispirata ai testi del passato, nella quale sviluppa un complesso discorso con l'invito a ricercare «quel piacere che nasce dalla continenza del vitto e di tutte le altre cose alle quali tende la natura umana» e la seconda ricopiata testualmente dal *Libro de arte coquinaria*, ricettario manoscritto del più celebre cuoco del tempo Maestro Martino de Rubeis, flagrante esempio del più spontaneo edonismo alimentare.



Lorenzo Monaco (circa 1370-1423), *Il banchetto di Erode*; olio su tavola, 33 x 67 cm. Parigi, Musée du Louvre



Jacopo del Sellaio (1442-1493), *Convito della regina di Vasti*; olio su tavola, 69 x 77 cm. Firenze, Galleria degli Uffizi

Fino dal suo primo apparire il *De honesta voluptate* suscita accese polemiche tra i letterati del tempo. L'accusa è quella di plagio per avere attinto a piene mani all'opera di Martino in quanto non vengono giudicate sufficienti le espressioni di stima che l'autore esterna nei suoi confronti a giustificazione del suo operato quando lo definisce «principe dei cuochi del nostro tempo da cui ho imparato a cucinare» e dal quale, conferma, «ho appreso la maggior parte delle cose che vado scrivendo». Gli si rimprovera di avere scritto – anche se in latino, lingua nobile per eccellenza – un ricettario di cucina e non un testo di dietetica e di essersi quindi abbassato a un livello infimo trattando di un soggetto volgare. Del resto egli non appartiene alla classe medica quindi non ha titolo per dedicarsi a una materia a questa riservata. Si deve difendere dall'imputazione di essere un goloso e un ingordo e deve confutare con determinazione l'accusa che «la materia trattata non si addice a un uomo civile» riaffermando che «anche l'autorevole magistero di sommi filosofi attesta che colui che ha salvato la vita di molti concittadini insegnando loro come nutrirsi razionalmente deve essere considerato un benemerito della comunità al pari di

colui che li ha salvati combattendo sul campo di battaglia».

Il fatto che Platina abbia incorporato un noto ricettario di cucina in un testo di dietetica sulla base di un progetto mai tentato prima – esperimento che ha suscitato già a quel tempo i più sarcastici commenti – è stato spiegato da alcuni commentatori con la sua natura, particolarmente versata alla buona tavola. Egli sarebbe quindi uno scrittore-gastronomo *ante litteram*, il primo epigono di quella folta schiera di autori che, nei secoli, hanno fatto della cucina il loro soggetto preferito, cuochi dilettanti che hanno dato il nome ai piatti di loro invenzione o abili *gourmets* che, approfittando della loro posizione di prestigio, giudicavano senza possibilità di appello le preparazioni sottoposte al loro esame. Le affermazioni contenute nell'Introduzione al *De honesta voluptate* dovrebbero quindi venire lette come un'appassionata difesa alle accuse di incontinenza alimentare lanciategli da più parti. Non è infatti vero che l'Accademia Pomponiana era un ricettacolo di felici gaudenti che, ammantati di un'aura umanistica, si abbandonavano ai piaceri della cucina inventandosi bizzarre cerimonie conviviali in nome dei fantasmi del passato? E quel riconoscere un debito nei confronti di Martino dal quale, secondo le sue parole, aveva appreso la maggior parte delle cose che scriveva, non deve essere letto come la conferma di una sua accertata abilità nel preparare le più raffinate vivande? Un antesignano di Grimod de La Reynière quindi, rimproverato per avere scritto «in materia di piacere», vocabolo ambiguo al quale, come al termine 'salute', possono venire attribuiti significati difformi.

La figura di Platina non può venire circoscritta in termini così riduttivi e comunque tanto banali. Ben altre sono le ragioni che hanno spinto l'umanista cremonese a concepire un'opera rivoluzionaria nella sua impostazione al punto da sollevare unanimi rimproveri a dispetto di un successo editoriale, eccezionale per quel tempo, confermato dalle numerose ristampe e dalle successive traduzioni in italiano, francese e tedesco.

In effetti la sua opera deve venire collocata alla fine di un lungo percorso, traguardo che si configura allo stesso tempo quale inizio di una nuova stagione letteraria. Fino a quel momento il





Maestro dei Cassoni Jarves (sec. XV), *Lateraii di cassoni con storie di Alatiel*, particolare del convito; olio su tavola, 38 x 149 cm. Venezia, Museo Correr

regime alimentare non aveva rappresentato per i medici che una delle sei *res non naturales*, fattori che contribuivano a conservare l'uomo in perfetta salute, nell'ambito di un articolato disegno che comprendeva, con pari dignità, l'elezione di un clima salubre dove vivere, l'esercizio fisico alternato al riposo, il sonno alternato alla veglia, la ritenzione e il rilascio degli umori, la scelta nel moderare i sentimenti. Con Platina l'evento conviviale prende il sopravvento e acquista una centralità programmatica nel complesso sistema dell'etica quattrocentesca a discapito degli altri cinque componenti ai quali egli dedica nel suo trattato un'attenzione del tutto marginale. Questa originale impostazione deve essere letta come un segnale inequivocabile che ci porta verso una differente concezione esistenziale, come una proposta alternativa frutto di una progressiva trasformazione della società rinascimentale italiana e in particolare delle corti principesche che negli stessi anni si aprono alle consuetudini dei fastosi banchetti, maturata nel momento in cui nasce l'esigenza di modelli comportamentali alternativi alla ricerca di nuovi fondamenti etici ma soprattutto di rapporti tra piacere della tavola e salute. In questa nuova progettualità, che godrà negli anni a venire di ampio seguito, è da individuare la validità del *De honesta voluptate*. Viene così a cadere, per il nostro umanista, l'accusa di plagio, di ghiottoneria, di incontinenza. Se anche qualche peccato di gola gli deve venire ascritto quale membro dell'Accademia Pomponiana, uno certamente gli deve essere risparmiato, quello di essere stato l'antesignano della vasta schiera dei *gourmet* moderni.

BIBLIOGRAFIA

Bartolomeo Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di Emilio Faccioli, Einaudi, Torino 1985, pp. XXXIV-268.

Per confortare el stomego

Le ricette del medico umanista avo di Girolamo Savonarola

di Giuseppe Frasso

Il nome del frate domenicano Girolamo Savonarola è notissimo; meno noto (ma si fa per dire: basta 'cliccare' su qualche portale, anche generalista, per imbattersi in un alto numero di pagine web a lui dedicate) è invece quello di Michele, avo di Girolamo, nato a Padova intorno al 1385[1].

Allievo presso quella celeberrima Università di maestri di fama, tra i quali Giacomo della Torre da Forlì, sostenne nel 1413 l'esame privato in medicina e, nello stesso anno, quello pubblico; da quel momento fino al 1440 è documentata la sua presenza sia negli atti dell'Università, sia in quelli del Consiglio Maggiore di Padova. Assente, per vari periodi, dalla città per l'esercizio della professione, nel 1433 si stabilì a Padova dove, oltre a costituirsi una clientela illustre, insegnò, a più riprese, all'Università. Nel 1440 venne chiamato a Ferrara dal marchese Nicolò III d'Este come medico di corte e, almeno per un decennio, fu pure professore di quell'ateneo; alla morte di Nicolò venne confermato nelle sue funzioni; anzi il successore di Nicolò, Lionello, lo stimò tanto da conferirgli, nel 1443, la cittadinanza ferrarese.


Libro de lhomo in lingua materna Cõpilato per misser Hieronymo di Manfredi da Bologna ad utilita & delectatiõe del genere humano: nel qual dilucida le cause della natura circa la cõservatione dela sanita: & dele cose se sumeno in cibo & potio: con la compositione de lhomo per la quale se cognosce naturalmente le bonta & defecti di quello: ditto vulgarmente Perche.

Gerolamo de' Manfredi, *Libro de lhomo in lingua materna*, Simon de Luere, Venezia 1514: frontespizio. Milano, Biblioteca di via Senato



Pietro de' Crescenzi, *Liber ruralium commodorum*, ms, sec. XV: f. 108r. Lugano, Fondation B. IN. G.

Nel 1450 il marchese lo volle come medico personale, sollevandolo così da più gravose incombenze; morto Lionello, il successore, Borso, lo gratificò di un opulento feudo nei pressi di Ferrara. Nel 1452 infine il pontefice Nicolò V lo fece cavaliere gerosolimitano e, nonostante ciò, gli concesse in seguito di disporre per testamento dei propri beni.

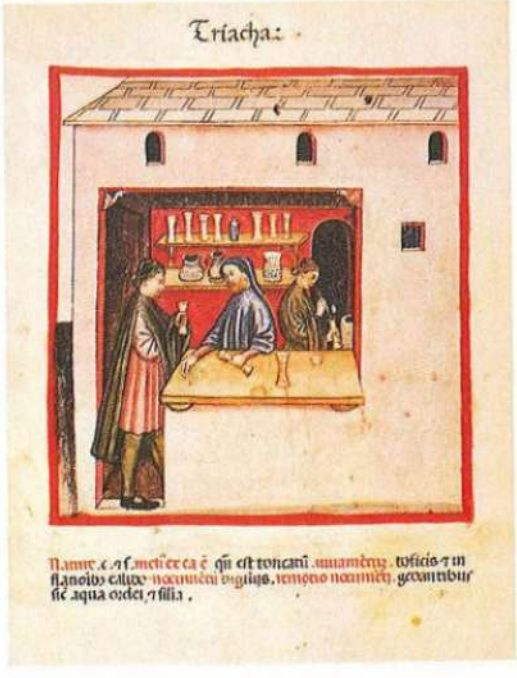
Uomo integerrimo – che fece sentire la propria influenza anche sul nipote Girolamo, nato a Ferrara nel 1452 – affidò la propria fama non solo alla competenza professionale, bensì anche a una estesissima produzione scientifica; negli ultimi anni di vita si impegnò pure in scritti storici e di natura edificante.

Si spense tra il marzo e il luglio del 1466, dopo un'esistenza

ricca di soddisfazioni materiali e morali; le sue opere continuarono a circolare per molti decenni fin ben dentro il Cinquecento, affidate anche al mezzo, allora nuovo, della stampa.

Tra i suoi lavori di carattere medico spicca un trattatello, dedicato a Borso d'Este e scritto in volgare probabilmente perché l'opera potesse godere di più vasta diffusione, dal titolo di *Libreto de tute le cosse che se magnano.* Il libretto è un *regimen*, cioè uno strumento che intende indicare il modo mediante il quale si possono mantenere o riportare in equilibrio gli umori del corpo: e i cibi diventano lo strumento privilegiato per raggiungere lo scopo.

Ma il Savonarola non si limita a un atteggiamento medico-terapeutico; convinto com'è che il problema alimentare sia di importanza fondamentale – vi si era soffermato anche in altri scritti – illustra le caratteristiche peculiari e le proprietà di ogni cibo, indulgendo pure, in una visione dai tratti fortemente attuali, a fornire «indicazioni circa le condizioni migliori» per la coltivazione di alcune piante e l'allevamento del bestiame[2]. L'operetta è divisa in ventisei capitoli che, partendo dal *furmento e de quelle cosse che del formento se fano como pane, nevole* [cialde], *lasagne e someggiante*, passando attraverso *le herbe, lo agrume*, la frutta, le *radice*, le *carne* di quadrupedi e di bipedi, il *pesso marino e d'aqua dolce e di sallata*, le *ostreghe, spolete, conche marine, cappe, caparace, granziporri, gamberi*, le *ove*, i *lacticini*, il *vino de uva e de granati* e il *vino cocto*, l'*aqua e cocta e cruda, fluviale, putealle, costernata e non costernata*, l'aceto, l'olio, i grassi, il miele, lo zucchero, una quantità infinita di spezie, il sale e molto altro, giunge infine alle *cinque cosse non naturale*, cioè e quei«fattori esterni, variabili, capaci di influenzare l'organismo e che potevano essere regolati secondo uno specifico 'regimen'»[3]; a questi tengono dietro, come conclusione, le diciotto regole



Negozio di spezie, in *Tacuinum sanitatis*, ms, sec. XV: f. 100. Roma, Biblioteca Casanatense

per *conservare la sanità* e la discussione di alcuni dubbi che l'operetta può aver fatto nascere.

Vale la pena di percorrere qualche pagina del *Libreto*, così come ci è restituito dall'edizione Nystedt[4], per cogliere alcune caratteristiche dell'opera. Dal capitolo dedicato alle erbe si impara, per esempio, che l'«herba Sancta Maria dicta arcemisa e anco matricaria», con la quale «se fa tortelli ala festa de Sancta Maria», è «dele done molto utile a la matrice, imperò matricaria si domanda. Vale in vivanda ale done grasse e non magre, dove molte ferrarese cuosì usare male la poterà. Et melglio la verde che la secca, conforta il stomaco fredo e humido, fa smagrare» (p. 75). Dal capitolo riservato ai frutti si ottengono, ancora per citare un esempio, queste notizie (p. 95) sulle nespole (insieme, d'altra parte, a qualche nota di carattere storico-sociale):

> In questa tua citade [cioè Ferrara] de loro gran fracasso se ne fa, di quali tanto dirò che secondo Ysaac sonno freddi e secchi in primo. Confortano el stomego *spetialiter* caldo, dà [= danno] poco nutrimento e grosso e quando se tollero per confortare el stomego, se voleno tuore in poca quantità e voleno essere ben maturi, il perché i mali maturi sono de dura digestione e ciò sano la brigata [= la gente], il perché li



Tacuinum sanitatis, ms, sec. XV: ff. 67v, 68r. Lugano, Fondation B. IN. G.

fano maturare nela paia che al mio parere è un principio de marciare [= marcire]. Sono stiptici forte e però valeno nei fluxi e anco le loro fogye.

Molto più inquietante per la nostra attuale cultura alimentare risulta il paragrafo dedicato a *gatta, sorzo e giro* (ghiro); il paragrafo è però istruttivo perché dà la possibilità di vedere, con chiarezza, da una parte alcuni aspetti dell'atteggiamento scientifico del Savonarola e dell'età sua, atteggiamento che, per i moderni, può apparire certamente contraddittorio e, spesso, sorprendente; dall'altra di conoscere meglio i presupposti che hanno guidato il celebre medico nella preparazione dell'opera. Dice il Savonarola (pp. 137 s.):



Tacuinum sanitatis, ms, sec. XV: f. 75v. Lugano, Fondation B. IN. G.

> Dice Raxis la carne dela gatta è asà propinqua in complexione al lepore, ma pur è alquanto humida e più mole e comuniter più grassa e pur dà nutrimento melencolico. Anco molto suspecto fa il vulgare il suo cervello, dicendo che' l manzare di quella fa doventar l'omo melencolico, cioè matto, ma ciò non trovo scripto, neanco lo ho provato. Se prepara comme lepore e la feza del gatto negro ha tanta virtù che, suffumicata la donna che ha il feto morto, il fa uscire. La carne del sorze calda è et humida e dico che l'uso de quella scaza l'humore melencolico ed è facile da credere, il perché uno contrario caza l'altro. E dicesse [= si dice] che 'l suo sterco posto sopra le natice con olio e sale move il corpo. Ma pur è vero che è solutivo [= leggermente purgativo], imperò a fantolini i medici ge fano ponere le cure de quello per moverge il corpo e adopera bene.



Hieronymus Brunschwig, *Liber de arte distillandi. Das Buch der rechten kunst zu distilieren*, J. Grueninger, Strasburgo 1500: frontespizio. Lugano, Fondation B. IN. G.

E continua, all'interno del medesimo paragrafo:

Spatiato [= spacciato, sbrigato] cussì la complexione e le nature dele carne, subzonzerò qui alcuni documenti dela preparatione de quelle. E primo è da sapere che la carne rostita sopra le prune over brase molto più nutrica e il corpo più fortifica, ma è più difficile da padire [= smaltire, digerire] e rare volte se padisse tuta. È pasto da forti stomeghi. Non se vole alora manzar altro e bever poco.
La carne frita cum il grasso è nauseativi e tardi discende del stomaco, pur nutrimento dà assai. Ma è più liniera da padire de quella chi è rostita sopra le brase. Ma la frita cum olio è più lezera e più di gestibile, imperò li orientali coseno la carne cum olio. [...]
La alessata [= lessata], ponendo bona parità, è molto più facile da padire, sì che tua Signoria quando usa el rostito vole esser prima bollito, dapo' ben cotto ed è carne che facilmente se padisca.

Degno di un vero *gourmet* è invece l'apprezzamento riservato al fegato, in particolare a quello d'oca (p. 127):

Questo è cibo da colatione con bono vino e ciò sano quelli che legano la bucolica. Caldo è et humido, imperò sapido, e quanto l'animale è più o meno caldo, cussì a quello s'asomegia. E fra tutti porta la corona el figato dell'oca che certo ne ho veduto de onze vinti [= di venti once] e altri de più e fu oca da zudeo nutrita. E dietro questo è quello de l'anedra, dopo quello dele galine, dopo quello del porco, drieto da questo è quello di animali lactanti laudati come capretto vi-

tello e someggianti. È difficile da padire. [...] Vole essere cocto, fritto cum olio e sale e non troppo cocto ma rimanga morbido, ché, quando se secha, perde del sapore e fasse molto difficile da padire. Volesse preparare cum el fenochio.

Meriterebbero di essere menzionate, in conclusione, le diciotto regole generali *de conservare la sanità*, se non in tutto, almeno in buona parte anche oggi accettabili, alla luce del senso comune; lascio al curioso lettore il piacere di percorrerle, limitandomi a menzionarne una sola (p. 177):

> ...che 'l cibo se debia tuore in quantità commensurata e ciò se cognose per lo suo contrario, che quando passa il signo l'omo se sente sconfiare, l'anelito ge strenze, è tutto impigrito, ge vene i rutti, gurgulare sente il ventre.

[1] Fondamentali per la biografia di Michele Savonarola sono: A. Segarizzi, *Della vita e delle opere di Michele Savonarola*, Padova 1900; P. Sambin, *Michele Savonarola medico condotto a Bassano (1415)*, «Quaderni per la storia dell'Università di Padova», 8 (1975), pp. 97-99; A. Samaritani, *Michele Savonarola a Padova. L'ambiente, le opere, la cultura medica*, «Quaderni per la storia dell'Università di Padova», 9-10 (1976-77), pp. 45-102. Un utile compendio biografico e culturale, del quale mi sono ampiamente avvalso qui, si legge proprio come introduzione all'edizione critica di M. Savonarola, *Libreto de tutte le cosse che se magnano; un'opera di dietetica del sec. XV*, a. c. di J. Nystedt, Almqvist & Wiksell International, Stockholm 1988 (Acta Universitatis Stockholmiensis, Romanica socolmiensia, 13).

[2] Savonarola, *Libreto de tutte le cosse che se magnano*, cit., p. 13.

[3] *Ibid.*, p. 11.

[4] Modifico, in alcuni casi, l'interpunzione dell'edizione Nystedt; nella citazione tratta da p. 127 intervengo così: «ché quando molto se secha, perde» > «ché, quando molto se secha, perde»; in quella tratta dalle pp. 137 s. così: «e le nature dele carne subzonzerò» > «e le nature dele carne, subzonzerò»; «La alessata ponendo bona parità è» > «La alessata, ponendo bona parità, è»; infine, nella citazione derivata da p. 177, in questo modo: «ge vene i rutti gurgulare, sente il ventre» > «ge vene i rutti, gurgulare sente il ventre».

Come cucinare un filosofo

I vegetali, nostalgia dell'età dell'oro

di Tullio Gregory

Sulle norme alimentari della scuola pitagorica c'è, come noto, una tale molteplicità e difformità di testimonianze che riesce difficile sapere quali effettivamente possano farsi risalire a Pitagora, quali a successivi sviluppi del pitagorismo e quali infine non siano da considerare altro che libere estrapolazioni dei dossografi.

Sembra probabile che un nucleo originario di norme o consigli (*akoúsmata*) si riferisse a un ideale di purezza e semplicità alimentare: «Comandava di astenersi dalla carne degli animali – scrive Diogene Laerzio – volendo educare e abituare gli uomini a un sostentamento frugale, sicché agevolmente si potessero alimentare con cibi che non hanno bisogno di fuoco e soddisfare la sete con acqua semplice; da ciò derivano la sanità del corpo e l'acutezza dell'anima».



Johann Theodor, *Pitagora*, in Jean-Jacques Boissard (1528-1602), *Tractatus postumus* [...] *de divinatione & magicis praestigiis*, Hieronymus Galler, Oppenheim circa 1615: p. 293; incisione. Milano, Biblioteca di via Senato

In questa esigenza di semplicità alimentare tutta vegetariana, con cibi non cotti, v'è forse la nostalgia della mitica età dell'oro, quando non c'era lotta fra l'uomo e gli altri animali, ma anche un preciso riferimento a quella parentela fra tutti i viventi che sembra essere un altro insegnamento del pitago-

rismo antico; a esso si riallaccia la più nota dottrina della trasmigrazione delle anime – dall'uomo all'animale e poi ancora all'uomo – che potrebbe essere il fondamento del divieto di mangiar carne, come molte fonti attestano.

Del resto, secondo altre testimonianze, Pitagora permetteva di assumere come cibo solo le carni degli animali che potevano essere sacrificati agli dèi perché, scrive Giamblico, «solo negli animali che è lecito sacrificare non entra l'anima umana: perciò occorre nutrirsi esclusivamente della carne degli animali da sacrificio, e solo se è necessario; di quella degli altri, mai». Peraltro il sacrificio di animali era essenziale nel culto pubblico e un netto rifiuto di mangiar carne poteva essere inteso come un sottrarsi ai doveri del cittadino; lo stesso Pitagora, secondo altra testimonianza raccolta da Diogene Laerzio, per ringraziare gli dèi della soluzione del suo famoso teorema, «sacrificò un'ecatombe».

Anche la proibizione più nota, del mangiar fave, è oggetto di controverse testimonianze per i suoi significati: forse in rapporto con il culto dei morti perché le fave sembravano simboleggiare le porte dell'Ade ed essere veicolo di reincarnazione; si potrebbe ricordare che una traccia di questo ambiguo rapporto con l'aldilà è forse rimasta nell'uso popolare di preparare biscotti detti 'fave dei morti' ai primi di novembre.





Vincenzo Corrado, *Il cuoco galante*, Stamperia Raimondiana, Napoli 1773: frontespizio. Lugano, Fondation B. IN. G.

