

## NOTES AND GLEANINGS / NOTE E CURIOSITÀ

### LA CUCINA NELLA GRAMMATICA CASTIGLIANA E TOSCANA DI LORENZO FRANCIOSINI

**GRAZIA SOTIS**  
(University of Rome “La Sapienza”)

#### **Abstract**

*The study emphasizes the important contribution of Lorenzo Franciosini, a Tuscan scholar from Siena, to Spanish Language and Literature in the 17th century. His translation in the bilingual edition of Grammatica Spagnola e Toscana: Modi di leggere e pronunziare in Castigliano, ed in Toscano ciascheduna lettera dall'a, b, c had a significant cultural impact not only during his life time, but also after his death, as many editions prove. The work documents the produce available in Inns where the people of all social background would stop along the way: it was the time of the Grand Tour. Thus, it can be seen as a useful handbook for travellers. In this article the culinary aspects and eating models present in the three dialogues at the end of the book are viewed and analysed within their historical and social frame.*

È stata una ricerca proficua dare il nome dell'autore a un libro sulla cui copertina di cartapeccora ingiallita appare la scritta *Faro* e nella prima pagina il titolo di *Grammatica Spagnola e Toscana: Modo di leggere, e di pronunziare in Castigliano, ed in Toscano ciascheduna lettera dall'a, b, c*. L'edizione è anonima, non presenta indicazioni di editore o stamperia e il luogo di pubblicazione. Tuttavia, l'attribuzione del volume a Lorenzo Franciosini è stato il risultato di un lavoro comparativo con l'edizione dei *Dialoghi Piacevoli*, composti in castigliano, che Lorenzo Franciosini ha tradotto in toscano per La Reverenda Camera Apostolica di Roma nel 1638. I dialoghi

riscontrabili nella Grammatica sono solo tre degli otto presenti nel testo originale, con aggiunta di alcune varianti apportate non certo dall'autore, per motivi storico-temporali, ma senza dubbio da chi ha voluto aggiornare la pubblicazione considerando che la Grammatica di Franciosini ha continuato ad avere fortuna e successo anche