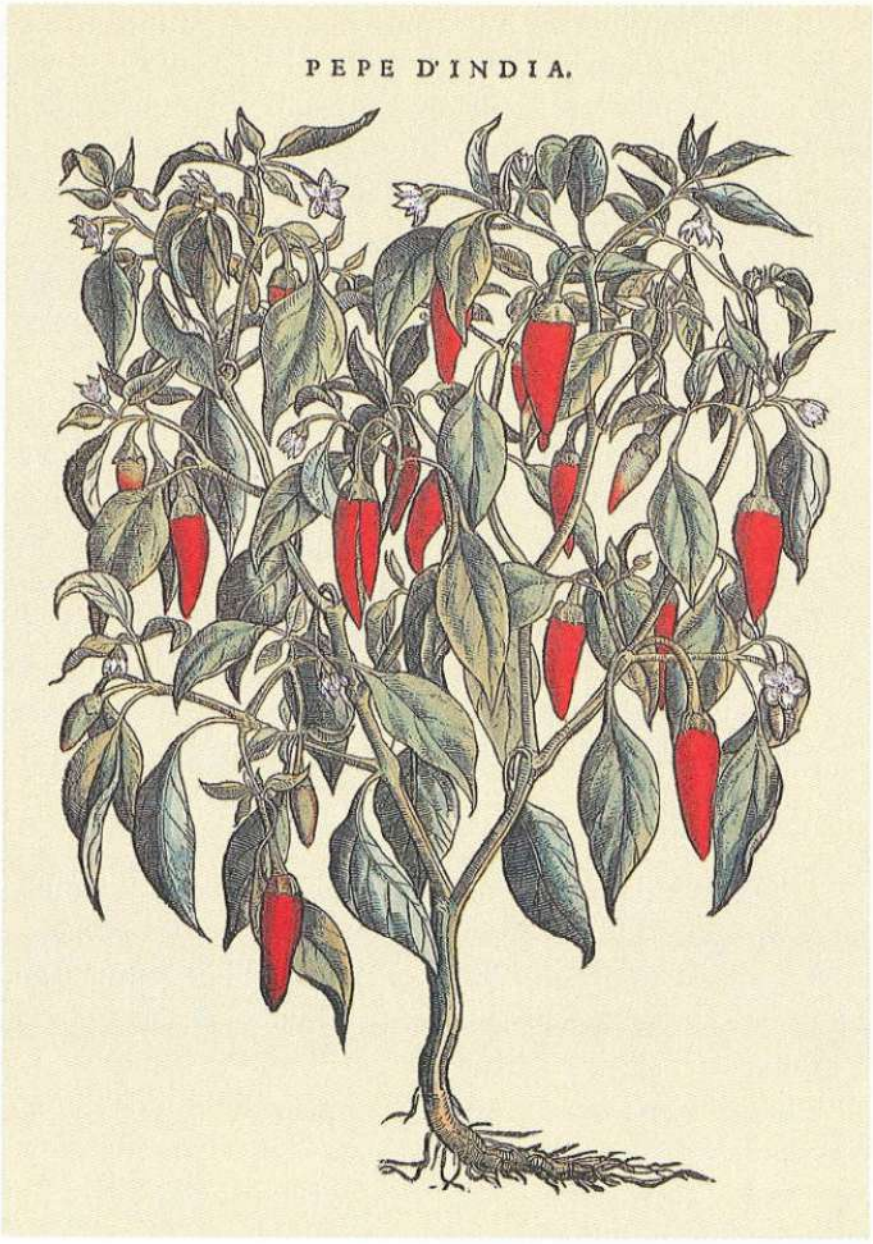
Vincenzo Corrado, *Del cibo pitagorico*, Stamperia dei Fratelli Raimondi, Napoli 1781: frontespizio. Lugano, Fondation B. IN. G.

Comunque non delle norme alimentari di Pitagora e del pitagorismo antico si voleva qui dire, bensì solo della moda del 'cibo pitagorico' nel Settecento che, come ogni moda, trasforma e utilizza un tema antico per adattarlo a ben diversi ambienti sociali e contesti culturali. Di tale moda è significativa testimonianza l'opera di Vincenzo Corrado, della Congregazione dei Celestini, nato a Oria nel 1734, autore di molti trattati dedicati «al buon gusto de' cibi»: dal classico *Il cuoco galante* (1773), più volte ristampato, al *Credenziere di buon gusto* (1778), alla *Fisiologia degli agrumi, delle erbe aromatiche e de' fiori* (1787), al *Multiplico e governo degli animali domestici per uso di cibo* (1784); e ancora *I pranzi giornalieri variati ed imbanditi in 672 vivande secondo i prodotti delle stagioni* (1809). È del 1781 la pubblicazione in Napoli *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo per uso de' nobili e de' letterati.* Già prima di quest'opera Vincenzo Corrado aveva dedicato un ampio capitolo al 'vitto pitagorico' nel *Il cuoco galante,* i cui temi essenziali sono ora ripresi e più ampiamente sviluppati «per soddisfare il desiderio de' nobili e de' letterati», come insiste nel titolo e nella prefazione.

Che si tratti di far fronte a una moda, Corrado lo dice con estrema chiarezza:

> Non senza ragione la italiana gente, anzi avvedutamente oggi più che in altro tempo, le pitagoriche leggi ha ripigliate ad osservare con tutto impegno nelle cucine e nelle mense: e le nazioni anche più culte, che da Italia sono lontane, han preso il gusto di dare al corpo nutrimento più sano, più gustoso, e facile per mezzo di erbe. Ed ecco perciò tutta la Scuola cucinaria posta in movimento per inventar nuovi modi a poter preparare e condire radici, ed erbe per mezzo di altri simili vegetabili, onde non solamente grato al palato si renda il semplice pitagorico cibo, ma eziandio possa soddisfarsi al lusso nell'imbandire laute mense da simili semplicità composte.

Ma proprio perché, sottolinea Corrado, il cibo pitagorico è spesso insipido, esso deve essere presentato con condimenti tali che della semplicità pitagorica finiscono per non avere alcun sen-



Pepe d'India, in *I discorsi di M. Pietro Andrea Mattioli [...] nelli sei libri di Pedocio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, Vincenzio Valgrisi, Venezia 1568; esemplare colorito e miniato da Gherardo Cibo per Francesco Maria II duca d'Urbino. Roma, Biblioteca Alessandrina

tore, anzi ne infrangono tutti i più sicuri divieti. E qui Corrado, mostrandosi grande cuoco e non anoressico macrobiotico come sembrano essere molti celebri cuochi moderni, mette in scena – spesso sotto l'influenza francese – anzitutto i brodi, i purè e i colì (francesismo da *coulis*), sughi e brodi densi, di cappone, di bue, di prosciutto, di pesce, di gamberi, ricchi di grassi e di erbe aromatiche che possano dare ai cibi erbacei un qualche sapore. Peraltro,

oltre a quelle che diremmo salse basi, seguono nel trattato, verdura per verdura, consigli di salse esemplari che potrebbero ancor oggi essere riprodotte se si amassero le più raffinate mediazioni culinarie: si veda per esempio la lattuga 'alla purea di ragosta', cioè con un impasto di uova di aragosta e bottarga, o 'alla polacca' con un denso brodo di gallina lardellata passata allo spiedo e poi rapidamente in un brodo ristretto; o anche la ricetta per il cavolo cappuccio che dà la misura delle manipolazioni cui Vincenzo Corrado sottopone il suo cibo erbaceo o pitagorico:

> Farcito alla Corradina [si tratta chiaramente di una ricetta propria del nostro cuoco]: bollito che avrà intiero il cavolo in acqua, freddato ed asciugato, si riempie con pastume di gialli d'uova, parmegiano, grasso di presciutto e di vitello, basilico, pepe, magiorana ed un senso d'aglio, tutto ben fino pesto e di un cocchiaio di colì di presciutto condito. Si rotonda e s'involta in rete di vitello per farlo cuocere allo spiedo; e prima di servirlo se li farà una crosta con pane e parmegiano grattugiato.

Il trattato continua, ormai sempre più lontano dalla semplicità pitagorica, con farce succulente fatte di petto di pollanca o pezzi di prosciutto, grasso di vitello o midollo di bue, parmigiano, uova e odori, oppure di magro, con caviale, uova di aragosta, colì di gamberi, sempre con abbondante uso di erbe aromatiche.

Se molte preparazioni sono più semplici come quelle in bignè, cioè in pastella per frittura, non manca la salsa 'al verde gusto' ove trionfa – come altrove – il purè di caviale; ben presenti ovviamente i tartufi non solo per condimento, ma piatto a sé stante, come già nei manuali del Cinquecento. Tartufo da mangiare a fette, riscaldato in varie salse a base di olio e burro, o cotto sotto la cenere. Cibo veramente universale:

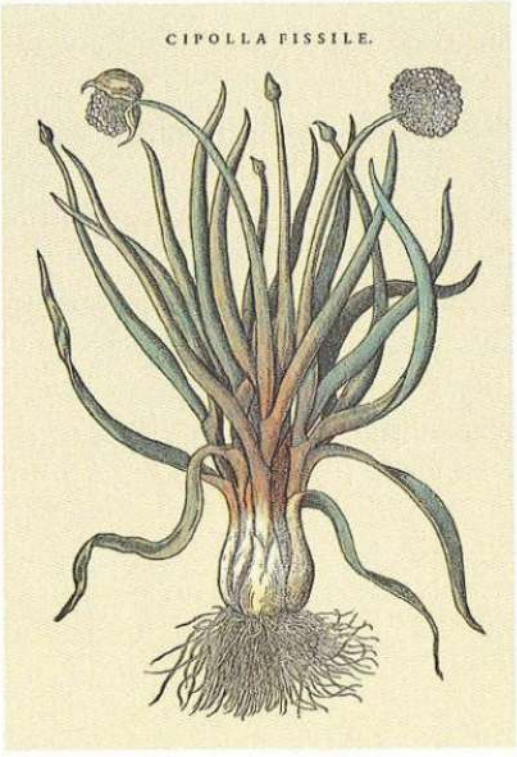
> I tartuffi in fette oppure intieri, si mettono nei pasticci da grasso e da magro; come pure nei ragù, nelle frigasse, nei ripieni e nei intingoli. Se ne fanno zuppe con brodo di carne e

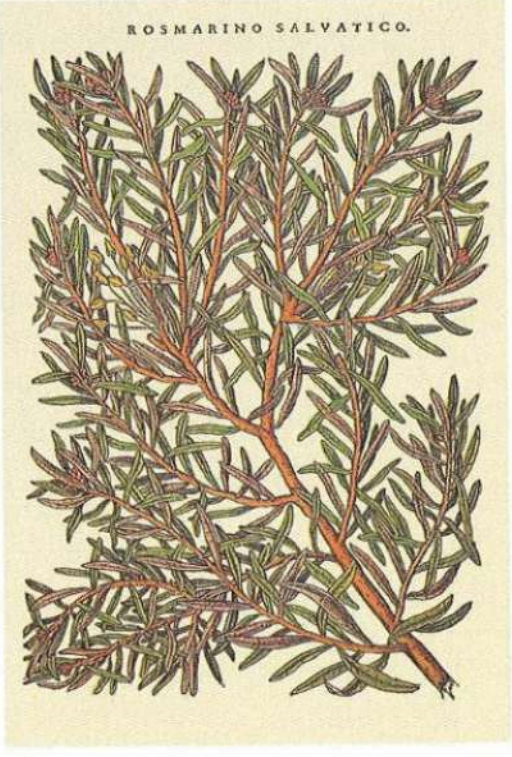
di pesce. Pesti i tartuffi, e stemprati con sugo di carne, fanno ottima salsa per vivande da grasso; e, se stemprati con latte e butirro, si servono per latticini ed erbe, che fanno anche ottima salsa; come pure gustoso condimento riesce in cose da magro se pesti e stemprati con brodo di pesce o vino o pur con latte di pinocchi o di pistacchi.

Questa la ricetta conclusiva 'delli tartuffi', dopo che ne erano stati indicati i vari modi per presentarli da soli.

Ben presente il pomodoro, recente acquisizione della cucina italiana: ne aveva trattato fra i primi Antonio Latini alla fine del Seicento nello *Scalco alla moderna*, mentre nel Cinquecento costituiva una novità poco apprezzata, come attesta Costanzo Felici, medico e naturalista, scrivendone a Ulisse Aldrovandi: «Da ghiotti et avidi di cose nove è desiderato [...] ma al mio gusto è più presto bello che buono». Alla fine del Settecento è ormai pienamente utilizzato e celebrato, come da Vincenzo Corrado, non solo quale 'salsa universale', ma prodotto adatto a varie manipolazioni, con

Cipolla, e *Rosmarino*, in *I discorsi di M. Pietro Andrea Mattioli [...] nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, Vincenzio Valgrisi, Venezia 1568; esemplare colorito e miniato da Gherardo Cibo per Francesco Maria II duca d'Urbino. Roma, Biblioteca Alessandrina





ricche farce di aragosta, di rognone di vitello, di petto di pollanche e così via. Molto lodate anche le proibitissime fave, fresche e secche, che, malgrado Pitagora, Vincenzo Corrado non poteva dimenticare, data la sua origine oritana: «Nel Salento – scrive – se ne fa grand'uso dal minuto popolo, che le prezzano per un secondo grano». Ecco dunque la ricetta di Vincenzo Corrado per il purè di fave secche, ancor oggi un classico della cucina pugliese:

> Le fave secche, pulite dalla scorsa, si mettono in acqua fresca a cuocere con una cipolla. Bisogna che vadino ben strette e che cuocano a lento fuoco di brace cinto di intorno alla pignatta, senza mai muoverle con mestola, ma raggirarle col modo della stessa pignatta; quando sono a mezza cottura, si condiscono di sale, olio e di un mazzetto di petrosemolo, sellari e una foglia d'alloro. Cotte, se ne toglie il mazzetto, e con mestola di legno frallarle in modo che divengono crema, servendole dopo con fette di pane fritto.

È ben lontana la condanna senza appello pronunciata dal fiorentino Domenico Romoli, detto il Panunto, nella *Singolar dottrina* (1560): «Si conclude – scriveva – che la fava è cattiva cotta e cruda, e verde e secca e che deve lasciarsi stare in quanto si può».

Abbiamo così un trattato che – come non sempre accade per manuali di cucina di secoli passati – non solo è piacevolmente leggibile, ma praticabile da parte di chi abbia ancora quel 'buon gusto per la tavola' cui Vincenzo Corrado dedica tutti i suoi trattati. Lo vorremmo consigliare a quanti si son fatti promotori delle anonime cotture delle erbe al vapore e hanno bandito dalla loro cucina le grandi salse, con le lunghe cotture e con gli intensi sapori.

Una commedia fra uomini e cibo

Come alla figura del ghiottone è imposto il requisito dell'intelligenza

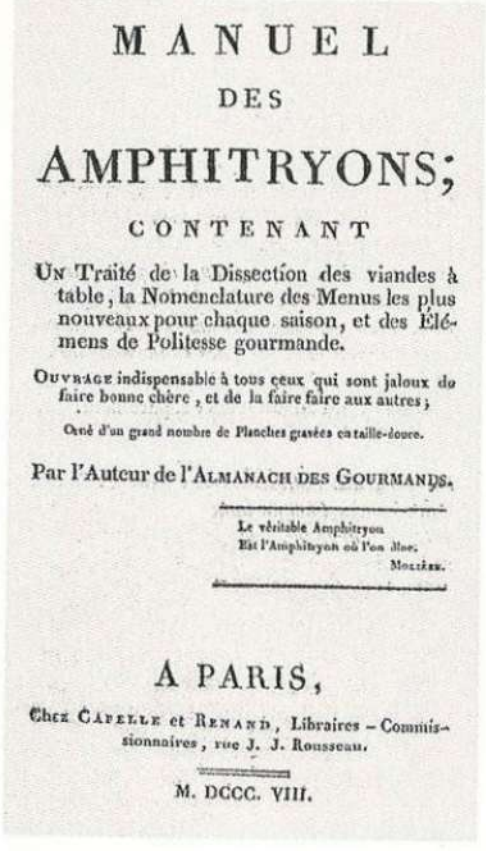
di Alberto Capatti

I gastronomi non hanno bisogno d'altra memoria che quella dei prodotti e dei piatti gustati, e per questo si limitano a rispecchiare, nei giudizi, la loro esperienza, la loro vita. Ma se essa è stata traversata da un evento importante che ha cambiato le regole e gli usi del viver civile, una guerra o una rivoluzione, sono costretti a considerare la parte lasciata dietro di sé come persa o defunta. Grimod de la Reynière e Brillat-Savarin, i più lucidi codificatori della gastronomia borghese, l'uno figlio di finanzieri, rovinato dalla fine della monarchia, l'altro, notabile del Bugey, rappresentante agli Stati Generali, non si sono rassegnati a questa amputazione. Il ricordo dei pranzi di una provincia ricca, e quello delle tavole della finanza, al tempo dei Borboni, serve loro ad esprimere non la nostalgia – i primi anni dell'Impero segnano una rinascita straordinaria della cucina – ma l'amore per un patrimonio che nuovi regimi e ideologia vorrebbero isterilire ed hanno invece fatto crescere.



Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837)

I viaggi nel passato, dopo l'anno 1800, che porta, con il titolo di un poema di Joseph Berchoux, una parola nuova, *gastronomie*, appaiono meno emozionanti di quelli dei quartieri 'commerciali' di Parigi, muovendosi dal Palais Royal, verso la rue des Petits-Champs o verso la rue du Faubourg Saint-



MANUEL

DES

AMPHITRYONS;

CONTENANT

Un Traité de la Dissection des viandes à table, la Nomenclature des Menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des Élémens de Politesse gourmande.

Ouvrage indispensable à tous ceux qui sont jaloux de faire bonne chère, et de la faire faire aux autres;

Orné d'un grand nombre de Planches gravées en taille-douce.

Par l'Auteur de l'Almanach des Gourmands.

Le véritable Amphitryon
Est l'Amphitryon où l'on dîne.
Molière.

A PARIS,

Chez Capelle et Renand, Libraires – Commissionnaires, rue J. J. Rousseau.

M. DCCC. VIII.



Honoré. Da una insegna all'altra, per il turista e per il provinciale, tutto è scoperta; per il conoscitore, dietro l'uscio, talora modesto, si apre invece la caccia alle migliori derrate, lesinate dal padrone e riservate alla clientela fedele, alle novità che viaggiano e domandano un rifornimento oculato. Comprare è un'arte che il numero di botteghe ha reso più difficile, e che i nuovi ricchi, e le persone al loro servizio, non possono ignorare, così come facevano gli aristocratici dell'*ancien régime*. La conduzione a Lione, nel 1789, di un fondo, "Au magasin de Montpellier", la conoscenza del mercato alimentare parigino, sino al 1812, poi di quello della campagna circostante, nonché delle vie della posta, sono i titoli di merito di Grimod. Non diversamente da quello di La Mésangère, fondatore e autore del *Journal des Dames et des Modes*, l'inventario dopo il suo decesso rivela l'esistenza di un vero bazar depositato in casa, riunito da conoscitore di articoli di moda maschili e femminili, di profumi e di pentole, di libri e di confetture. Questa abbondanza è

Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, *Manuel des amphitryons*; Capelle et Renand, Parigi 1808: frontespizio

Antonin Carême, *Le Patissier Royal Parisien*, Firmin Didot, Parigi 1815: frontespizio



Pietro Longhi (1702-1785), *Il Convito in casa Nani*; olio su tela, 130 x 96 cm. Venezia, Ca' Rezzonico

venuta con l'*Almanach des gourmands*, dopo anni bui, durati dalla proclamazione della Repubblica al Direttorio, il cui solo ricordo è un crampo allo stomaco dell'epicureo.

La rivoluzione ha rovinato Grimod, senza umiliarlo. Per via di padre era un borghese, e rivendicherà l'appartenenza a tal ceto, in mille modi: prima del 1789, esercitando l'avvocatura e il commercio; dopo la rivoluzione, praticando il giornalismo, teatrale e gastronomico, senza abbandonare, sino alla fine della sua lunga vita, nel 1837, piccoli traffici e modeste speculazioni. Fra i suoi amici coinvolti nella straordinaria avventura dell'*Almanach des gourmands*, annuario delle botteghe e delle tavole di Parigi, dal 1803 al 1812, ci sono Baleine il ristoratore, Rouget pasticcere, e il Marquis de Cussy, ex-prefetto di palazzo di Napoleone. Jean-François Chagot, industriale metallurgico, è il vice-presidente della giuria di degustazione, che Grimod riunisce, per valutare prodotti ed esercizi. Sono i ricchi a promuovere la gastronomia, con la loro tavola, assumendo cuochi, pagando i *traîteurs*, rimpinzando i loro stessi medici e ascoltandone distrattamente i consigli. Gli Chagot, di padre in figli, figurano fra di essi, hanno casa a Parigi e un castello nell'Oise, alla cui ombra Grimod acquista la dimora della sua vecchiaia. Nei suoi ultimi anni, gentiluomo di campagna più che gastronomo, dopo la morte dell'amico Jean-François, ne corteggia la vedova milionaria, e cerca di sposare la figlia della sua cuoca al cuoco di casa Chagot.



Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)

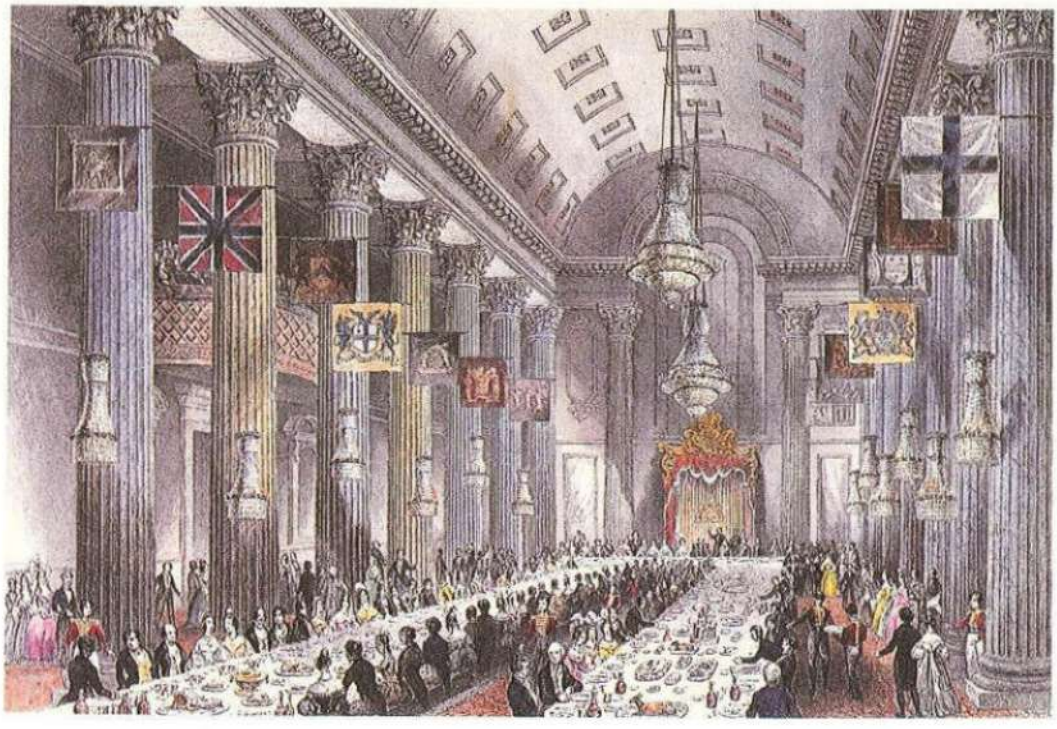
Per quanto oculati, indirizzi, visite, ordini, assaggi e conti non bastano a render celebre un ghiottone. La ragione della fama di Grimod va cercata altrove. Prima di esercitare il commercio è stato letterato dilettante, poi critico teatrale, quindi giornalista. Malgrado una grave malformazione alle mani – le dita della destra son ridotte a due appendici che lo costringono a portare un arto artifi-



Le déjeuner de chasse; cromolitografia, sec. XIX

ciale – la sua scrittura è briosa, ironica, sempre elegante. È un umorista, quando attacca un porcellino e quando ne mette la fine per iscritto: «Il maiale è un cinghiale incivilito, o meglio degradato dalla castrazione e dalla schiavitù; le qualità sociali e tranquille dell'uno, ci sembrano, in cucina, preferibili alle virtù repubblicane e selvagge dell'altro». Quel suo modo di raccontar la storia a tavola, per allusioni e per analogie, mordendo la pelle croccante del lattonzolo, impone alla figura del ghiottone il requisito dell'intelligenza.

In gioventù, Grimod era stato celebre per le sue stravaganze; a quarant'anni rende visita ad un salumiere, o alla sua moglie, con un'aria cerimoniosa, contando i maiali sospesi fuori della sua bottega; o viceversa, da Véro in rue du Bouloy, fissando, perplesso, cristalli, marmi, pendole, bronzi e quadri. Più che affidarsi ai neologismi scientifici, come Brillat-Savarin, Grimod si giostra con i registri linguistici e con la retorica, ravviva l'acquisto di un' orecchia di maiale farcita con il ritratto della salumiera, o viceversa ne descrive il caratteraccio estasiandosi sulla tenerezza delle carni che vende. Uomini, porci e cibi recitano una medesima commedia, scambiandosi i ruoli. «Ieri mattina – scrive alla moglie il 3 gennaio



Egyptian Hall nella Mansion House; litografia a colori, sec. XIX

1823 – hanno ucciso qui un giovanotto; la sera, a mezzanotte, ne è nato un altro e spero non verrà sgozzato, almeno in questo castello». Non c'è bisogno di chiedersi chi fosse il giovinotto, e perché lanciasse delle lamentose grida: a Villiers sur Orge, la macellazione invernale del porco era rito gentilizio, seguita dalla preparazione delle sue carni e delle salsicce, cui vegliava il padrone. Raccontandola alla moglie nello stile del romanzo nero, le preannunciava, con tono galante, l'invio a Parigi di un nero *boudin*.

Il miglior esempio di questo bisticcio fra uomini e cibi è «l'interno della biblioteca di un goloso del XIX secolo», raffigurato nelle stampe del primo numero dell'*Almanach*. Concepita da Grimod, disegnata dal pittore Neveu e incisa dall'editore Maradan, la biblioteca concretizzava la rivoluzione del gusto, chiamata gastronomia, e forniva ai lettori uno spazio in cui meditare. Gli scaffali accolgono bottiglie di vino, boccali di frutta sotto spirito, vasi di conserve all'aceto, enormi cervellati e paté, sino al soffitto, e, negli scranni a portata di mano, il maialino pronto al taglio. Non c'è più posto per i libri, né per una scrivania, perché materia di studio sono i salumi, le conserve, gli elisir, ognuno da esaminare a tavola,

con estrema cura. Dal soffitto, in guisa di lampadario, penzola «un mostruoso prosciutto». Educato alle belle lettere, il goloso ne ha sostituito l'insegnamento e gli strumenti, infondendo alle nuove materie un'attenzione sensoriale e un appetito conoscitivo. Sovvertito il primato dello spirito, materialista *in pectore*, può meditare in solitudine, volgendo il naso agli scranni, e riportandolo verso il piatto, etichettando con lo sguardo ogni reperto della propria 'libreria'. Con la forchetta e con la penna, passerà poi all'analisi, rendendo edotti, a tempo debito, nel corso di un pranzo, i suoi commensali.

BIBLIOGRAFIA

Non esiste una edizione moderna completa dell'*Almanach des gourmands*, otto volumi in-18, stampati da Maradan fra il 1803 e il 1812. Il *Manuel des amphitryons* (Capelle & Renand, Parigi 1808) è stato ristampato invece da Métailié nel 1983. La prima biografia, di Gustave Desnoiresterres, *Grimod de la Reynière et son groupe*, del 1877, tuttora fondamentale, deve esser completata con quella di Ned Rival *Grimod de la Reynière le gourmand gentilhomme*, Le pré aux clercs, 1983. La *Corrispondance inédite à la famille Chagot* è disponibile in un'edizione fuori commercio del libraio R. Flachard (Parigi 1991). In Italia, Grimod sarebbe sconosciuto senza l'antologia curata da Folco Portinari (Serra e Riva, Milano 1981).

Triste è il convito senza il vino

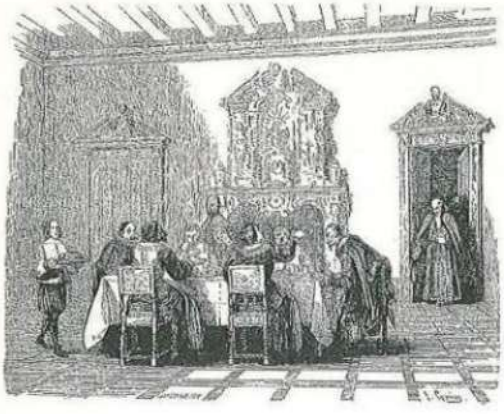
Il vino scorre gioiosamente nella poesia e nel romanzo del nostro Ottocento

di Pietro Gibellini

Il calamaio di Dioniso? Messaggi in bottiglia? Scritture ebbre? Sono titoli possibili di un libro che manca: quello sul vino nella letteratura italiana moderna. Quando uscirà, i lettori potranno visitare le enoteche di vari scrittori: vini nostrani o forestieri, etichettati o sciolti, li troviamo nella cantina di Paolo Rolli (Montepulciano e Sciampagna, vin di Spagna e Claré), di Carlo Goldoni (Borgogna, Cipro, Canarie), di Lorenzo Da Ponte (l'«eccellente marzemino» di Don Giovanni), di Carlo Porta (Busto, Gattinara, Groppello, moscatello, Alicante). Belli ci accompagna nelle osterie romane (Castelli, Orvieto, Est-est-est e soprattutto quel Genzano di cui a Vienna Metastasio ha struggente nostalgia), Rovani e Dossi ci guidano nel *tour* enologico della Milano scapigliata (bianco



Jus divin; etichetta per vino, circa 1850



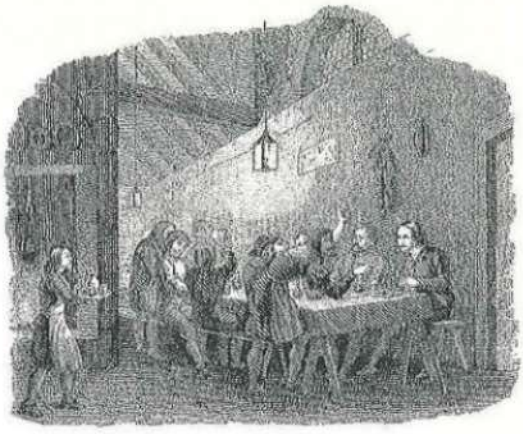
Francesco Gonin, *Il convito in casa di don Rodrigo*, in Alessandro Manzoni, *I Promessi Sposi*, cap. V, Tipografia Guglielmini e Radaelli, Milano 1840; incisione

«razzente» e Bordeaux, Barletta e Château-Lafitte, Malvasia e Chambertin, i liquori di Campari e i rosolj di Cambiasi, il 'latte di vecchia' e il 'perfetto amore', infine, *ça va sans dire*, assenzio quanto basta); Carducci traccia la carta dei vini d'Italia (Chianti e Valtellina, chiaretto del Garda e Aleramo), mentre D'Annunzio mesce in bicchieri di cristallo bevande raffinate (Champagne e vieux cognac, Chablis e vin di rose).

Ma intendiamoci: quello a cui pensiamo non è un libro sui vini, e neppure un libro sul rapporto degli scrittori con il vino. Alcuni aneddoti biografici possono però servirci per penetrare i testi. Leopardi rimpiange i suoi vini marchigiani, sorseggiandone di pessimi a Milano e di «fatturati» a Bologna; allo scapigliato Praga basta un solo bicchiere per ubriacarsi; Pascoli muore forse per cirrosi; l'astemio D'Annunzio, infine, brinda a Carducci citando Pindaro, «Ottima è l'acqua», e suscita la brusca replica del «maestro avverso»: «... e io bevo vino». Altro deve attrarci, di uno scrittore! La pista dionisiaca, vogliamo percorrerla per penetrare nel cuore dell'opera, per illuminarne l'interpretazione.

Che differenza, ad esempio, fra la scrittura alcolica di Giuseppe Parini e quella dei letterati coevi, convenzionali anche nell'elogio del vino, celebrato in modi anacreontici e arcadici. Il secolo dei lumi, come sappiamo, al vino preferisce il caffè, che èccita la ragione senza offuscarla. Nel *Giorno*, dove il vino fa continue apparizioni, anche Parini parrebbe maltrattarlo, considerandolo emblema dell'ozio, del vizio, del privilegio. Il Giovin Signore, infatti, fa le ore piccole fra i «licor lieti di Francesi colli / e d'Ispani e di Toschi o l'Ungarese / bottiglia» (dunque Bordeaux, Chianti, Xeres, Tokay); il brindisi con l'«altrui cara sposa» che accosta le labbra al cristallo «castissimo» colmo di «annoso licor», si trasforma in un segreto bacio inviato al suo cicisbeo; nella favola del *Piacere*, il vino è il privilegio dei «semidei» aristocratici negato al volgo plebeo; e nella sfilata d'imbecilli che compare verso la fine del poemetto

spicca il frequentatore d'osterie, i luoghi dove «si ministran bevande ozio e novelle». Ma a ben vedere, quando lo sguardo del poeta campagnolo si volge al paesaggio lombardo, le viti appaiono, con le messi e con i gelsi, come parte essenziale dell'Eden costruito dal paziente lavoro degli uomini. E con amorevole realismo il fisiocrate Parini paragona elegantemente la lacrimetta della dama alle «stille tremule brillanti» che gemono dai tralci recisi della vite...



Renzo all'osteria della Luna piena, in *Opere di Alessandro Manzoni*, cap. XIV, Francesco Rossi Romano Editore, Napoli 1856; incisione

Maestri di realismo, Porta e Belli mettono spesso mano al «pestùn» o alla «fujetta». Il Milanese, nel giovanile entusiasmo per Napoleone, si traveste da Meneghino per bere a garganella in onore del presunto liberatore («Giò giò alegher / del vin negher»), e dopo la caduta di Bonaparte gli toccherà brindare agli Austriaci («trinche vain!»), ma anche quel vino gli andrà di traverso. Nel «monumento» alla plebe di Roma eretto nei sonetti belliani, il vino scorre a fiumi: lo beve già Caino, prima che Noè l'abbia inventato; ne bevono i cardinali e i popolani che, quando il papa cerca di moderarne il consumo, insorgono: «Tu mànnace a scannatte er giacobbino, / ma guai per dio a chi ce tocca er vino!». Ma è un piacere anche nell'umile casa della *Bona famija* che trascorre la serata facendo «un par d'ore de sgoccetto», prima di coricarsi: «'na pisciatina, 'na *Sarve-reggina* / e in santa pace ce n'annàmo a letto».



Pranzo con champagne, circa 1830; incisione



Luigi Conconi (1852-1917), *Giosuè Carducci*; disegno a matita. Milano, collezione privata

Ma il vero pensatore dionisiaco – chi lo sospetterebbe? – è Giacomo Leopardi. Nei *Canti*, stillano solo acqua e lacrime, ma qualche indizio della simpatia per il vino affiora nelle *Operette morali*: la scoperta di Bacco, insieme all'olio dopo-bagno di Minerva e al pentolino economico di Vulcano, viene premiata come miglior invenzione nella *Scommessa di Prometeo* (che s'illudeva di vincere avendo creato l'uomo). Ma è nello *Zibaldone* che si dà la stura a una vera e propria filosofia bacchica: «piacere misto di corporale e di spirituale», il vino era, con il riso, il patrimonio di un'umanità primigenia e vigorosa, pre-razionale: l'*homo ridens et bibens* era dunque più felice dell'*homo sapiens*: il quale può trarre dal vino l'«entusiasmo» che potenzia la capacità sintetica del pensiero, dà ali pindariche al volo del poeta e, *not least*, rende audace il corteggiatore timido (lo sa per esperienza lo stesso Giacomo, come confessa incidentalmente). Persino l'ubriachezza, abitualmente condannata anche dai più convinti lodatori del vino, viene esaltata dal Recanatese perché induce «una specie di letargo, d'irriflessione, e di *anaisthesía*» pur lasciando l'uomo «straordinariamente sensibile, e riflessivo e profondo».

L'altro grande del nostro Ottocento, Alessandro Manzoni, lega al filo enologico nascosto perle del suo capolavoro. Si prendano ad esempio la scena in cui, alla tavola di don Rodrigo, si celebra l'«Olivares dei vini» e si grida «ambrosia» e «impiccateli», e quella in cui, all'osteria della Luna piena, Renzo si ubriaca di vino e di utopia politica (tante bocche, tanto pane, gli dice lo sbirro che vuole intrappolarlo). Nei due episodi l'eccitazione prodotta dall'alcol fa emergere due opposti progetti politici, uno repressivo e classista, l'altro rivoluzionario e pre-sovietico, entrambi giudicati, dal cattolico liberale Manzoni, farneticazioni da ubriachi. Dopo la «spranghetta», Renzo, nella sua parabola morale tutta ascendente,

non beve più fuor di misura: quando corre nella Milano appestata in cerca di Lucia, rifiuta il vino dell'oste, rigetta il «gran fiasco» che gli offrono i monatti e solo al lazzaretto, da padre Cristoforo, accetta un bicchiere di vino con una scodella di minestra, rompendo un digiuno che era soprattutto spirituale.

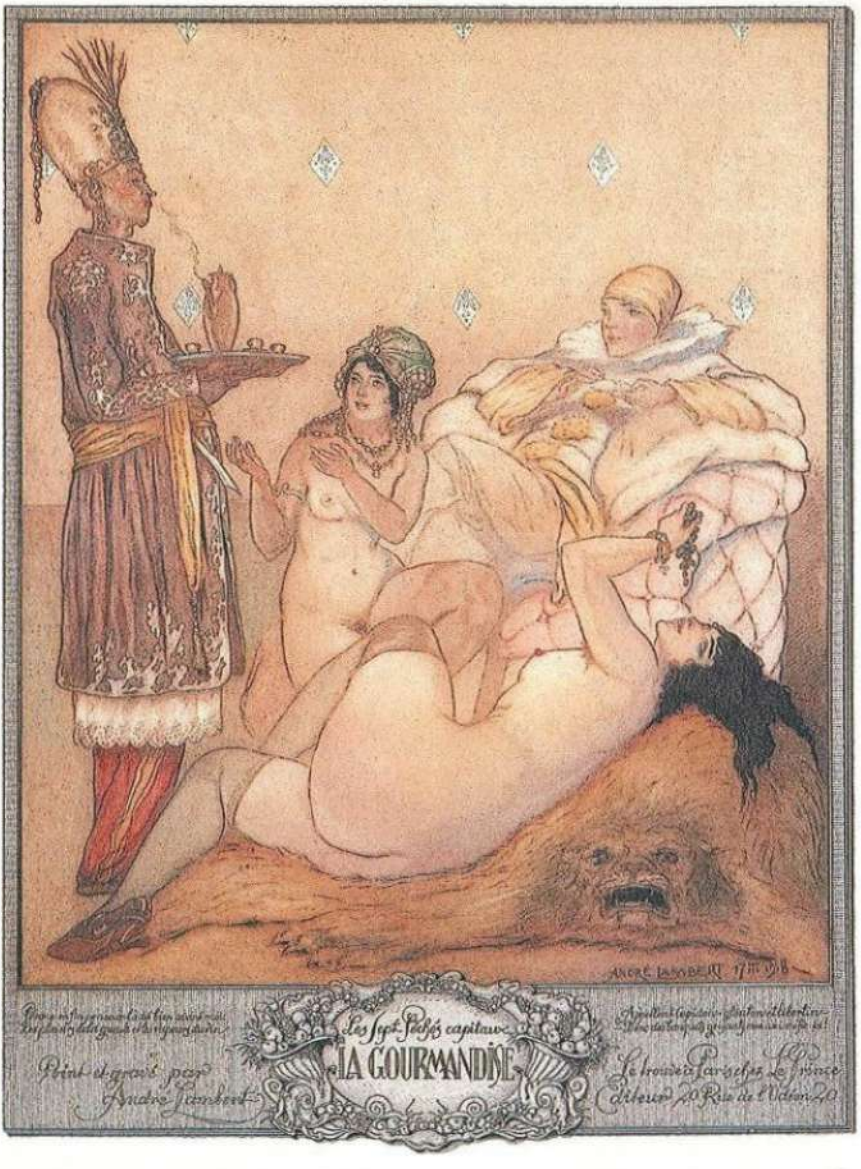
Anche la parabola esistenziale di 'Ntoni Malavoglia, tutta discendente però, è disegnata dal vino. Ben di Dio dei poveri, medicina dei malati, elemento essenziale di un frugale banchetto nuziale (fave arrosto e vino buono) nelle novelle, esso diventa nel romanzo un paradiso artificiale che non permette ritorni o riscatti. Se per il credente Manzoni la vita è un purgatorio, per il disincantato Verga (o per i suoi rusticani) sembra essere decisamente un inferno: 'Ntoni cerca di «smaltire l'uggia all'osteria» e finisce preda di quel vino amaro.

Amaro o dolce, «nero» o «biondo», il vino scorre gioiosamente tra i versi di Enotrio Romano, *alias* Giosuè Carducci. Il va-



Edouard Manet, *La guinguette*, 1878-1879, particolare; olio su tela, 72 x 92 cm. Mosca, Museo Pushkin

André Lambert,
La Gourmandise, 1918;
litografia policroma



te della nuova Italia leva il bicchiere in poesie d'occasione, ma alla fine ogni pretesto è buono: esso diventa di volta in volta il nettare per libare ad Apollo nel sogno di una restaurazione neopagana, il fervido sangue dei patrioti, il succo vitale del satanismo progressista. Con un bicchiere di vino egli placa anche i suoi furori anticlericali, ed è disposto a fare un brindisi con Pio IX: «Cittadino Mastai, bevi un bicchier!», esclama. Nella maturità del poeta, la simbologia di cui il vino era stato caricato sfuma, e il poeta lo canta per quel che è: «unico l'amo, o biondo siasi o nero». Il ribollir dei

tini tempera la malinconia per l'inverno imminente in *San Martino*, la mèta delle passeggiate valdostane è Gaby, dove una giovane ostessa «ride, saluta e mesce lo scintillante vino». Anche l'ombra della *Chiesa di Polenta* è gradita al poeta se gli consente di ammirare la «spumeggiante vendemmia», dono dei «colli italici».

Nel mondo di Andrea Sperelli, invece, si preferiscono prodotti d'importazione: «vieux cognac» e soprattutto «vin ghiacciato di Sciampagna», «quel vino chiaro e brillante, che ha su le donne» la virtù di risvegliare «il piccolo dèmone isterico» e di «farlo correre per tutti i loro nervi propagando la follia». I piaceri del *Piacere*, Bacco, tabacco e Venere, del resto, sono d'importazione inglese, come si conviene a un vero precursore di Dorian Gray. Il fumo entra nell'edonismo di Sperelli, ma non sappiamo se lo aspiri con voluttà, come fa con l'effluvio dei fasci di fiori e del sudore equino. Bere il vino dal cavo della mano femminile è un gioco eccitante, che non è nulla a paragone con il tè che Andrea sorseggia direttamente dalla bocca dell'amata. E non è preparando religiosamente quella bevanda che Andrea aspetta l'amante? Di fatto, le ebbrezze del *Piacere*, come poi quelle dell'*Alcyone*, sono quasi tutte metaforiche: ci si inebria di parole, di melodia, di aria fragrante, del «possente profumo d'amore», dell'esplosione pànica della natura, del «vino dell'estate». Non c'è dunque da stupirsi che D'Annunzio disprezzasse chi, per «sregolare» i sensi, ricorreva al vino, cioè i marinai delle *Novelle della Pescara* che nelle bettole intonano «i cori del vino»; o lo stupratore della *Vergine Orsola*, che ha «nel fiato l'odore del vino»; o il «doloroso bevitore» del *Giovanni Episcopo*, o Cola di Rienzo «sempre pieno di vino e di vivanda».

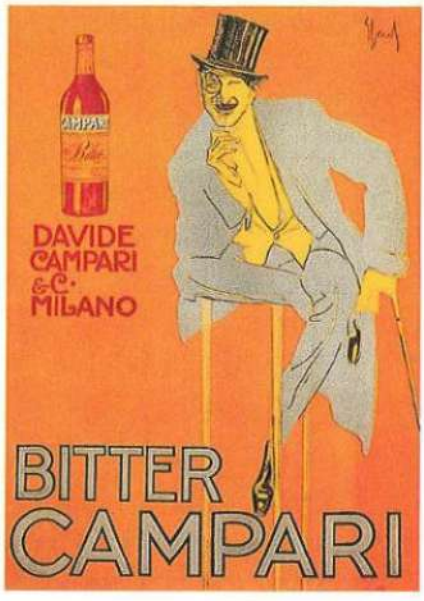


Vittorio Zecchin, *Coppa delle Vestali* per Gabriele D'Annunzio, 1919; vetro soffiato e smalti, 20 x 12 x 16 cm. Gardone, Il Vittoriale degli Italiani

Il disprezzo di D'Annunzio per i bevitori è dunque di natura psicologica e sociale, non morale: nel suo delirio narcisistico egli poteva dire: «Non ero ebro se non di me, come se fossi solo al mondo, dedito a tutto ottenere da me e a rifoggiare in si-



Majorette cavalca la bottiglia di champagne; cartolina, fotoincisione, sec. XIX



Enrico Sacchetti, *Bitter Campari*; manifesto pubblicitario, litografia a colori, sec. XIX

miglianza di me tutto ciò che intorno viveva, per deificarmi».

Al contrario di Gabriele, il suo «fratello nemico» Giovanni Pascoli chiedeva al vino non l'esaltazione, ma consolazione e oblìo, anche se conosceva le insidie celate in quella medicina del dolore. Ce lo dice nella poesia *I tre grappoli*: «Ha tre, Giacinto, grappoli la vite. / Bevi del primo il limpido piacere; / bevi dell'altro l'oblio breve e mite; / e... più non bere: / / ché sonno è il terzo, e con lo sguardo acuto / nel nero sonno vigila, da un canto, / sappi, il dolore; e alto grida un muto / pianto già pianto». Un filo enoico percorre tenacemente tutta la sua poesia, dalle *Myricae*, in cui si nasconde sotto la vite e l'uva («È del fior d'uva questa ambra che sento?»), ai *Canti di Castelvecchio*, dove scorre nei bicchieri dei contadini esiodei raccolti intorno a *Ciocco* ardente; ai *Poemi conviviali*, in cui brilla nelle anfore e nelle coppe, dalla civiltà greca (da Omero a Socrate, «placido Sileno») fino alla Buona novella che spunta in Oriente, mentre Roma tramonta «ebbra» delle orge dei Coribanti e del sangue dei gladiatori. Lì, per bocca di *Solon*, Pascoli dà voce al suo ideale di vita e di poesia: «Triste il convito senza canto come / tempio senza votivo oro di doni / ché questo è bello: attendere al cantore / che nella voce ha l'eco dell'Ignoto». E ci addita il segreto della sua poesia così tradizionale e così innovativa: «Te la coppa ora giova: ora tu lodi / più vecchio il vino e più novello il canto».

Risotto alla futurista
Oryza futura

L'Ente Nazionale Risi viene creato nel 1931 con il precipuo scopo di migliorare la produzione e l'esportazione, offrire varietà selezionate e incoraggiare il consumo. L'anno seguente esce *La cucina futurista* di Marinetti e Fillia che recepisce alcune direttive della politica autarchica, fra cui la promozione delle risorse agricole italiane. A render spontanea l'accettazione di questa direttiva, contribuiva l'origine dei due artisti, vissuti a fior di risaia, l'uno milanese d'adozione, il secondo nato a Cuneo e fisso a Torino. Fra le ricette da loro raccolte, sono ben sei a richiamarlo nel titolo (*tuttoriso, risotto futurista all'alchechengio, riso di Erodiade, arancine di riso, risotto Trinacria, risoverde*) e altrettante a prescriverlo come ingrediente. Il dottor Sirocofran (anagramma di Franco Riso e, per difetto, di Franco Rossi) è l'autore del *Riso di Erodiade* degno qui di un assaggio. Propone, con gli ingredienti del piatto, una rilettura dell'*Hérodiade* di Mallarmé ammaliata dalla pelle della regina, candida come il sale, come i chicchi e come il latte della sua nutrice. Al brivido bianco di quella nudità («le frisson blanc de ma nudité»), Franco Rossi unisce il giaggiolo, ben noto a liquoristi e profumieri, con cui polverizza l'idea di un fiore turchino e la seduzione mallarmeana dell'azzurro. [A.C.]

Riso di Erodiade
(formula del futurista Dott. Sirocofran)

Per esaltare insieme e fondere la massima purità virginale con la massima lussuria di profumo, e onorare il nome glorioso di Mallarmé, che cantò la vergine Erodiade in un verde paesaggio palustre cosparso di sensualissimi giaggioli turchini, prendete del riso e fatelo cuocere in molto latte salato convenientemente. Scolatelo e cospargetelo di polvere finissima di rizoma di giaggiolo.

(F.T. Marinetti e Fillia, *La cucina futurista*, Sonzogno, Milano 1932, p. 213)



Fortunato Depero, *Bitter Campari*, 1926; litografia a colori

Cibo, libri e i cinque sensi

di Davide Paolini

L'immagine, che domina il nostro tempo, è fruibile su diversi piani sensoriali. Spesso ha un retroterra fatto di suoni, esperienze tattili, odori e, naturalmente, sapori. Sembrerà strano parlare di cibo iniziando dall'immagine, ma è tutta qui la chiave di lettura della trasformazione del sistema cibo (sistema, perché di questo si tratta, di un vero e proprio reticolo costituito da vino, prodotti, ricette ecc.) in *medium* di comunicazione.

Il cibo è diventato immagine, o ancor meglio metafora, per comunicare un luogo, un posto, un borgo, un villaggio, quindi ha un potere di diffusione molto ampio.

Nei racconti titolati *Sotto il sole giaguaro*, Italo Calvino scrive: «Il vero viaggio in quanto introiezione d'un fuori diverso dal nostro abituale, implica un cambiamento totale dell'alimentazione, un inghiottire il paese visitato, nella sua fauna e flora e nella sua cultura [...] facendolo passare per le labbra e l'esofago. Questo è il solo modo di viaggiare che abbia un senso oggigiorno, quando tutto ciò che è visibile lo puoi vedere anche alla televisione senza muoverti dalla tua poltrona».

Introvabile negli indici dei manuali dove la scienza del comunicare viene illustrata, ma nella cronaca vivo e assai incisivo, più che mai oggi il cibo è divenuto, nel caleidoscopio delle arti minori, il *medium* trainante. È di fatto, la tendenza. Lo provano i continui saccheggi del linguaggio per definire 'movimenti' di arti altrui: *vintage* e *fusion* mutuati dalla moda; lo dimostra il vento 'speziato' e 'dolce' che ha letteralmente invaso il mondo dei profumi, dove zenzero e cioccolata sono divenuti il *trend* di tutta l'industria del settore.

E lo conferma il catalogo librario, dove ormai non c'è quasi libro che non riporti in copertina un titolo o una storia o semplicemente delle pagine con cibo, spezie o ricette: *La mangiatrice di fichi* di Jody Shelds, *Sale e zafferano* di Kamila Shamsie, lo straordinario *L'odore del mondo* di Radhika Jha, *Chocolat* di Joanne Harris, *La maga delle spezie* di Chitra Banerjee Divakaruni, *Il buon sapore dei ricordi* (saga di una famiglia messicana tra ricette e memorie) di Victor M.Valle e Mary Lau Valle, *Trattato di culinaria per donne tristi* di Hector Abad Faciolince.

Il rinnovato interesse 'ciclico' (dopo la moda, il design, il cinema) per il sistema cibo reso evidente dalla trasformazione in *medium*, è soprattutto sensoriale. Anche in questo caso non si tratta di una rivelazione, piuttosto di una riscoperta del suo ruolo e, in particolar modo, del suo rapporto con i sensi. Ci pare pleonastico richiamare alla memoria la *Fisiologia del gusto* di Brillat-Savarin, testo padre di tutte le pagine scritte nel rapportare appunto il cibo con i cinque fari del piacere.

Questo è il nodo che lega il concetto di immagine al cibo: il gusto stimola su tutti i piani sensoriali. Nell'èra dell'impalpabile realtà virtuale si parla di percezione, di armonia che nasce dall'interazione dei sensi in ogni aspetto della comunicazione. Il cibo indica l'esigenza di non perdere il contatto con la realtà ma di riportare





tutto ad una dimensione individuale, attraverso i cinque sensi.

Non sono nuove interpretazioni. Sottolineature analoghe sono note da secoli, ma il loro ritorno è di questi anni, contraddistinti paradossalmente dall'arrivo sulle scene del *fast food* e del *junk food*, apparentemente lontane da questa concezione percettivo-sensoriale.

Qualunque campo legato alla comunicazione si intenda esplorare, prima o poi fa capolino il cibo riletto secondo questa nuova interpretazione che coinvolge i sensi e che non sembra un semplice *trend* del momento ma un definitivo cambiamento di rotta. La prova? Ebbene, lo *chef* che ha sconvolto canoni, princìpi, regole è uno spagnolo, il suo nome è Ferrán Adriá, che ha scritto un libretto sui sensi[1] con l'affermazione che questi non sono cinque, bensì sei (il nuovo entrato è la creatività), serve un menù che tende a far muovere non solo il gusto e l'olfatto, ma anche gli altri sensi con piatti inusuali dove caldo-freddo, dolce-salato, rapido e lungo convivono e contrastano. Non manca neppure il suono: se si ascolta, nelle portate in bocca c'è un suono voluto che o dipende dalla rottura di qualche involucro (tipo pasta) oppure il *mix* crea volutamente dei suoni in bocca. C'è chi sostiene non essere 'cucina' e forse è vero: si tratta di meta-cucina, dove il piacere è vietato a chi non sa annusare, ascoltare, gustare, vedere e toccare.

[1] Ferrán Adriá, *Los secretos de El Bulli, técnicas y reflexiones*, Altaya editore, Barcellona 1997, pp. 326

Gourmandises nella vetrina di Fauchon a Parigi, 2001

Ernesto Neto, *O Bicho* (La stanza delle spezie), 2001; installazione, Lycra, tulle, calza in poliamide, tumeric, pepe nero, chiodi di garofano e curry. Venezia, Artiglierie dell'Arsenale, 49° Biennale d'Arte

Fra le miniature dei 'Tacuini sanitatis'

Precetti medioevali per una retta alimentazione

di Giulia Bologna

Le preoccupazioni e le cure che oggi vengono dedicate alla salute della collettività non costituiscono una prerogativa dei tempi moderni. Dell'epoca medioevale, ad esempio, possiamo prendere in considerazione un gruppo di cinque manoscritti tardo-trecenteschi indicati col titolo di *Tacuinum sanitatis* (termine latino che al singolare è neutro mentre al plurale è maschile e si recita 'tacuini', ossia 'tavola' o 'tabella'). Ciascuno di quei codici è detto anche *Theatrum sanitatis*, vocabolo che, a sua volta, significa: mettere in ordine, esporre qualcosa di materiale o spirituale ad un pubblico interessato a notizie riguardanti una vita sana. La loro origine risale ad antichi erbari contenenti inizialmente le virtù medicinali delle erbe. In seguito, essi furono ampliati con l'aggiunta di precetti igienici riguardanti i cibi, le diete, le funzioni fisiologiche, ecc.



Lattuga, in 'Tacuinum', ms 3054, sec. XV: c. 10. Rouen, Bibliothèque Municipale

Gli autori fecero proprio il rapporto fra l'uomo e la natura e cercarono di migliorare, con utili consigli, le condizioni della sua vita fisica e morale. In calce a ciascuna illustrazione sapientemente miniata, essi espressero, in maniera facile alla consultazione e di immediata comprensione, i precetti di una sana alimentazione e di un retto comportamento morale.

La trattazione parte dalla presentazione dei beni generosamente elargiti dalla natura: gli alberi, le piante cariche di frutti, i vari cereali che nutrono uomini e animali, gli ortaggi e le relative coltivazioni. Al sorprendente, multiforme mondo vegetale, si aggiunge poi, nei nostri codici, quello animale. Vediamo così l'uomo che si dedica alla pesca, alla caccia, alla vendita di carni macellate e di latticini, ecc.



Frumento, in 'Theatrum sanitatis', ms 4182, fine sec. XIV – inizio sec. XV: c. LXXVIII. Roma, Biblioteca Casanatense

Più oltre, i 'Tacuini' passano a rappresentare aspetti del mondo circostante che ingentiliscono l'animo, come i fiori, nonché le attività che l'allietano, come la musica e il canto, o che giovano allo sviluppo del fisico, come il nuoto e la pratica delle armi bianche. Ma non basta: con tono moralizzante, gli autori elencano le virtù che devono guidare la vita dell'uomo ed i vizi che vanno evitati. Non sono state dimenticate le allegorie delle stagioni, le avversità atmosferiche, come il vento e la pioggia, e perfino la disposizione delle stanze di un appartamento secondo le stagioni, per ragioni metereologiche, ecc.

Tutti questi aspetti della vita umana appaiono nelle miniature che si succedono nelle opere. Esse non risultano disposte secondo un ordine prestabilito ma piuttosto alla rinfusa. A parte questo aspetto, sono commentate con sereno naturalismo e con grande semplicità descrittiva. I personaggi che vi compaiono sono stati espressi dal miniatore con grazia e con incantata ingenuità. I loro vestiti richiamano le mode medioevali. Tale rievocazione illustrata della vita quotidiana è pervasa dallo spiccato realismo tipico del gotico internazionale della pianura padana ma lascia anche trasparire un soffuso senso poetico.

L'ispiratore della parte didascalica fu un medico arabo che

assunse, nei cinque codici, nomi diversi. I suoi scritti rivelarono ai Paesi occidentali le connessioni esistenti fra la medicina degli antichi ed il mondo arabo influenzato dall'ispirazione classica.

I 'Tacuini' ebbero le loro prime traduzioni nell'XI secolo. In Europa, giunsero varie versioni provenienti da un prototipo anteriore, che risentivano dell'influsso della cultura arabo-spagnola.

I cinque che finora si conoscono sono conservati in biblioteche pubbliche. Non si esclude, tuttavia, che qualche esemplare originale si trovi presso privati. In ordine largamente cronologico, possiamo così enumerarli, tenendo conto della meticolosa disamina stilistica pubblicata, nel 1974, dalla storica dell'arte Luisa Cogliati Arano:

1. 'Tacuinum' di Liegi, ms 1041 di cc. 86, della Biblioteca Universitaria. È uscito, intorno al 1380, dalla bottega di Giovannino de' Grassi, noto architetto della Fabbrica del Duomo di Milano.

2. 'Tacuinum' di Parigi, Lat. Nouv. Acq. 1673, della Biblioteca Nazionale, di gusto tardo-gotico (1380-1390 circa), dovuto alla mano di vari artefici di diversa ispirazione stilistica appartenenti all'area padana (lombardo-veneta).

Cocomeri e cetrioli, in 'Tacuinum', ms Lat. Nouv. Acq. 1673, circa 1380-1390: c. 38v. Parigi, Bibliothèque Nationale



Porri, in 'Tacuinum', ms Series Nova 2644, circa 1390: c. 25r. Vienna, Österreichische Nationalbibliothek



3. 'Tacuinum' di Vienna, ms Series Nova 2644, Biblioteca Nazionale. Risale al 1390 circa. Di ambiente veronese, risente anch'esso della mano di Giovannino de' Grassi.

4. 'Theatrum sanitatis' di Roma, codice 4182, Biblioteca Casanatense. Ne parleremo più diffusamente in seguito.

5. 'Tacuinum' di Rouen, ms 3054, Biblioteca Municipale. È il più tardo a noi pervenuto. Realizzato nel Quattrocento inoltrato, costituisce un'imitazione raffinata dei codici del Trecento. Ma, rispetto ad essi, rivela un livello qualitativo inferiore ed un gusto che, dal gotico, si indirizza verso il nuovo stile del gotico internazionale. È il frutto del lavoro di artefici appartenenti all'area padana, a conferma degli antichi rapporti intercorrenti fra la corte viscontea e quella scaligera. Essi assorbirono quel nuovo stile che si estendeva dalla Francia alla Boemia. Si può supporre che qualche illustre personaggio di corte abbia chiesto ad un miniatore di fama la realizzazione del codice e che questi si sia avvalso della collaborazione dei suoi aiutanti. Per dare spazio all'illustrazione, nacque forse l'idea, nell'autore, di abbreviare il testo riducendolo a didascalie e lasciando alla immediatezza del disegno la porzione principale di ciascuna pagina.

Nel 'Theatrum sanitatis' della Biblioteca Casanatense di Roma l'autore enuncia in un prologo le sei 'cose' necessarie a ciascun uomo per la quotidiana conservazione della salute: il clima – il cibo e le bevande – il moto e il riposo – il sonno e la veglia – la regolamentazione degli umori – la gioia, il dolore, la tristezza. Dall'alterazione di questi sei fattori, nascono le malattie.

Nelle didascalie viene fatto cenno alla 'natura' dei cibi e degli oggetti che compaiono nelle miniature e viene specificato che essa è calda o fredda, secca o umida. Ad esempio, la ruta è considerata di natura calda ma, non essendo umida, è anche secca. La lattuga, più acquosa, viene invece definita fredda e umida, la terra secca e fredda, il fuoco caldo e secco, ecc.





Marasca, e *Salvia*, in 'Theatrum sanitatis', ms 4182, fine sec. XIV-inizio sec. XV: cc. XVII, LXVIII. Roma, Biblioteca Casanatense

Il codice è racchiuso in un volume di pergamena di media grandezza (32,8 x 22,4 cm) composto di 107 carte. Ogni pagina comprende una miniatura che occupa quasi l'intero spazio. In calce appare la didascalia, vergata in carattere gotico rotondo. Nelle tre carte che precedono il testo vero e proprio si trova il nome dell'autore: *Liber magistri Ububchasym de Baldach*. Seguono il titolo completo dell'opera e una breve introduzione in cui l'autore espone i propri intendimenti.

Le 297 miniature contengono scene che costituiscono un documento della vita pubblica e privata del tempo. In particolare, attraverso la descrizione di interni di case cittadine e botteghe, esse consentono al lettore di scrutare nell'esistenza quotidiana delle persone comuni. Le prime 99 illustrano le piante medicinali, in una successione che dà vita ad una specie di erbario con piante e frutta di ogni tipo. Seguono i suggerimenti sul clima delle varie stagioni e sui suoi effetti, con le proposte dei rimedi da adottare. I cibi e le bevande sono presenti nelle successive 72 miniature che trattano in particolare, in sette vignette, del latte e dei suoi derivati. Dopo una miniatura dedicata al sale, quattro si riferiscono al pane nelle sue varietà e confezioni. Seguono 39 miniature riguardanti gli alimenti di origine animale: le uova, le carni, le interiora, con la indicazione del loro uso, dei danni che arrecano e dei rela-

tivi rimedi. Vi è poi una sequenza di 15 illustrazioni sulle bevande, dall'aceto al vino, dall'acqua di fonte a quella di mare e di fiume. Si passa quindi ai dolci, alle sostanze aromatiche, allo zucchero (che si vede mentre viene offerto in una bottega da una leggiadra fanciulla), al miele e al muschio, per un totale di 6 miniature.

Fra le altre, la didascalia dello zucchero ci sembra adattabile anche ai giorni nostri. In essa, la sua natura viene definita calda in primo grado, umida in secondo. È considerato migliore quello bianco e raffinato. Quanto al suo giovamento, vi si dice che purifica il corpo, non produce sangue cattivo, giova al petto, ai reni, alla vescica. Circa il danno, causa sete e muove gli umori biliari. Il danno si può tuttavia rimuovere somministrando melagrane acerbe. Infine, lo zucchero è adatto a tutte le età, le stagioni e le regioni. Dopo la centottantaseiesima miniatura, dedicata alle candele, le rimanenti trattano di argomenti sempre concernenti le suddette sei 'cose' ma variamente intrecciati e intercalati. Nel finale, l'attenzione dell'autore è attratta dalle cose belle: la musica, il ballo, il gaudio, i bei vestiti, per finire con una suggestiva miniatura dedicata ai tordi. Pur trattandosi di una semplice scena di vendita al mercato, la miniatura emana serenità. I due personaggi che occupano il riquadro sono assorti, come immersi in un rituale. I loro



Pasta, in 'Tacuinum', ms Series Nova 2644, circa 1390: c. 45v. Vienna, Österreichische Nationalbibliothek



Olio di oliva, in 'Tacuinum', ms Lat. Nouv. Acq. 1673, circa 1389-1390: c. 15. Parigi, Bibliothèque Nationale

Vivissimo è il senso della natura espresso in modo poetico. Le figure hanno una loro fissità silenziosa ed emanano tutta la nobiltà della persona umana

gesti sono misurati, sembra che i loro pensieri siano altrove. *Avicule et turdi* è il titolo della didascalia. Essa spiega che quell'uccellagione è di natura caldo-secca in secondo grado, e gli uccelli migliori sono quelli arrostiti, grassi: «Giovano in quanto che moltiplicano lo sperma e giovano al coito».

Il codice Casanatense, che alcuni critici definiscono a ragione 'Manuale di igiene illustrato', presenta un testo più ridotto rispetto agli altri quattro manoscritti in esame. Ma la parte illustrativa, che sembra destinata ad un pubblico particolarmente raffinato, non si limita alla semplice enunciazione delle norme igieniche annotate in calce ma vuol concedere al lettore un vero e proprio godimento estetico. Nelle scene che si susseguono, vediamo aggirarsi gentiluomini, mercanti, contadini, pastori; vivissimo è il senso della natura espresso in modo poetico, come nella scena del 'frumento', nella quale il campo di grano maturo si piega alla carezza del vento mentre i fiordalisi la punteggiano con delicati colori. Le figure hanno una loro fissità silenziosa, una gestualità composta, emanano tutta la nobiltà della persona umana. Il disegno è nitido, le tinte sono armoniosamente disposte in un caldo tessuto coloristico. Ovunque si avverte la presenza della grande mano di Giovannino de' Grassi, presumibilmente assistito in qualche scena da suoi discepoli. Per questa ragione, la datazione del codice viene fatta risalire agli ultimi anni del Trecento.

BIBLIOGRAFIA

'Theatrum sanitatis' di Ububchasym de Baldach, codice 4182 della Biblioteca Casanatense di Roma, a cura di A. Pazzini, E. Pirani, M. Salmi, trascrizione latina di S. Samek Ludovici, voll. 3, Parma 1970, con riproduzione integrale su carta azzurra di Franco Maria Ricci.

'Tacuinum sanitatis', studio compiuto da L. Cogliati Arano, con un'ampia panoramica artistica dei cinque codici finora conosciuti e puntuale bibliografia, Electa, Milano 1979².

La Bibliothèque internationale de gastronomie (Fondation B. IN. G.) di Lugano

di Marta Lenzi

La Fondation B. IN. G., nata nel 1992 a Sorengo in Canton Ticino per iniziativa e impulso di Orazio Bagnasco, è l'unica biblioteca al mondo specializzata in testi antichi di gastronomia.

La biblioteca è composta di circa 4500 opere, a stampa e manoscritte, entro i termini cronologici compresi tra i secoli XIII e XIX.

Ogni area linguistica e culturale è rappresentata, con opere in lingua francese, inglese, tedesca, spagnola, portoghese, svedese, anche se il maggior numero dei titoli è da ascriversi al settore delle opere italiane e latine.

Obiettivo della Fondation è quello di garantire la conservazione, la catalogazione e l'incremento del patrimonio bibliografico che è andata formando nel corso degli anni, e permetterne la consultazione agli studiosi. La gastronomia vi è intesa in una accezione ampliata e articolata, comprendendo testi di dietetica, igiene, agronomia, galateo, storia dell'alimentazione, libri di feste, banchetti e ricettari; si presenta, dunque, come un'area franca del sapere dove, a pieno titolo, possono coesistere ogni scienza e disciplina allorché si occupino di cibo e di alimentazione. In questo senso la gastronomia ha un rilievo fondamentale nella testimonianza di usi e costumi, di abitudini e convenzioni sociali. Il linguaggio del cibo è un codice complesso, che coinvolge etica, simbologia, ritualità, e si configura come espressione di una identità a volte personale, ma soprattutto di gruppo. Di conseguenza il processo conoscitivo, operato sulle abitudini alimentari di un popolo, può rivelarsi in realtà maggiormente coinvolgente, gettando luce su altri aspetti legati alla sua storia, alle sue credenze religiose, alla sua cultura. Sfogliando quindi le pagine dei libri della B. IN. G. sfogliamo la storia, lo sviluppo della cultura dei popoli nei secoli. Partiamo dall'antichità.

Contra vim mortis, non est medicamentum in hortis recita un celebre aforisma della Scuola di Salerno. Tuttavia il nesso tra medicina e orticoltura era assai stretto nell'antichità; infatti la farmacopea era basata prevalentemente sull'impiego di prodotti vegetali, e, talvolta, anche animali, combinati semplicemente tra loro oppure con l'aggiunta di minerali, per dar luogo a medicamenti assunti sotto forma di cibo o di bevanda. Si rendeva in tal modo palese lo stretto rapporto di interdipendenza tra medicina e cultura alimentare.

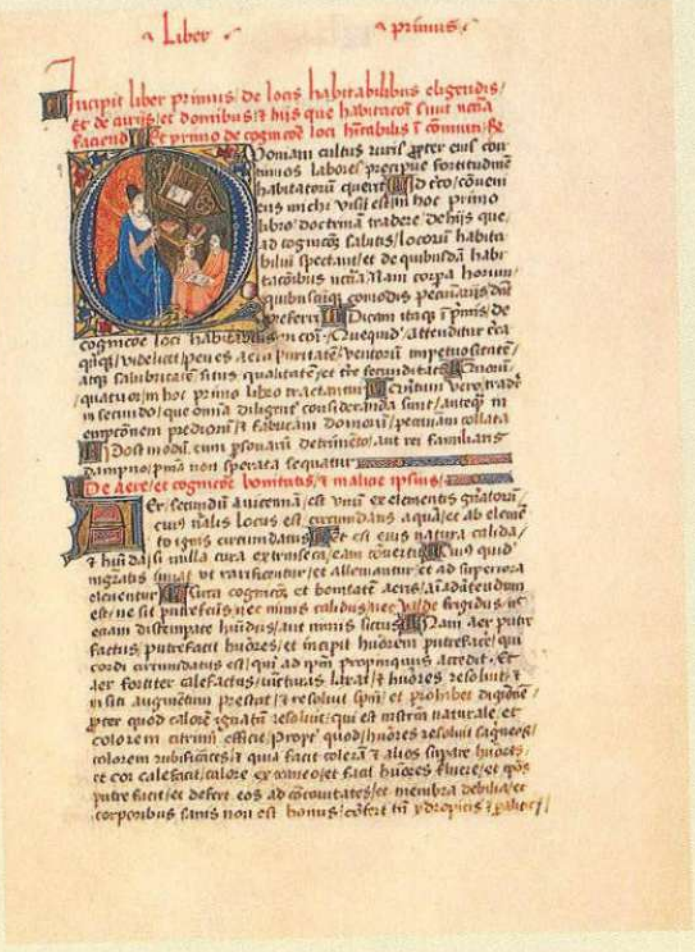
I testi più antichi presenti in collezione sono appunto testi di dietetica e medicina, e l'opera manoscritta più importante per questa sezione è un 'Tacuinum sanitatis' splendidamente miniato del secolo XV (circa 1475). Scritto da un medico di Bagdad del sec. XI, Ibn Butlan, vi sono enumerate le proprietà e l'uso terapeutico di un gran numero di alimenti. Quest'opera fu tradotta in latino nella seconda metà del XIII secolo, probabilmente alla corte di Manfredi di Sicilia, e si diffuse in un gran numero di manoscritti, ma solo alla fine del secolo XIV il 'Tacuinum sanitatis' fu, in Lombardia, arricchito da illustrazioni. I manoscritti miniati, come è quello della B. IN. G., sono quindi assai più rari dei manoscritti senza illustrazioni.

Un'altra sezione particolare è quella che riguarda la cucina e il cibo nel contrasto tra due regimi alimentari che si identificano nel grasso e nel magro, dove si affrontano ele-

menti materiali e incorporei, carne e spirito, corpo e anima, ma anche due concezioni antitetiche della vita. Legate a questo mito popolare della contrapposizione sono due incisioni a bulino del 1563 su disegni di Peter Bruegel. Nella *Cuisine Grasse* si scaccia il magro: «Vattene Magro, benché affamato, tu ti sei sbagliato: questa è la cucina grassa con la quale tu non c'entri». Altrettanto inorridito il grasso fugge dall'abbraccio del magro, nella *Cuisine Maigre*, che cerca di trattenerlo: «Dove cucina il Magro, è misero il banchetto; la cucina grassa è il posto per me, io corro là». Lo stesso contrasto di Carnevale e Quaresima.

Per tornare alla pura gastronomia, non si può non citare il primo testo a stampa in materia, il *De honesta voluptate et valitudine* del Platina, di cui la B. IN. G. possiede la prima edizione (1475: vedi qui, p. 54) e diverse edizioni successive.

La grandiosità delle feste e dei banchetti trovano la loro massima esaltazione nella corte rinascimentale di Milano all'epoca di Ludovico il Moro e di Leonardo da Vinci. *L'Ordine de la imbandisone se deve dare a cena* costituisce un *unicum* nella letteratura gastronomica del tempo: esso infatti è il menù del celeberrimo pranzo di Tortona (1489) offerto da Bergonzio Botta ai novelli sposi Gian Galeazzo Sforza e Isa-



Pietro de' Crescenzi, *Liber ruralium commodorum*, libro primo, "De locis habitabilibus eligendis", ms, sec. XV: c. 9r. Lugano, Fondation B. IN. G.

bella d'Aragona. Il testo in rima scandisce l'ordine di entrata delle portate e dei personaggi mitologici che le presentano agli sposi.

La ricchezza della mensa nobiliare britannica è documentata invece da alcuni importanti manoscritti inglesi che annotano le spese per l'alimentazione del Consiglio Segreto e della Star Chamber dei tempi di Enrico VIII e di Elisabetta I. I manoscritti che recano, alla fine, le sottoscrizioni di famosi e potenti personaggi politici, come il Cardinale Thomas Wolsey e Thomas Cromwell ministri di Enrico VIII, William Cecil, segretario di Stato di Elisabetta I, conservano la memoria degli acquisti, indicando per esempio che la Star Chamber compera solo birra (*ale* e *beer*) quale bevanda, mentre molto più aristocratico sembra il gusto del Consiglio Segreto, che acquista vino rosso, vino di Guascogna, vino bianco delle Canarie (*Sack*), vino bianco greco (*Malvesey*) e vino francese.

La ricchezza e varietà della tavola francese assurgono al massimo splendore con le epoche di Luigi XV e XVI, testimoniate in collezione da manoscritti che documentano le spese previste per nutrire la corte e dai trattati dei maggiori cuochi dell'epoca, che diventano il punto di riferimento di tutte le più importanti case europee. Da François-Pierre de La Varenne, scudiero di cucina del marchese d'Uxelles, sino a Menon con il *Nuovo trattato di cucina* del 1739, tutti contribuiscono a mettere a punto e a perfezionare tecniche e metodi innovativi del pranzo alla moda. Il forte appetito o la fame, infatti, non sembrano essere la caratteristica del Settecento francese galante, in cui i *petits-soupers* sono spesso pretesto per incontri con sfoggio di eleganze e forbite conversazioni. Questa letteratura complessa e composita, qui appena accennata, trova sistematica descrizione presso la Fondation B. IN. G. nelle schede informatizzate, compilate per ciascuna opera e, limitatamente alla letteratura italiana e latina – la più vasta fra le aree culturali –, nel *Catalogo del Fondo Italiano e Latino delle Opere di Gastronomia. Secoli XIV-XIX.*



Hieronymus Brunschwig, *Liber de arte distillandi. Das Buch der rechten kunst zu distillieren*, cap. XVII, J. Grueninger, Strasburgo 1500. Lugano, Fondation B. IN. G.

Ragguagli di Parnaso
di Giuseppe Pontiggia

Far rivivere la vita



«Tu te ne sei andata da sette mesi.

Io ho negato, dentro di me, questo abbandono, con la caparbietà con cui, per quasi trentacinque anni, ho coltivato la presunzione che mai l'avrei subito, neppure per un evento naturale».

È il narratore che, nella prima pagina del *Dolore di amare*, di Giorgio De Rienzo, appena pubblicato da Marsilio, si rivolge a Laura, sua moglie. Tutto il testo si articola secondo questa struttura interlocutoria, di dialogo a una voce, e già questo particolare evidenzia la sua vocazione colloquiale, intima, personale. Il tu, frequente in poesia, dove dilata l'io lirico includendo nel suo cerchio l'ascolto di un destinatario silenzioso, è raro in una prosa ampia e narrativa come questa. Direi che la scelta ha un senso necessario quando il nucleo è il proprio rapporto io-tu e il testo vi ruota intorno come al centro motore del racconto. L'esempio più alto in questa prospettiva è la *Lettera al padre* di Kafka, dove la concentrazione estrema sulle ragioni dell'io osava il confronto più imparziale e arrischiato con le ragioni dell'altro.

Nel *Dolore di amare* c'è però una terza figura che si inserisce nel dialogo e sconvolge il rapporto tra i due protagonisti con la sua invadenza mostruosa e letale. Il narratore la evoca nella stessa pagina: «E invece è bastata una giornata di distrazione (o di stanchezza) e ti ho persa definitivamente. In un minuto solo si è sfatta la mia tronfia spavalderia di salvarti, di eliminare il terzo incomodo fra noi: la bestia onnivora che si metteva fra te e me e ti possedeva spudoratamente, cacciandomi in un angolo a guardare, inetto a intervenire».

La bestia onnivora – come la chiama il



Edvard Munch, *Amore e Psiche*, 1907; olio su tela, 119,5 x 99 cm. Oslo, Museo Munch

narratore con una figurazione allegorica, costante e variata, che ricorda i bestiari medioevali – è quella che il linguaggio della psichiatria moderna circoscrive con la parola depressione. E il sottotitolo dell'opera offre del titolo, *Il dolore di amare*, una chiave interpretativa fin troppo esplicita: *Un'intera vita in lotta con la depressione.*

Questa presenza terrifica pone fine alla vita di lei, ma segna la rinascita tormentata di lui, non senza una complicità presaga della compagna: «Ora il terzo incomodo del nostro amore non c'è più. Tu l'hai cacciato via buttandoti da un balcone del terzo piano. Ti sei buttata giù per liberarti per sempre del tuo male, ma forse soprattutto per salvare, con il sacrificio della vita, anche me. Io, rimasto desolatamente solo, tremo. Tu hai davvero annientato il mostro con il tuo suicidio?

Oppure lui, maledetto, con la sua insaziabile voracità di distruzione ancora cova una vendetta contro di me? Ancora cerca morte, nella sua lugubre e ingorda avidità?».

L'opera di De Rienzo racconta il tentativo disperato, angoscioso, appassionato, di appropriarsi di un passato dopo che la tragedia ne ha reso irrimediabile quanto indecifrabile il suggello. A questo scacco il narratore, e il lettore che si identifica con lui, non si rassegna. Ricorre a ogni mezzo per rivivere la vita di un rapporto, interrogando lettere, investigando diari, ricordando. Mai forse in narrativa l'esercizio della memoria ha avuto un carattere così drammatico, così condizionato dall'assillo di sottrarre al buio dettagli e scorci, immagini e dialoghi, tessere di un mosaico frantumato.

Sarebbe fuorviante però interpretare la riviviscenza del passato con anamnesi emotiva. Anche questo è un aspetto della originalità del testo. Quasi sempre chi è coinvolto radicalmente da un suicidio è dominato per lungo tempo da due reazioni: ricerca della causa e senso di colpa. Entrambe sono assenti dal narratore, anche se ne affiorano parvenze nelle pagine. Ma la ricerca della causa viene svuotata di senso da una consapevolezza decisiva: quella di averla trovata. Ed è la depressione, il mostro, la forza occulta che coarta l'anima e la sottomette. Direi che non c'è concezione più arcaica e insieme più attuale. Perché in un'epoca in cui la psicologia dissolve i fatti in spiegazioni, De Rienzo ci restituisce l'incomprensibilità dei fatti. Questa acquisizione traspare nel nitore pacato che rischiara l'ultimo capitolo: «Vedi, Laura, con i tuoi quaderni tu mi hai convinto che io sono rimasto in realtà sempre estraneo a te, come tu non potevi che essere estranea a me, quando la mente fosse posseduta dal mostro della depressione. Questa estraneità fatale non poteva essere compensata se non dalla forza di amarci intensamente, nonostante tutto, e di testimoniarci amore solo con una assidua presenza».

L'ultimo periodo ci rivela perché manchi il

senso di colpa. La paura di una carenza di amore, nel dare e nel ricevere, qui è sostituita dalla certezza del contrario. Si potrebbero immaginare tracce di incomprensione in questa positività retrospettiva, ma io non ne ho trovate. Anzi la luce che si irradia in tutto il racconto, sia pure alternando bagliori ad attenuazioni, trova nell'amore la fonte che la alimenta.

Anche questo è uno degli aspetti singolari del testo. Il narratore non si sente inadeguato di fronte all'amore, ma di fronte al mostro. Si rimprovera non di averlo ignorato, ma di averne intensificato la presenza adottando le sue stesse armi fatali. Come accade in situazioni cruciali della vita, la scelta non dovrebbe essere di accettare il gioco dell'avversario, ma di imporre il proprio: «Rileggo questa lettera, che ti sei tenuta per te, e penso che se l'avessi letta prima avrei potuto imparare, forse, ad aiutarti molto di più. Avrei capito una cosa elementare: che il modo di aiutarti più forte sarebbe stato quello di rimanere fuori dalla prigione della tua mente, di riuscire a farti compagnia senza partecipare ai giochi tropo rischiosi dei pensieri a cui ti abbandonavi. Avrei dovuto opporre la semplicità a ogni stravagante invenzione mentale».

C'è qualcosa di strano e di centrifugo in questo sforzo infaticabile di ricostruire una storia: che non è solo quello di ricuperarla, ma di modificarla, rileggendola nella dimensione del presente.

Questo slancio vitale attraversa tutta la narrazione e la tiene lontana dalle insidie più temibili, la coltivazione del patetico, il tarlo della recriminazione, la sterilità del lamento. Il testo ha infatti una scansione rapida, incalzante. Le sequenze delle immagini e dei ricordi si alternano alla irruzione di testimonianze inattese, di rivelazioni retrospettive. De Rienzo conferma, in una chiave totalmente diversa, le qualità narrative che già aveva rivelato in *Caccia al ladro in casa Savoia*, romanzo edito da Mondadori nel 1991. Là vi erano leggerezza di tocco e divertimento di intrigo, in una Torino sabauda ricostruita con ironica maestria. Eppure non bisogna cedere al ricatto del tema, né dimenticare che il significato primario di 'fingere' in latino è modellare e formare e che ogni rappresentazione comporta l'azione di plasmare. Il tema di un racconto può essere più o meno prossimo a un vissuto personale, ma la rielaborazione narrativa presuppone una strumentazione capillare.

Qui la presa che tiene il lettore non dipende solo da una probabile autenticità della testimonianza. Decisivo, anche se poco invadente e vistoso, è il filtro narrativo dell'autore, l'esperienza interiorizzata della tradizione, la familiarità con i mezzi critici ed espressivi. Altrimenti l'opera non otterrebbe quella adesione e quella «sospensione di incredulità» che, secondo Coleridge, è il momento topico del contatto tra l'autore e il lettore.

La fine del capitolo nove è un progetto e insieme un suggello ideale del libro: «Devo restituirti ciò che mi hai donato, devo far fruttare in qualche modo il tuo sacrificio: devo saper trasformare la morte in vita».

Giorgio De Rienzo, *Il dolore di amare*, Marsilio Editore, Venezia 2001, pp. 224.

LA FELICITÀ: CHE CI SIA CIASCUN LO DICE...



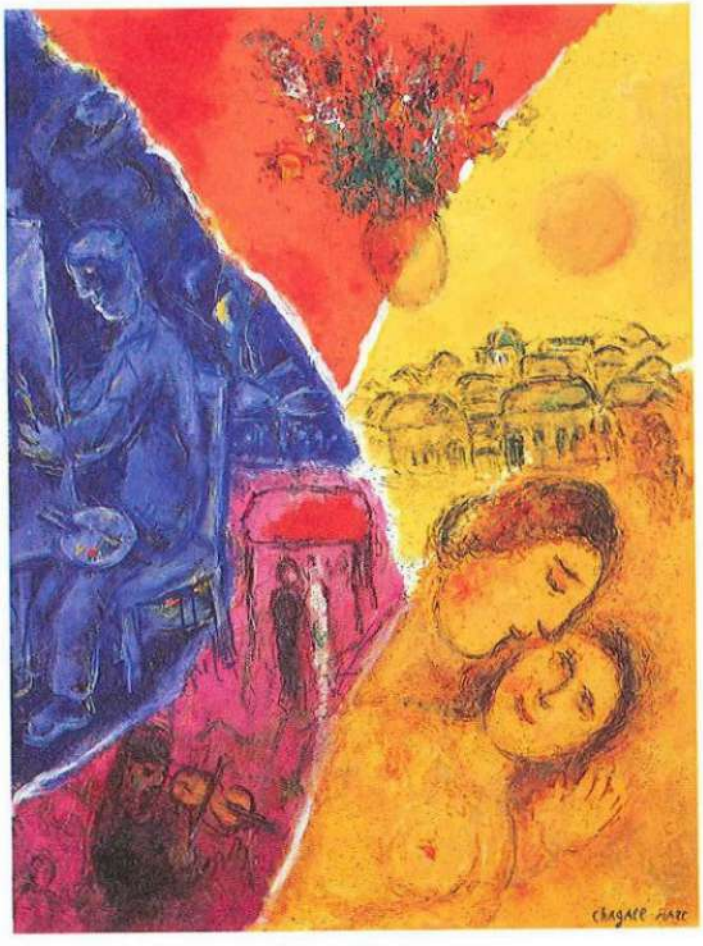
Per secoli i filosofi si sono interrogati sulla felicità: se sia figlia del caso, e agli uomini venga concessa indipendentemente dai loro meriti, o se invece debba essere considerata frutto di comportamenti virtuosi. In questione, comunque, un bene che appare non solo prezioso ma irrinunciabile. Quasi che una vita infelice non fosse veramente degna di essere vissuta. Lo proverebbero, nell'anima di ciascuno, memorie di paradisi perduti, tracce sepolte che un volto o un paesaggio o un evento fortuito bastano a ridestare. Ma ce lo attesta anche l'universo delle attese e dei sogni che decliniamo al futuro, incapaci come siamo di sopportare disillusione e disperazione.

È però accaduto che a un certo punto la felicità si sia rivelata incompatibile con la condizione umana. Che fare, allora? Rinunciarvi? O non piuttosto tradurre la felicità nel piacere, contentarsi d'un edonismo a nostra portata? Il piacere non è una categoria dello spirito. È un fatto. Non c'è niente di illusorio nel piacere. Ma c'è quel che c'è – e tanto basta, o sembra bastare all'uomo d'oggi. Se la felicità è un concetto scomparso dall'ambito della riflessione filosofica, non è un caso che *Il talismano della felicità* sia potuto diventare il titolo di un celebre prontuario di ricette di cucina. E che illustri filosofi si siano dedicati all'arte culinaria con risultati (dicono) pari alla loro fama, non contraddice certo l'assunto, anzi, a ben vedere lo conferma.

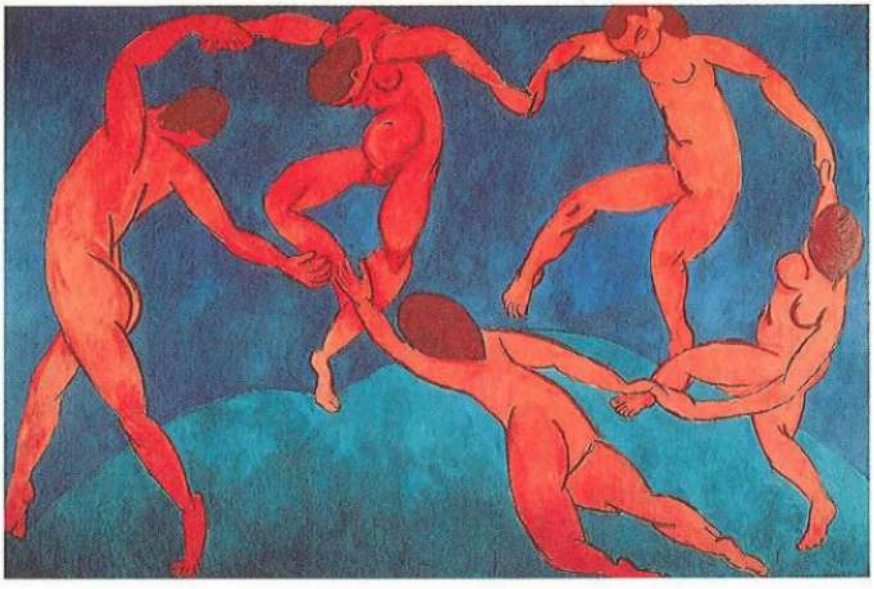
Nondimeno vale la pena guardare ancora una volta al passato e ripercorrere le tappe principali di una storia in cui siamo tuttora coinvolti. Ci soccorrono due valenti ricercatori, Fulvia de Luise e Giuseppe Farinetti, che alla *Storia della felicità* hanno dedicato un bel libro

da poco uscito presso Einaudi. Punto cruciale di questa storia, il passaggio dal mondo omerico al mondo socratico e quindi la cosiddetta età tragica dei Greci. È lì che si fronteggiano due modi opposti di intendere la felicità. Da una parte l'idea che c'è felicità dove c'è *eudaimonía*, vale a dire dove c'è buon rapporto con i demoni e quindi con le potenze che governano il destino dell'uomo. Dall'altra l'idea che c'è felicità dove c'è *areté*, dove c'è virtù, dove c'è capacità di vivere secondo la giusta misura e temperare i colpi e i doni della sorte. Mentre la tragedia sembra dar voce all'antica sapienza del Sileno (siamo talmente esposti a una fatalità cieca e imperscrutabile che per noi sarebbe meglio non essere nati), già in Esiodo troviamo i germi di quella saggezza che sarà di Democrito e di Socrate: beato e felice è l'uomo che vive senza colpa e rispetta le leggi.

Ma ci sarà anche chi volgerà in positivo il pessimismo tragico. E teorizzerà che l'abbandono alle forze oscure e profonde (le 'pulsioni') che si agitano nella psiche è la sola via alla felicità. Tale l'ipotesi dei romantici.



Marc Chagall, *La gioia*, 1976; olio su tela, 81 x 60 cm. Saint-Paul-de-Vence, collezione privata



Henri Matisse, *La danza*, 1910; olio su tela, 260 x 391 cm. San Pietroburgo, Museo dell'Ermitage

Così come quella di chi, in anni più recenti, avrebbe coniugato felicità e liberazione (liberazione del rimosso, liberazione dal senso di colpa, e così via). Donde un'ultima utopia e cioè l'utopia dell'uomo che oltrepassa l'uomo, l'uomo liberato che si rende finalmente disponibile a un'esperienza sconfinata e illimitata di felicità. Utopia, appunto. Utopia destinata a cadere. E a lasciare dietro di sé soltanto amarezza e disincantamento, cioè lo spazio per un edonismo tutto sommato infelice.

Contro un esito di questo tipo Salvatore Natoli ha fatto valere le ragioni della felicità in un saggio apparso lo scorso anno da Mondadori, *La felicità di questa vita*. E le ragioni della felicità sono che alla felicità, in fondo, non c'è obiezione che tenga. Non tiene l'obiezione della vita infelice, perché la vita come tale è sempre felice, e infatti «vuole eternamente se stessa, si vuole in ciascuno di noi, si vuole soprattutto oltre ogni dolore». Ma non tiene neppure l'obiezione della morte, che non è se non in funzione della vita. La quale «si rigenera nella sua eternità».

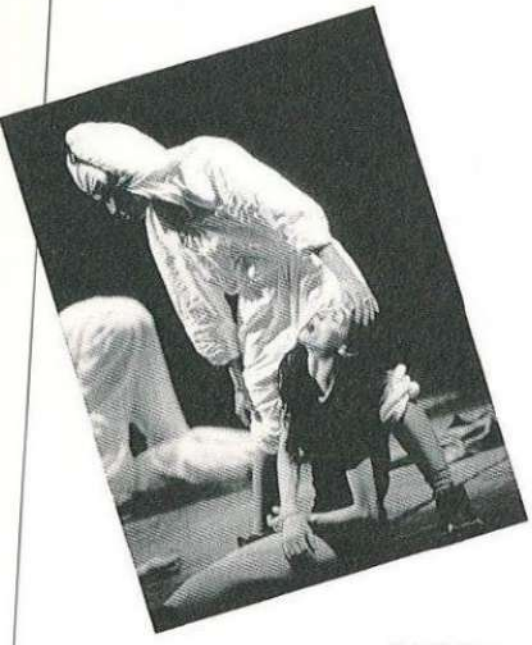
Fondamentalmente greca, una concezione come quella di Natoli. Sia pure una grecità rivisitata attraverso Nietzsche. E tutta raccolta intorno alla tesi tipicamente greca ma anche tipicamente nietzschiana secondo la quale l'uomo, il singolo uomo, muore, ma la vita è eterna, e perciò «la gioia è più profonda del dolore».

Ad essa una risposta possibile è quella cristiana. Non che il cristianesimo contesti la profondità della gioia. Semplicemente ricorda che non ci è dato ritrovare la gioia altrimenti che attraverso il dolore. La gioia, di per sé, abbaglia, istupidisce. È il dolore a renderla cosa nostra e non cosa anonima com'è la vita in generale, la vita che «si vuole» infischiandosene del singolo uomo sofferente.

Fulvia de Luise, Giuseppe Farinetti, *Storia della felicità. Gli antichi e i moderni*, Piccola Biblioteca Einaudi, Torino 2001, pp. XVIII-570.

Salvatore Natoli, *La felicità di questa vita*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano 2000, pp. 186.

Il teatro, arte dell'azione e non cerimonia



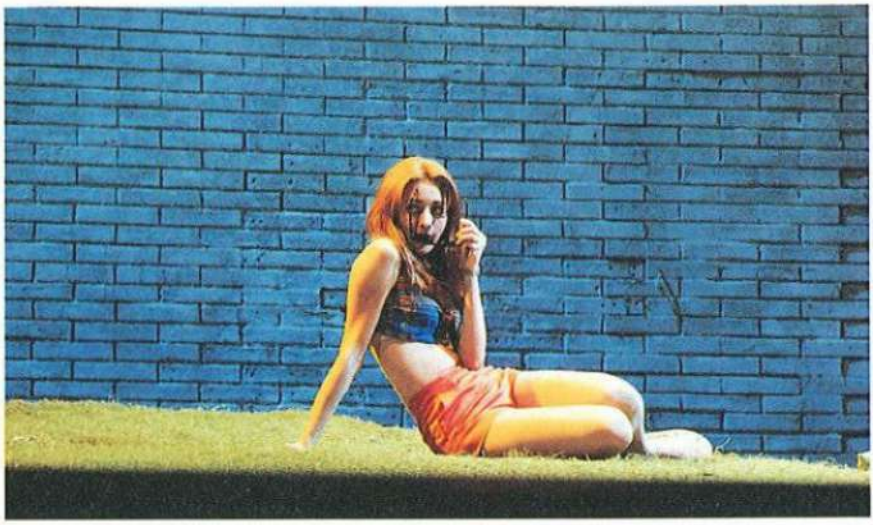
L'agenda di Seattle, Comunità teatrale nomade l'Impasto, 2001. Milano, C.R.T.

Il teatro non racconta delle storie, o non fa solo questo. Piuttosto le celebra pubblicamente, chiedendo ai propri spettatori di riconoscervisi, di parteciparvi coralmente. Più che una finestra sul mondo aspira ad essere uno specchio, a produrre consapevolezza. Lo sapeva già Aristotele, con la sua teoria della catarsi: il piacere della rappresentazione è una purificazione collettiva, che avviene attraverso la partecipazione emotiva ('pietà e terrore') alla vicenda agita carnalmente in mezzo al pubblico. Seguendo l'evolversi della drammaturgia si può intendere che cosa importasse alle platee teatrali: il conflitto greco fra destino e scelta individuale, fra legge e stirpe; la regalità e l'amore degli elisabettiani, le nobili passioni di Racine, la religione di Calderón, l'emergere dei giovani e delle donne alla vita sociale e la crisi della famiglia nel dramma borghese ottocentesco, il nulla metafisico del 'teatro dell'assurdo'.

Da tempo ormai però il teatro è più regia (e repertorio) che drammaturgia. Il saper fare della messa in scena prevale sui contenuti tanto nel teatro di consumo, che si contenta di far ridere con temi che non importano a nessuno (come i vecchi *vaudeville* con le corna); quanto in quello d'arte, che lavora prevalentemente sui 'classici' ridotti ad oggetto di esercizi di stile, o su testi estranei alla tradizione teatrale, scelti apposta per mostrare l'abilità della riduzione scenica. Di queste operazioni se n'è viste parecchie e anche molto brillanti nell'ultima stagione teatrale. Per esempio due allestimenti di Luca Ronconi, uno dedicato a *Lolita* (non il romanzo ma la sceneggiatura che lo stesso Nabokov ne trasse per Kubrik, che poi però seguì tutt'altra traccia) e l'altro al *Candelaio*

di Giordano Bruno, uno dei molti testi scritti in forma teatrale, ma 'impossibili' da mettere in scena con cui si è cimentato il nostro maggior regista. Si potrebbe facilmente arguire che vi è un tema unificante fra questi due testi, quello del desiderio, della sua infinità potenziale, delle conseguenze distruttive che ne derivano e del suo potere esperienziale: un tema molto congruo al nostro tempo e ricco di implicazioni inquietanti. Ma è evidente che il lavoro di Ronconi si è imbattuto in questa dimensione solo incidentalmente e mirando ad altro. L'obiettivo era il linguaggio del teatro, la sua capacità di esprimersi al di là dei suoi limiti tradizionali. Non si tratta dunque di un gesto sovversivo, come usava qualche tempo fa, ma del contrario, di una sorta di trionfo autoreferenziale della scena.

Osservazioni analoghe si possono fare sullo spettacolo più significativo dell'estate teatrale scorsa, che si vedrà nei teatri italiani per tutta la prossima stagione: è *Il gabbiano* di Čechov messo in scena, in italiano, da quel mostro sacro del teatro contemporaneo che è il lituano Eimuntas Nekrosius. Si tratta letteralmente di un esercizio di scuola, visto che è il frutto del lavoro con gli allievi dell'École des Maîtres – un centro di perfezionamento per giovani attori professionisti finanziato dalla CEE, che negli anni ha mantenuto un notevole livello qualitativo. Non si tratta di un saggio, ma di uno spettacolo vero e proprio, che ha inaugurato a Venezia il festival della Biennale Teatro dedicato alla regia. Chi guarda questo lavoro è emozionato dalla straordinaria vitalità e ricchezza della recitazione, che riempie ogni angolo del teatro con azioni concrete piene di precisione e di testo, senza abbandonare all'inerzia neppure un attimo delle quattro ore di spettacolo. Lo sguardo critico vi scorge un metodo che ha origini nella grande scuola di Stanislavskij e si propone di motivare interiormente, con le improvvisazioni degli attori, tutti i dettagli del dramma, aggiungendo, dove occorre, un 'sottotesto' che ne spieghi ambiguità e sfumature, per poi tradurre tutta



Elif Mangold in *Lolita*, regia di Luca Ronconi, 2001. Milano, Teatro Grassi

questa trama psicologica in azioni e immagini evidenti, anche se enigmatiche, per il pubblico. Nekrosius è maestro di quest'arte della cucitura e dell'illustrazione, e arricchisce il suo grande artigianato scenico con numerosi e talvolta clamorosi scatti di fantasia. Tutto ciò ha però il senso letterale del mettere in scena: realizzare un'opera il più possibile ricca e originale, rispondere alle domande del testo più che usarlo per porre questioni a se stesso e agli spettatori. Insomma il teatro come arte dell'azione e non come cerimonia di autocomprensione comunitaria.

Questo punto di vista è largamente maggioritario, anche nel teatro che una volta si definiva sperimentale. Non è un caso che uno dei festival più importanti del panorama italiano, quello di Volterra, sia tutto composto di allestimenti e rifacimenti dell'*Amleto*: il testo emblematico della tradizione teatrale europea rifatto secondo i più diversi angoli teatrali, un po' come Raymond Queneau riscrisse cinquanta volte lo stesso episodio nei suoi *Esercizi di stile*. Ma non si può dire che non vi siano alternative. Non tanto in una recente drammaturgia europea (per esempio quella di Mark Ravenhill o Richard Dressner) che pare ossessionata da comportamenti giovanili clamorosamente devianti sul piano sessuale e del costume. Ma anche in certi gruppi eredi dell'avanguardia storica. Per esempio la "Comunità teatrale nomade l'Impasto", che di recente ha fatto vedere al Crt di Milano *L'agenda di Seattle* e alle Orestiadi di Gibellina *Il quartiere*: sul piano formale una ricerca molto originale di integrazione fra una recitazione quasi *naïf* e la danza di derivazione bauschiana; su quello dei contenuti un tentativo di critica politica radicale della vita quotidiana, che ricorda i momenti più combattivi del Living Theatre.

Note su note
di Carmelo Di Gennaro

Un anno senza note

Barbara Fruttoli in *Il Trovatore* di Giuseppe Verdi, regia di Hugo de Ana, 2000. Milano, Teatro alla Scala



Arrivati ben oltre la metà del cosiddetto 'anno verdiano', è possibile certamente iniziare a stilare un bilancio dei risultati esecutivi che questa lunga *kermesse* (a livello internazionale) ha presentato. Innanzi tutto una premessa: Verdi, non v'è dubbio, costituisce ancora oggi un problema esecutivo (sia sotto l'aspetto scenico, sia sotto il versante musicale) molto delicato. Per moltissimi anni, a causa della – supposta – temperie risorgimentale dei lavori giovanili, s'è continuato a mettere in scena Verdi quasi come fosse l'apostolo musicale dell'unità d'Italia. Nel senso che s'è voluto enfatizzare il lato eroico/romantico della musica verdiana (e della sua rappresentazione scenica), trascurando quasi completamente il fatto che il suo teatro è costruito attorno alle relazioni tra i personaggi, piuttosto che sulle situazioni.
Il primo a capire – e a realizzare – un Verdi scenicamente adeguato, fu Luchino Visconti: non a caso, la sua *Traviata* scaligera degli anni Cinquanta (con Maria Callas) fece storia, ma soprattutto scandalo. Non era concepibile, allora, una *Traviata* che evitasse crinoline e merletti, mettendo in scena – come fece invece il gran regista – la dura realtà d'una prostituta, vista anche negli aspetti più 'normali' della vita quotidiana. Anche il Verdi maturo, poi, ha subito scenicamente trasformazioni genetiche improprie, che ne hanno stravolto il significato: si pensi all'*Aida*, opera da camera per antonomasia, completamente strutturata sullo scandaglio delle passioni dei protagonisti, sulle loro relazioni conflittuali, che a causa dei dieci minuti di musica del "Trionfo" viene ancora oggi messa in scena con tanto d'elefanti e di cavalli.

Quanto poi all'aspetto più propriamente

musicale, quel che risuona subito all'orecchio è che a latitare sono soprattutto le voci, se è vero – tanto per fare un esempio – che persino il celebrato teatro alla Scala non ha saputo riunire un cast all'altezza del *Ballo in maschera*, opera complessa e delicata: esecuzione che s'è dunque rivelata un fallimento o quasi.

Di là dalla ricorrenza storica rappresentata dal centenario, era forse lecito domandarsi prima se – in quest'anno verdiano – si sarebbero avute a disposizione le voci adeguate. Come ben noto da tempo, peraltro, tenori che siano in grado d'interpretare ruoli quali Manrico nel *Trovatore*, Riccardo nel *Ballo in maschera*, Radames in *Aida*, Otello nell'opera omonima, si contano sulle dita di una mano: riprova ne sia che sempre la Scala, autoproclamatasi motore immobile delle manifestazioni, dovrà ricorrere ancora una volta a Placido Domingo (interprete di lusso, ma un poco avanti negli anni...) per incarnare, il prossimo 7 dicembre, il ruolo del Moro di Venezia. Ciò che scarseggia, in particolare, sono i cosiddetti 'tenori di forza': oggi, alcuni artisti sono in grado di cantare con grazia diversi ruoli chiave, ma pochi riescono a coniugare la potenza ed eleganza necessarie per interpretare l'ultimo Verdi. Del resto, già tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento, un importante commentatore e critico musicale come Gino Monaldi, pur nella sconfinata ammirazione per Verdi, non mancava d'ammonire sul fatto che il maestro avesse rovinato un'intera generazione di cantanti – soprattutto tenori e soprani – costringendoli a sostenere ruoli vocalmente durissimi, a volte

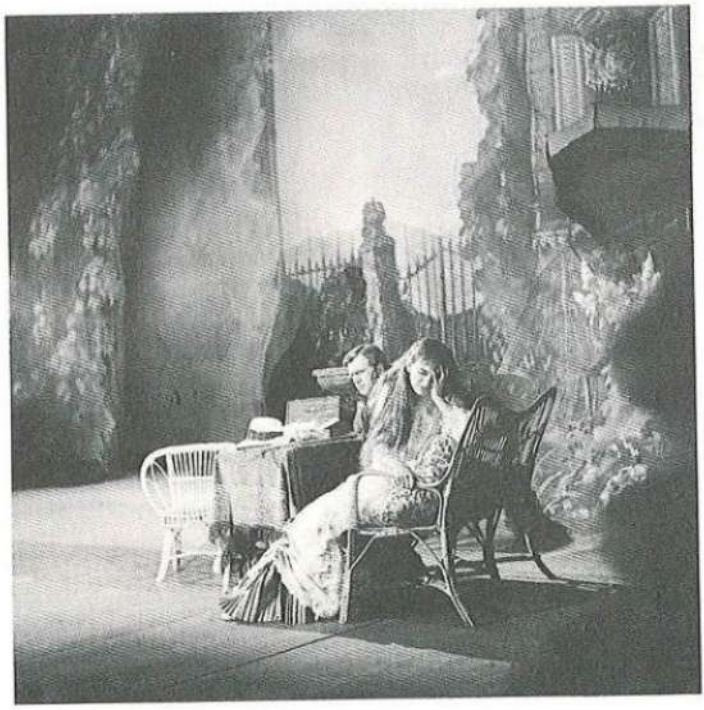


Giuseppe Verdi, *Traviata*, regia di Luchino Visconti, 1955. Milano, Teatro alla Scala

addirittura massacranti. Accostumato alla scuola rossiniana del 'belcanto', Monaldi non riusciva a comprendere come la rivoluzione verdiana, in merito alle voci, avesse indotto a sacrificare qualche bel suono, qualche nota perfettamente emessa, per giungere al cuore dell'espressione; celebre, non a caso, è quella lettera del Maestro nella quale egli chiaramente indica per quale ragione Eugenia Tadolini, soprano che pure ammirava, gli appare inadeguata a sostenere il ruolo di Lady nel *Macbeth*: la voce angelica della cantante non poteva prestarsi ad incarnare la diabolica natura del personaggio. Non solo; a Felice Varesi (Macbeth) Verdi scrive: «Ho piacere che servi meglio il Poeta che il Maestro».

Pare dunque di poter affermare che, con la 'Rossini Renaissance' iniziata negli anni Sessanta/Settanta, la nuova generazione di cantanti, tecnicamente dotatissima, torna a privilegiare la politezza dell'emissione, la bellezza dei suoni, sacrificando però in tal modo la forza d'accenti che è necessario avere per cantare Verdi, i cui personaggi richiedono sempre un'immedesimazione che va ben di là dalla corretta emissione di singole note. Non molti artisti, dunque, sono capaci di rinunciare al bel suono per cercare un accento rude ma vero, e per tale ragione l'ultimo Verdi fatica ad entrare, più che nella voce, nella testa di diversi interpreti: il corrente anno verdiano l'ha dimostrato benissimo.

Insomma, il risultato parziale parla di celebrazioni ricche, ma con voci povere: non sarebbe stato meglio preparare prima gli artisti invece dell'evento?

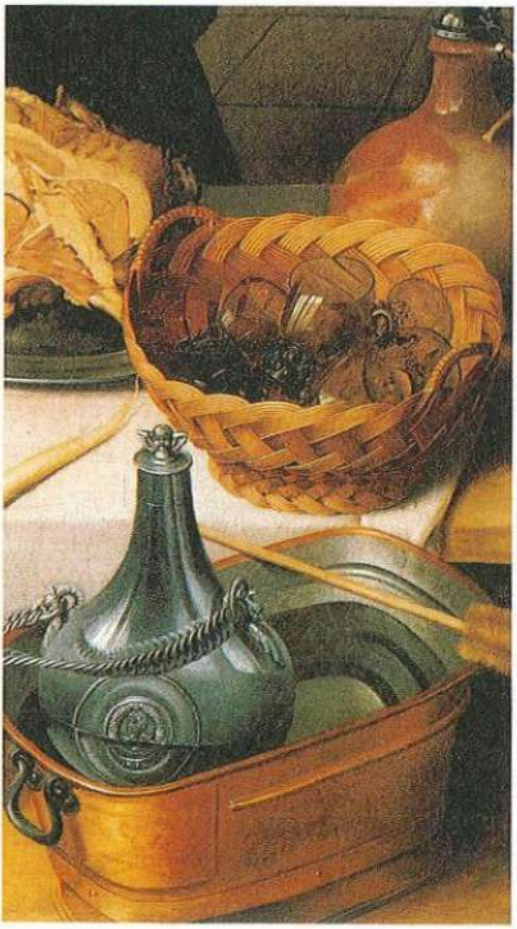


Giuseppe Verdi, *Traviata*, regia di Luchino Visconti, 1955. Milano, Teatro alla Scala

Lucas van Valckenborch, Georg Flegel, *Doppio ritratto di anziana coppia di sposi*, circa 1600, particolare; olio su tela, 131 x 182 cm. Stoccolma, Nationalmuseum

TRA LE ARTI
DI MARCO CARMINATI

I PITTORI IN CUCINA



Salvator Rosa, pittore, letterato e musicista della Napoli secentesca, giudicava con disprezzo i maestri dediti al genere della natura morta. Con piglio vagamente razzista, aveva diviso l'universo pittorico in due tronchi; da un lato stavano i pittori con la P maiuscola, dediti a soggetti aulici e pertanto degni delle seguenti raccomandazioni: «Bisogna che i Pittor siano eruditi, / nelle scienze introdotti, e sappian bene / le Favole, l'Istorie, i tempi e i riti». Sull'altro versante stavano i pittori di genere, meritevoli solo d'essere dileggiati con versi cattivi ed esilaranti: «Dipinger tutto il dì zucche e presciutti, / rami, padelle, pentole e tappeti, / uccelli, pesci, erbaggi, e fiori, e frutti. / E presumeran poi quest'indiscreti / d'esser pittori. [...] / Altri studiano a far solo animali, / e senza rimirarsi entro gli specchi / si ritraggono giusti, e naturali. / Par che dietro al Bassan ciascuno invecchi, / rozzo pittor di pecore e cavalle. [...] / E son le scuole lor mandrie e stalle, / e consumano, in far, l'etadi intere, / biscie, rospi, lucertole e farfalle. [...] / Vi è poi talun, che col pennel trascorse / a dipinger faldoni e guitterie, / e facchini, e monelli, e tagliaborse. [...] / Stuolo d'imbriaconi, e genti ghiotte, [...]/ chi si cerca pidocchi, e chi si gratta, / e chi vende al baron le pere cotte. / Un che piscia, un che caca, un che alla gatta / vende la trippa, [...] / chi rattoppa un boccal, chi una ciabatta». Come si vede, nessuno si salva. Ma è assai significativo che il poeta pittore inizi la sua requisitoria con chi è dedito tutto il dì a «zucche e presciutti», ovvero coi cosiddetti 'pittori di cucine', una sorta di sottogenere del genere della natura morta che in questo contesto particolarmente ci interessa. Nonostante gli strali lanciati da Salvator Rosa contro il genere 'basso' delle

cucine, va subito constatato che tali soggetti ebbero una fortuna rilevantissima per almeno tre secoli dal Cinquecento al Settecento, ad ogni latitudine europea. E se i collezionisti del passato, incuranti del brontolio dei critici, continuarono a ricercare con passione e bramosia questi soggetti 'volgari', vien quasi automatico domandarsi se si tratti davvero di pittura così ordinaria come vorrebbe Salvator Rosa, oppure se anche tra ortaggi, pollame e pentoloni non si celino concetti arguti e significati reconditi.

Il parere dei più autorevoli studiosi in materia va diritto in questa direzione. Il primo dato che è emerso dalle indagini è che le nature morte di cucina vedono i natali in Olanda poco prima della metà del Cinquecento. Il maestro di Amsterdam Pieter Aertsen (1508-1575) e il suo nipote e allievo anversese Joackim Beucklaer (1535-1574) furono i primi grandi esponenti del genere. I loro dipinti esprimono innanzitutto un mutamento di valori, cioè l'importanza che vengono via via ad assumere nei ricchi e laboriosi Paesi Bassi i concetti di economia agricola avanzata, di opulenza delle merci, di commercio bene organizzato. A metà Cinquecento, l'Olanda avvia la tecnica agraria della rotazione triennale delle colture; questo provoca riflessi quasi immediati sulla produzione dei generi alimentari e, indirettamente, sull'allevamento del bestiame. In un'Europa sempre pervasa dallo spettro della fame, i dipinti di mercati e cucine rappresentano in prima istanza un inno e un auspicio d'abbondanza e non v'è dubbio che vogliano evidenziare il fortunato stato di opulenza di chi era stato il committente di simili quadri.



Pieter Aertsen, *La cuoca*, 1559; olio su tela, 171 x 85 cm. Genova, Galleria Palazzo Bianco

Vincenzo Campi, *Venditrice di frutta*, circa 1580; olio su tela, 145 x 215 cm. Milano, Pinacoteca di Brera

Ma sarebbe gravemente riduttivo fermarsi subito a questa prima impressione. Se si osservano con attenzione le scene di cucina e si spinge lo sguardo oltre il primo piano, dove in effetti si riversano verso lo spettatore ridondanti parate di succulente carni, di pesci freschissimi, ortaggi giganti e frutta voluttuosa, ci si accorge che nei recessi di sfondo o in angoli lontani del paesaggio si stanno svolgendo delle scene. Sono quasi sempre scene sacre: Cristo in casa di Marta e Maria, Cristo alla cena in Emmaus, le nozze di Cana, la scena del ricco epulone, il riposo dalla fuga in Egitto, ecc. Quale legame unisce l'impressionante cornucopia d'abbondanza dei primi piani e il 'memento' delle scene di fondo? È chiaro che siamo dinanzi a un avvertimento morale: l'opulenza è tentazione, la tanto agognata sazietà può creare pericoli per l'anima. L'inserimento di un soggetto cristologico in questo genere di quadri è un chiaro ammonimento dagli appetiti mondani.

Non solo. Quando i pittori ci propongono rappresentazioni di cuoche o di macellai in mezzo ai tripudi di carni, è chiaro che siamo di fronte alla traduzione visiva del concetto di *voluptas carnis*, vale a dire gli appetiti sessuali della carne, che tanto allontanano il fedele dalla *temperantia* e dalla retta via. L'abbrutimento al quale gli appetiti umani possono condurre viene esemplificato bene da un celebre dipinto di Vincenzo Campi dove un nugolo di giovinastri e allegre donnine si sta avventando senza educazione su una forma di ricotta. Detto questo, bisogna mettere in conto altre varianti. Ad esempio, la simbologia di singole derrate





Giacomo Ceruti, detto Pitocchetto, *Natura morta con astice, ostriche, pesce, limone, cipolle, fiasco e tegame in terracotta*, 1736-1738; olio su tela, 63 x 68 cm. Campione d'Italia, Collezione S. Lodi

alimentari che in un quadro di cucina possono rivestire un particolare ruolo semantico: un pesce può rimandare a Cristo, la mela al peccato originale, l'uva e il pane rispettivamente al sangue e al corpo eucaristico di Gesù. All'opposto, i singoli cibi possono celare potenti richiami sessuali; pesci, uccelli, rotondità e protuberanze vegetali alludono spesso ad attributi maschili e femminili. Un bel quadro di cucina però può anche servire ad esprimere il concetto di gusto, e in questo caso lo si può trovare inserito in una serie di cinque dipinti, ognuno assegnato a un senso.

La produzione di 'cucine', fiorentissima nelle Fiandre per tutto il Seicento, passò anche in Italia, per merito di Vincenzo Campi (1563-1591), e trovò interpreti geniali in Annibale Carracci (1560-1605) e Bernardo Strozzi (1581-1644). Da noi verrà perseguita fino al Settecento, perdendo tuttavia molti dei significati moraleggianti delle origini. Le cucine di Evaristo Baschenis (1617-1677), Cristoforo Munari (1667-1720), Giacomo Ceruti (1700-1769) e Carlo Magini (1720-1806) offrono il puro e semplice piacere di ammirare la silente armonia che avvolge «zucche e presciutti, / rami, padelle, pentole e tappeti, / uccelli, pesci, erbaggi, fiori e frutti».

ANNOSA VOLUMINA
DI ADOLFO TURA

I TRIONFI DI PAPA LEONE E UNA RARISSIMA EDIZIONE ROMANA


TRIVMPHI
De Papa Leone.x. quando andò a
sancto Joanni e le Inscriptioni de li
chi triumphali e versi sotto le arme.

Triumphi de Papa Leone X quando andò a sancto Joanni e le Inscriptioni de li archi triumphali e versi sotto le arme [Stefano Guillery, Roma 1513]: pagina di titolo. Siviglia, Biblioteca Colombina

Non i fuochi e le follie che in Firenze, già alla notizia dell'elezione, tramutarono quella quaresima in carnevale, ma le pompe ed i segni della regalità furono predisposti a Roma per festeggiare Leone X: il giorno della coronazione le strade della città si trovarono ingombrate da ogni genere di solenni allestimenti (ad alcuno dei quali non dovette essere estraneo il Peruzzi)[1], le facciate dei palazzi apparvero variamente addobbate, e «chi crida 'Chiesia' chi cridava 'Palle'».

Una descrizione di tono popolareggiante del corteo e di tutta la cerimonia si legge in un componimento in ottave dal titolo *Triumphi de Papa Leone X quando andò a Sancto Joanni e le Inscriptioni de li archi triumphali e versi sotto le arme* conservato nella Biblioteca Colombina di Siviglia[2]. L'edizione è talmente rara da non trovarsi nel catalogo della pur doviziosa raccolta Ruggeri e mancare al repertorio tematico di Bonner Mitchell[3], che ne segnala bensì una francese di simile contenuto[4]. In calce al testo si può leggere il nome dell'autore: Perosino della Rotonda; egli è noto per aver composto parecchi poemetti storici e, proprio come Simone da Milano[5], un *Lamento dei Veneziani* e un'operina sulla cattura di Bartolomeo D'Alviano ad Agnadello[6].

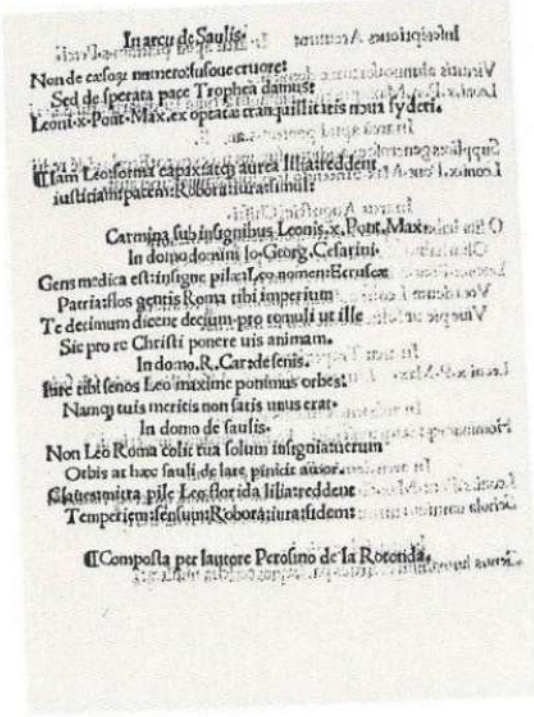
Una bibliografia delle opere del Perosino, che si dovrebbe tuttavia completare, è stata abbozzata da Giancarlo Schizzerotto più di trent'anni fa[7]. L'edizione nella Colombina non reca sottoscrizione di stampatore, ma l'esame dei caratteri permette di attribuirla senz'altro al francese Étienne Guillery, attivo a Roma all'inizio del Cinquecento[8], che produsse tipograficamente altre opericciole del Perosino[9].

Una peculiarità assai vistosa, già rigirando

Triumphi de Papa Leone X quando andò a sancto Joanni e le *Inscriptioni de li archi triumphali e versi sotto le arme* [Stefano Guillery, Roma 1513]: ultima pagina. Siviglia, Biblioteca Colombina

il libro tra le mani, è il salto tra i caratteri gotici delle prime sei pagine, che contengono il testo in ottave con due sonetti aggiunti, e i caratteri romani con cui sono stampate le due ultime, nelle quali sono radunate le iscrizioni esibite dagli archi impiantati lungo il trionfale percorso.

Discontinutità tipografiche di questo genere non sono mai senza ragione: la spiegazione si trova a volte nella penuria dei caratteri nella cassa di un tipografo minore, non bastanti a comporre le forme per un intero fascicolo; in altri casi, le pagine interne di un'edizione popolare sono composte con caratteri piccini, tuttavia diversi da quelli con cui è stampato, per un migliore effetto, l'inizio del testo nella pagina di titolo, e tali da permettere di ridurre il numero delle pagine. Nel caso nostro il mutamento di carattere non fu dovuto ad una necessità, ma ad una scelta: Guillery percepì il gusto intimamente 'antiquario' di quegli archi e di quelle iscrizioni, e volle pubblicarne la trascrizione, sotto il severo titolo di «Inscriptiones Arcuum», con l'asciuttezza e, direi, il gusto del frammento, che caratterizza le edizioni antiquarie del primo Cinquecento, sprezzantemente prive d'ogni ornamentazione e tanto contegnose nel rifiuto d'offrire ogni facile allettamento. Questa sensibilità lo consigliò ad abbandonare i caratteri gotici usati per le ottave in favore dei romani e a preferire il risultato, seppure un po' increscioso, di un libro 'spezzato', nel quale dovessero infatti abitare due diversi spiriti.


In arcu de Saulis.
Non de cæsis numero: sed de cruore:
Sed de sperata pace Trophea damus:
Leoni. x. Pont. Max. ex optata cum quillicietis nou fy deri.

Cum Leo forma capax: atq; aurea lilia reddent
iustitia: pacem: Robora: iura: fidem:

Carmina sub insignibus Leonis. x. Pont. Max.
In domo domini Io. Georg. Cesarini.
Gens medica est: insigne pilæ: Leo nomen: Etruscæ
Patria: flos gentis Roma tibi imperium
Te decimum dicens decium pro romuli ut ille
Sic pro re Christi ponere uis animam.
In domo. R. Card. de senis.
Iure tibi senos Leo maxime ponimus orbes:
Namq; tuis meritis non satis unus erat.
In domo de saulis.
Non Leo Roma colit tua solum insignia: uerum
Orbis at hæc sauli de lare pinxit auo.
Cum Leo mista pile: Leo: florida lilia reddent
Temperiem: sensum: Robora: iura: fidem:

Composita per Iautore Perosino de la Rotonda.

[1] Cfr. Fabrizio Cruciani, *Gli Allestimenti scenici di Baldassarre Peruzzi*, "Bollettino del Centro internazionale Andrea Palladio", XVI (1974), p. 157.

[2] Cfr. Klaus Wagner - Manuel Carrera, *Catalogo dei libri a stampa in lingua italiana della Biblioteca Colombina di Siviglia*, Panini, Modena 1991, n. 750.

[3] Cfr. Bonner Mitchell, *Italian Civic Pageantry in the High Renaissance. A Descriptive Bibliography of Triumphal Entries*, Olschki, Firenze 1979.

[4] Cfr. *ibid.*, pp. 117 s.

[5] Cfr. Antonio Medin, "Archivio veneto", XIX (1889), t. XXXVIII, p. 173.

[6] Il *Lamento dei Veneziani* ed il *Lamento di Bartolomeo D'Alviano* sono ugualmente conservati nella Colombina: cfr. Wagner - Carrera, *op. cit.*, nn. 746, 747.

[7] Cfr. Giancarlo Schizzerotto, *Otto poemetti volgari sulla battaglia di Ravenna*, Edizioni della Rotonda, Ravenna 1968, pp. 139 s. Egli non cita, per esempio, un'edizione del *Concilio del Re di Francia* che la Colombina conservava e fu venduta nel 1885 a Parigi: cfr. Henry Harrisse, *Excerpta Colombiniana*, H. Welter, Parigi 1887, n. 285.

[8] L'opinione di Lamberto Donati, che voleva far risalire l'attività del Guillery al XV secolo, manca d'ogni serio sostegno e non ha avuto nessun credito nella migliore letteratura.

[9] Cfr. Francesco Barberi, *Stefano Guillery e le sue edizioni romane (1506-1524)*, in *Tipografi romani del Cinquecento*, Olschki, Firenze 1983, pp. 50 s.

'Gargantua e Pantagruele'

Un magazzino di idee e parole per nuove impalcature letterarie

di Luigi Malerba

Nel dialetto dell'Appennino Parmense ho riscontrato una decina di espressioni per designare l'atto fisico dell'amore e una sola, stentata, per esprimere il sentimento dell'amore. L'amore come sentimento rientra nell'area dei concetti astratti e tutte le astrazioni sono tenute alla larga dalla tradizione popolare dialettale, scritta parlata o cantata.

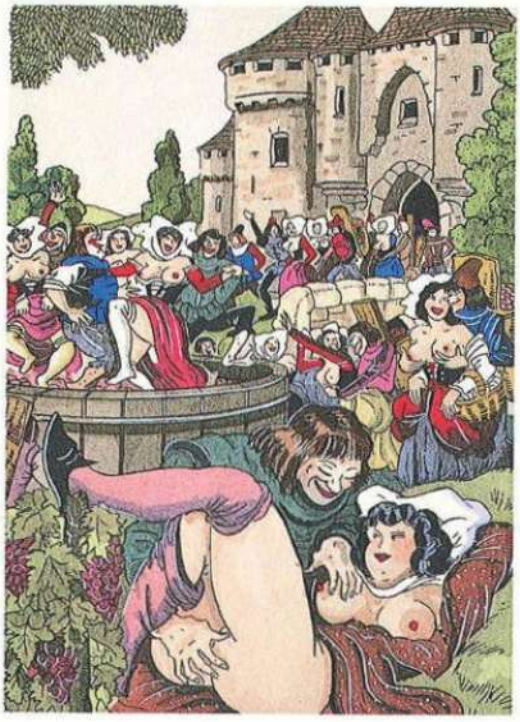
Un'opera come il *Gargantua e Pantagruele* di Rabelais pesca a piene mani nella tradizione popolare e ci restituisce, filtrato attraverso la cultura e la sapienza scientifica dell'autore (Rabelais era medico e aveva frequentato le università di mezza Europa) un *corpus* letterario che non ha l'uguale in nessuna delle letterature europee. La grande ricchezza di materiali linguistici che l'opera veicola non è certo sufficiente a fare del *Gargantua* di Rabelais quel mirabolante monumento letterario che tutti oggi riconoscono, ma costituisce una delle componenti più solide e insieme più eccentriche.

È del tutto probabile che uno scrittore di narrativa assuma oggi come punto di riferimento l'opera di Rabelais piuttosto che i grandi romanzi dell'Ottocento. Semplicemente perché il *Gargantua* è più 'moderno' della grande narrativa ottocentesca, la quale traeva ispirazione da una società borghese oggi sfumata nelle sue contraddittorie componenti sociali, che gli forniva non soltanto i soggetti ma anche un pubblico di lettori vasto e fedele. La mancanza di una trama coerente, l'uso abnorme delle digressioni, del-

le elencazioni e di altri artifici strutturali, più un ampio ventaglio di rovelli linguistici, fanno di quest'opera un serbatoio di sterminate suggestioni letterarie. Mentre la cultura ufficiale parlava ancora il latino delle accademie, il *Gargantua* traeva forma e sostanza da un immenso repertorio, in continua crescita e trasformazione, di filastrocche, aneddoti, canzoni, sberleffi, canti goliardici, bestemmie, maledizioni, proverbi, indovinelli. Si può capire come Rabelais pubblicasse anonimi i primi libri del *Gargantua* nel 1534 se si pensa che in quegli stessi anni Giovanni Calvino pubblicava l'*Institutio christianae religionis*, Ignazio di Loyola fondava la Compagnia di Gesù e Martin Lutero aveva da poco pubblicato le sue severe *Novantacinque tesi.*



François Rabelais, *Pantagrueline prognostication suivie de la Sciomachie*, miniature originali di Jean Gradassi, Éditions Eryx, Paris 1957: anteporta. Milano, Biblioteca di via Senato



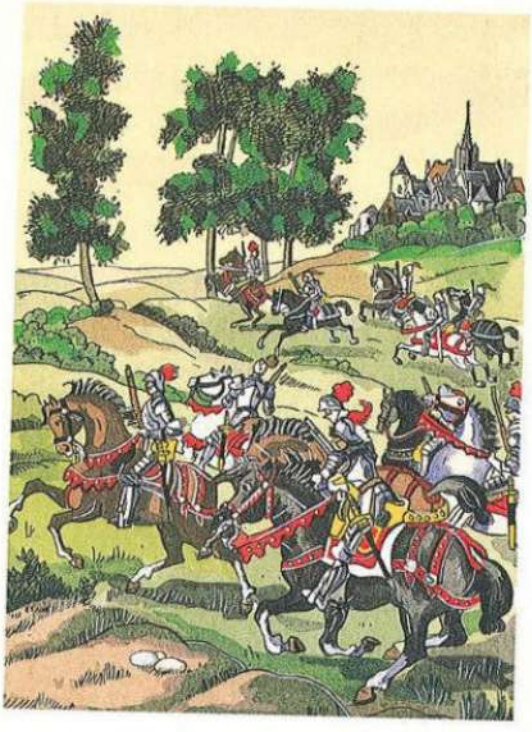


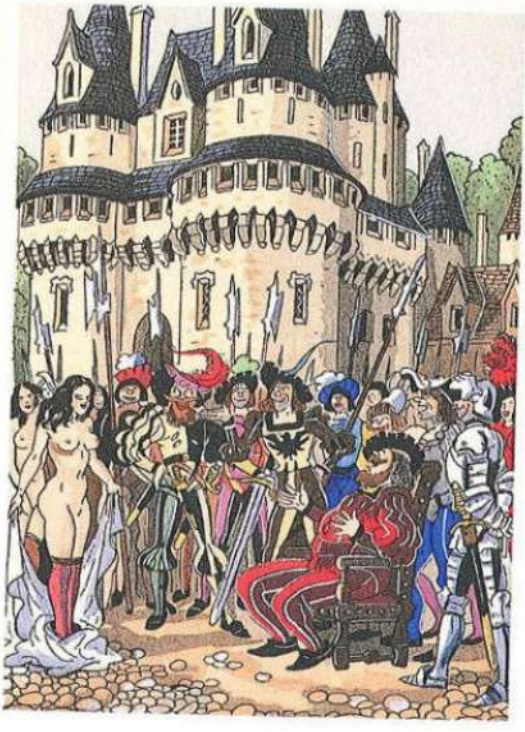
François Rabelais, *Pantagrueline prognostication suivie de la Sciomachie*, miniature originali di Jean Gradassi, Éditions Eryx, Paris 1957: capitolo VI, "De l'estat d'alcuns pays", p. 49: «Le noble Royaulme de France prospérera et triumphera ceste année en tous plaisirs et délices»; e *La Sciomachie*, p. 73: « Au troisième jour de février MDXLIX, entre trois et quatre heurs du matin, nasquit au chasteau de Saint-Germain-en-Laye Louis, duc d'Orléans…». Milano, Biblioteca di via Senato

Rabelais non ha creato dal nulla il suo mirabolante testo comico, il quale scavalcava arditamente i canoni letterari del Medioevo ufficiale bigotto e intollerante, ma assume un repertorio di temi e perfino alcuni personaggi dalla tradizione popolare e dialettale degli almanacchi e delle stampe fieristiche nelle quali si incontrano e si fondono il Paese di Cuccagna con follie e riti del Carnevale. Il personaggio del gigante Gargantua per esempio era già protagonista di un anonimo almanacco quattrocentesco, ma certamente di origine più antica, e perciò di popolarità più collaudata.

L'uso della nuova lingua francese, più duttile del latino, consente all'autore una maggiore inventiva linguistica e una più stretta aderenza alla realtà quotidiana, una realtà deformata e grottesca, che cresce su se stessa in una clamorosa proliferazione verbale. E i personaggi e le vicende del grande libro non hanno né passato né futuro ma si sviluppano in un vorticoso presente nel quale i desideri del corpo vengono soddisfatti con la stessa perentoria ineluttabile forza e necessità dei fenomeni naturali.

La scelta dei giganti come protagonisti di grottesche avventure da favola consente all'autore di mettere sotto una lente d'in-





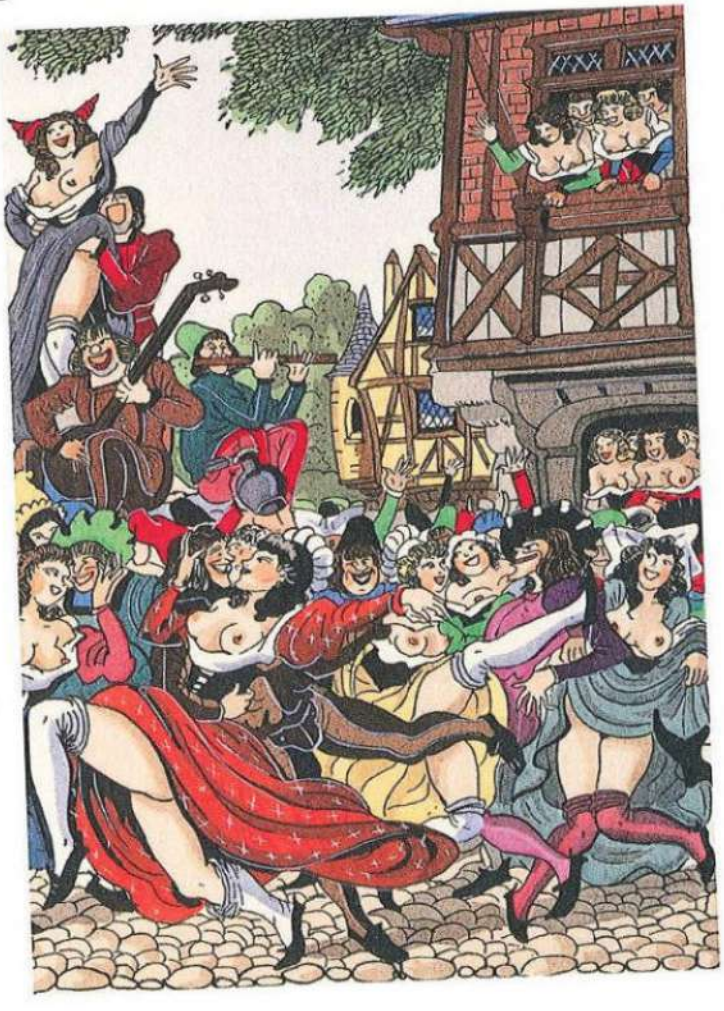
François Rabelais, *Pantagrueline prognostication suivie de la Sciomachie*, miniature originali di Jean Gradassi, Éditions Eryx, Paris 1957: *La Sciomachie*, p. 105 : «Alors fut l'escaramouche attaquée des uns parmi les autres en braveté honnorable» ; e p. 113: «Einfin, les descouvrans et despouillans, [...] fut grande risée entre les spectateurs». Milano, Biblioteca di via Senato

grandimento ogni gesto dei suoi personaggi, di sfruttare l'effetto comico della dilatazione retorica, enfasi e iperbole, e di utilizzare gli artifici grossolani, gli aneddoti comici e le volgarità della letteratura popolare e della tradizione carnevalesca (su questo tema ha scritto un poderoso saggio Michail Bachtin) e di farne per la prima volta una grandiosa narrazione, che per semplificare nominiamo come romanzo.

Come succede ogni volta che le opere non rientrano nei canoni della consuetudine, quest'opera smisurata e baroccona tutta volta alla corporeità e fondata su arditi paradossi fisiologici, ha guadagnato con qualche difficoltà il meritato posto d'onore nella storia della letteratura mondiale. Ovvio che gli accademici di Francia, cavalieri dello spirito, non potevano amare questo genere di letteratura. Superate e beffeggiate le regole della scolastica medievale, Rabelais costruisce il ponte di passaggio dal Medioevo al Rinascimento e avvia la narrativa moderna sulla strada di un realismo grottesco che vanifica secoli di convenzioni e di modelli retorici.

Ogni opera letteraria che si rispetti contiene in se stessa una teoria che la giustifica e la esalta. Un ancoraggio retorico-ideologi-

co riscatta e nobilita *Gargantua e Pantagruele* che pure nasce e si sviluppa sotto il segno della provocazione. Esplicita fino alla didascalia la regola dell'Abbazia di Thelème: «Fa ciò che vuoi», una generosa proposta anarchica giustificata dalla considerazione che «gli uomini liberi, nati e bene educati, avvezzi alle oneste compagnie, hanno di lor natura (ed è ciò che i Telemiti chiamavano 'onore') un istinto, uno stimolo che sempre li spinge ad azioni virtuose e li tiene lontani dal vizio». Al contrario, quando «per vile soggezione o per violenza, sono oppressi o asserviti» coloro che per nobile inclinazione tendevano alla virtù «volgono ogni loro forza ad abbattere e infrangere quel giogo». Ecco dunque come il licenzioso e carnevalesco Rabelais ci impartisce una lezione di saggezza per il tramite di una Abbazia che costituisce di per se stessa un



François Rabelais, *Pantagrueline prognostication suivie de la Sciomachie*, miniature originali di Jean Gradassi, Éditions Eryx, Paris 1957: p. 121: «Le peuple assistant, grans et menuz, nobles et roturiers, réguliers et séculiers, hommes et femmes, bien au plein esjouis, contens et satisfaits, feirent applausement de joye et alaigresse, de tous costéz, à haute voiz crians et chantans : Vive France, France, France! ». Milano, Biblioteca di via Senato

monumentale paradosso. Ma ancora una immagine del servilismo verso i potenti può scaturire da una malintesa libertà in nome della quale tutti sono indotti a fare ciò che appare gradito a uno solo: «Se qualcuno o qualcuna dice 'beviamo', tutti bevono anche se non hanno sete, se dice 'giochiamo' tutti giocano, se dice 'andiamo a spasso per la campagna' tutti vanno a spasso per la campagna». Ben li conosciamo questi conformismi che inquinano la nostra vita pubblica e privata.

Gargantua e Pantagruele insieme al *Don Chisciotte* segna una delle grandi direttive sulle quali si muove la narrativa moderna. Da Rabelais un canone di basso realismo al quale si sono ispirati tanti scrittori con varie approssimazioni e varianti nell'area del comico. Dalla sua opera si possono assumere infiniti artifici linguistici, lessico e sintassi, attributi e deformità semantiche. E da Cervantes le infinite finzioni, megalomanie e illusioni che ci circondano e ci aiutano a vivere e a combattere i più o meno simbolici mulini a vento. Due modelli? Né *Gargantua* né il *Don Chisciotte* possono essere dei modelli, semmai punti di riferimento, ma non modelli. Possono offrire soltanto materiali, magazzini di idee e di parole per nuove impalcature letterarie.

Viene il momento in cui ogni scrittore deve pagare i debiti contratti con i suoi ascendenti. Ma come potrà dichiarare eventuali debiti con Rabelais? Quello comico carnevalesco? Quello satirico contro le accademie? Quello parascientifico? Quello teorico avveniristico di Thelème? Cinque finali punti interrogativi dedicati agli epigoni del grande Rabelais.

Dove 'La Secchia' diventa 'rapita'

Una copia della prima edizione dedicata a Cassiano del Pozzo e corretta

di Salvatore Silvano Nigro

Se la prendeva con le stelle, come don Ferrante. Seguiva il movimento degli astri. E temeva soprattutto la congiunzione del Sole con la Luna, quando Saturno era nella 'nona'. Con questo orologio stellare, Alessandro Tassoni si muoveva tra uno stampatore e l'altro, di città in città. Voleva pubblicare la sua «baia», o «burla», o «spasso». E non ci riusciva: «Se la fortuna mi trovasse persona nuova, mi farebbe dire di belle cose; ma lodato Iddio ch'egli à un pezzo che ci conosciamo».

Certificata la morte del mondo cavalleresco, Tassoni aveva scritto *La Secchia*: fingendo passi da poeta eroico, che però andavano all'inconcludenza dell'approdo narrativo; tessendo intertestualità parodiche; e giocando allo sgambetto con i poeti contemporanei, e con l'eroica vigliaccheria della cronaca. La sua era la «magnificenza fredda» degli antichi retori. Un gioco di sproporzione, tra azione bassa ed elocuzione alta: che il modello omerico della 'guerra troiana' faceva agire dentro l'iperbole vile e strutturante, e dentro la viziosità secentescamente di una provinciale guerraccia, che le voci dialettali e le armi di «tante città» chiamava a raccolta, per recuperare, non una «reina» ma una «secchia di legno». La portentosa macchina narrativa era parodicamente eroicomica; non certo buffonesca: «... perciocché il trattar burlescamente le cose eroiche è più tosto stile buffonesco che eroicomico».

Lavorò molto al suo poema, il Tassoni. Ma non voleva che si sapesse. Temeva di passare per «vecchio matto». E preferì spaccia-

re l'opera come «errore» di gioventù: esercizio di «pochissimi giorni»; o al massimo, si lasciò convincere a concedere, di sette o dieci mesi.

Spintonato da Marino, e dai fratelli Scaglia, fece espatriare il poema. Lo spedì al libraio ed editore Tussan du Bray, a Parigi. E gli andò bene, finalmente. O quasi. Voleva «bel carattere» e «buona carta». E fu accontentato. Pretendeva ariosità di pagina, con solo due ottave a facciata. Dovette acconsentire alla più larga misura di tre ottave. Impose un buon correttore di bozze. La scelta cadde su Pier Lorenzo Barocci. E fu scelta quanto mai infelice. L'opera venne stampata nell'arco di cinque mesi. Dall'agosto al dicembre del 1621. Si preferì datarla 1622, però. Per darle segno e forza di opera, che inaugurava l'anno e la nuova stagione editoriale.

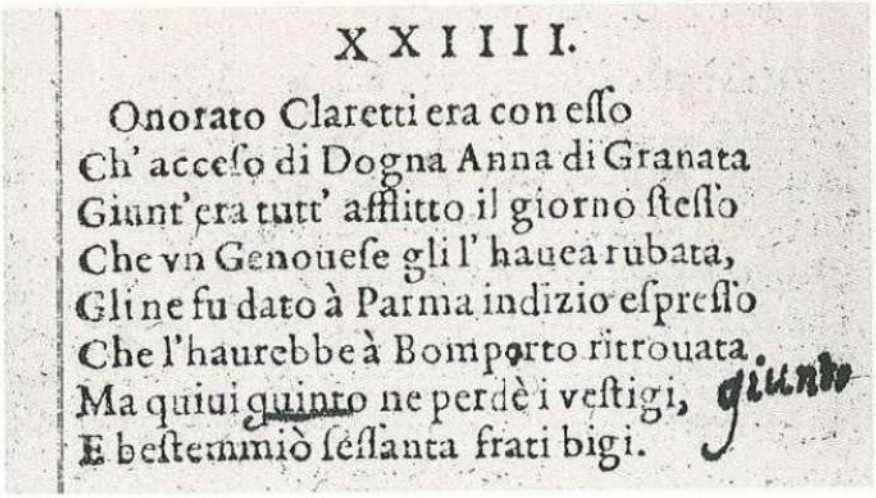
Le «*Secchie* di Parigi sono scorrettissime», disse subito Tassoni. E non ebbe di che confortarsi. Tanto più che a Venezia il poema venne contraffatto: con marche e data dell'*editio princeps* parigina; ed esibendo, constatò Tassoni, «più errori che versi». Di male in peggio, insomma.

Tassoni pensò di accompagnare le copie in omaggio, agli amici, con una «carta delle correzioni». Decise invece di prendersi una vendetta. Sull'editore e sul correttore. Spedì le copie della *princeps* sfregiandole. Corresse con penna, sullo stampato. Ed evidenziò la provvisorietà e la precarietà dell'edizione, ora cancellando a freghi, ora aggiungendo.

A Cassiano del Pozzo fece avere una copia della prima edizione, in prima tiratura, con dedica autografa: «in segno dell'ossequio che gli porta». Al


LA
SECCHIA rap
POEMA
EROICOMICO
D'ANDROVINCI
MELISONE.
Con gli Argomenti del Can.
Alber. Barif.
Aggiuntoui in vltimo il primo Canto de l'Oceano del medefimo Autore.
IN PARIGGI.
Preſſo TVSSAN DV BRAY, à la ſtrada di S. Giacomo all'inſegna delle Spiche mature.
M. DC. XXII.
Con Priuilegio del Rè.
Alen.o Tassoni Autore di q.to Poemetto il dona al Caualier Cassiano del Pozzo in segno dell'ossequio che gli porta.

Alessandro Tassoni, *La Secchia. Poema eroicomico*, Tussan du Bray, Parigi 1622: frontespizio, con dedica manoscritta dell'autore a Cassiano del Pozzo: «Aless.° Tassoni Autore di q.° Poemetto il dona al Cavalier Cassiano del Pozzo in segno dell'ossequio che gli porta». Milano, Biblioteca di via Senato



XXIIII.

Onorato Claretti era con eſſo
Ch' acceſo di Dogna Anna di Granata
Giunt'era tutt' afflitto il giorno ſteſſo
Che vn Genoueſe gli l' hauea rubata,
Gli ne fu dato à Parma indizio eſpreſſo
Che l'haurebbe à Bomporto ritrouata.
Ma quiui quinto ne perdè i veſtigi, giunto
E beſtemmiò ſeſſanta frati bigi.

Alessandro Tassoni, *La Secchia. Poema eroicomico*, Tussan du Bray, Parigi 1622: c. C2v, con correzione dell'Autore. Milano, Biblioteca di via Senato

titolo *La Secchia* aggiunse a penna, nel frontespizio, *ra<pita>*: veleggiando già verso la titolazione definitiva (a partire dall'edizione 1624, «in Ronciglione», ovvero Roma). Nella prefazione *A chi legge*, biffò l'invenzione della composizione di getto «in pochi giorni», e «per passatempo»: non aveva più paura di sembrare un «vecchio matto». Corresse vari errori di stampa (soprattutto quelli che sciancavano la metrica): *quinto-giunto, constanti-costanti*, fra gli altri. E, quel che più conta, introdusse una variante: l'edizione a stampa dava «le calze a taglio» (2. 33. 7): ed era fedele all'autografo; sulla copia per Cassiano del Pozzo, Tassoni corresse «a tagli». Aveva dato inizio alla revisione.

Il miglior cibo

La ricetta dell'umanista



Albrecht Dürer, *Ritratto di Erasmo da Rotterdam*, 1526; incisione, 24,9 x 19,3 cm

Nei Colloqui *di Erasmo la tavola è più volte l'occasione e la scenografia di dialoghi in cui personaggi convenzionali o ben individuati affrontano discorrendo temi cari al loro creatore. Il dialogo è la forma più propizia alla mente stessa del genio di Rotterdam, nel suo procedere innanzi e indietro, nel suo incontentabile interrogarsi, nella sua variegata rappresentazione del mondo, e nella* verve, *che aveva nell'altro dialoghista principe, Luciano di Samosata, un precedente e un affine emerito, amato e tradotto in gioventù. In quei dialoghi ricorre la spassosa, sciocca e ripugnante umanità antologizzata nell'* Elogio della Follia, *tale da divertire chicchessia. Per primo si divertì il loro autore, come testimoniano le loro stesure spesso rapide e di getto, in un latino duttile, una lingua antica piegata con naturalezza ad un mondo di sentimenti e gusti moderni. Altrettanto avrebbe voluto che si divertissero i suoi lettori, ma così imparando, perché, com'egli dirà nella prefazione-autodifesa dell'edizione del '26, «la sapienza consiste nel sapere quali sono le folli passioni e le assurde opinioni del mondo; e per impararla non esistono lezioni più proficue di quelle che si apprendono giocando».*

Quei quadretti contengono anche, come spesso avvenne a questo pacifico e umbratile umanista, di che irritare tutti. La sua maggior pietà per le cortigiane che per le monache, per le ragazze malmaritate che per i loro beati mariti, per i devoti ignoranti che per i preti scaltri era uno sgarbo alla società perbene; le violente frecciate scoccate sulla religione, sui suoi rappresentanti e sulle sue pratiche, erano tali da irritare la Chiesa di Roma, Lutero e la Sorbona, i semplici benpensanti e i vani teologi; né le loro caricature potevano garbare ai vuoti grammatici. Commedie dunque, e scorci d'umanità, bozzetti di vita, quadretti di realismo fiammingo; e frammezzo, o sempre sullo sfondo almeno mentale, gli alti pensieri della cultura. Talché il successo di questi Colloqui, *specie fra i giovani, fu ampio, sorprendendo lo stesso autore. Pubblicati, i primi, a sua insaputa e scorrettamente nel 1518 a Basilea presso Froben con prefazione dell'amico Beato Renano, Erasmo ne pubblica sùbito una seconda edizione a Lovanio nel 1519, presso Martens. Da allora le edizioni si susseguono e crescono di dimensioni quasi ininterrottamente: 1522, 1523, marzo e agosto-settembre 1524, febbraio e giugno 1526; ancora altre fino a quella 1533 – anno della morte stessa del loro autore – in cui i testi salgono a 54. Nel 1559 l'opera è messa all'Indice.*
Riproduciamo il prologo del "Simposio degli astemi"; il testo latino da Erasmus von Rotterdam, Colloquia familiaria, *Wissenschaftliche Buchgesellschaft, Darmstadt 1967, pp. 512, 514.* [C.C.]

Alberto Hai mai visto un luogo di più ameno di questo giardino?
Bartolino Stento a credere che le Isole Fortunate contengano piacevolezze maggiori.
Carlo Mi sembra proprio di scorgere il paradiso a cui Dio mise come custode e abitatore Adamo.
Dionigi Qui anche Nestore o Priamo ringiovanirebbero.
Francesco Ma che, risusciterebbe un morto!
Gerardo Ingrandirei ancora, se fosse possibile, la tua iperbole.
Gerolamo Tutto qui è meraviglioso, piace.
Giacomo Converrebbe inaugurare questo giardino con uno spuntino.
Lorenzo Bell'idea, il nostro Giacomo!

Alberto Con questi riti il luogo è già stato inaugurato da un pezzo. Sappiate invece che qui non ho nulla da offrirvi per una merenda: a meno che vi contentiate di una bevuta… astemia. Vi servirò insalata senza sale, senza olio e senza aceto: di vino neanche una goccia, tranne quella che viene dal pozzo. Nemmeno pane non ce n'è, né bicchieri: questa è la stagione che sazia più gli occhi che il ventre.

Bartolino Ma hai scacchiere e palloni. Inauguriamo il giardino col gioco, se non si può con un banchetto.

Alberto Poiché siamo una compagnia di ometti intelligenti, ho in mente qualcosa, chiamiamolo gioco o banchetto, a mio parere assai più adatto all'inaugurazione di un tal giardino.

Carlo E cioè?

Alberto Ognuno vi contribuisca, e avremo un banchetto lauto e anche gustoso.

Emilio Contribuire con cosa, se siamo venuti senza nulla?

Alberto Senza nulla, se portate tanti tesori in testa?

Francesco Stiamo aspettando ciò che vuoi.

Alberto Ognuno tiri fuori la lettura più bella che ha fatto in questa settimana.

Albertus Vidistine unquam hoc horto quidquam amoenius?

* * *

Bartholinus Vix opinor in insulis Fortunatis esse quidquam iucundius.

Carolus Plane mihi videor videre paradisum, cui custodem cultoremque Deus praefecerat Adam.

Dionysius Heic vel Nestor vel Priamus posset repubescere.

Franciscus Imo vel mortuus reviviscere.

Gyrardus Adderem lubens, si quid possem, tuae hyperbolae.

Hieronymus Profecto miris modis arrident omnia.

Iacobus Oportet hunc hortum aliqua compotatiuncula dedicare.

Laurentius Recte monet noster Iacobus.

Albertus Talibus mysteriis iam olim initiatus est hic locus. Verum scito, nihil heic esse unde vobis merendam exibeam: nisi placet, *áoinos* compotatio; lactucas apponam absque sale, aceto



David Teniers il Giovane (1610-1690), *Banchetto campestre*; olio su tela, 84,5 x 115,5 cm. Roma Galleria Doria Pamphilj

et oleo: vini guttula non est, nisi quod gignit hic puteus. Ne panis quidem adest, aut poculum; et ea est anni pars, quae magis pascit oculos, quam ventrem.

BARTHOLINUS Sed habes tabulas lusorias, habes sphaeras; lusu dicabimus hortum, si minus licet convivio.

ALBERTUS Quoniam tam belli homunculi convenimus, habeo quiddam, quod vel lusum vel convivium possis dicere, mea sententia multo dignius ad hunc hortum initiandum.

CAROLUS Quodnam?

ALBERTUS Suum quisque symbolum conferat ; non deerit lautum nec minus suave convivium.

AEMILIUS Quid adferemus, qui vacui huc venerimus ?

ALBERTUS Vacui, qui tantum opum circumferatis in pectore ?

FRANCISCUS Expectamus quid velis.

ALBERTUS Proferat in medium quod quisque per hanc hebdomadam legit elegantissimum.

L'ispirazione viene dal gusto. Profumi e sapori fluiscono lungo il corso della letteratura. La vastità e amenità di questo panorama è inquadrata da Folco Portinari in un ampio saggio introduttivo; cui seguono la lontana concretezza della commedia aristofanesca, evocata da Umberto Albini, la storia di un fortunato poemetto conviviale dell'Alto Medioevo ricostruita da Ferruccio Bertini e un tocco di Rinascimento dato da Claudio Benporat e da Giuseppe Frasso. Poi la mensa di **Pitagora** aggiornata nel Settecento, in un articolo di Tullio Gregory, e il ritratto del principe dei più raffinati gastronomi, **Grimod de la Reynière**, tracciato da Alberto Capatti. Piero Gibellini ci dà la lista dei vini dei nostri maggiori poeti ottocenteschi, e Davide Paolini ci aggiorna sulle tendenze del gusto odierno.

La sezione di bibliofilia presenta, a cura di Giulia Bologna, preziose miniature e codici relativi alla cucina, attingendo ai fondi straordinari della biblioteca della Fondation B. IN. G. di Lugano, qui illustrata da Marta Lenzi. Un altro capolavoro dell'immaginazione e dei sensi, della creazione e dell'assaporamento della parola, il *Gargantua et Pantagruel* di **Rabelais**, nella rilettura di Luigi Malerba inaugura una serie di "capolavori dell'Occidente".

Rubriche di Giuseppe Pontiggia, Sergio Givone, Ugo Volli, Carmelo di Gennaro, Marco Carminati, Adolfo Tura; e una copia della ***Secchia rapita*** con dedica e correzioni autografe conservata nella Biblioteca di via Senato, illustrata da Salvatore S. Nigro.

Anche **Erasmo da Rotterdam** ci dà, in chiusura, la sua idea del banchetto ideale.

ISBN 88-87945-31-4

9 788887 945317 >

Lire 25.000 € 12,91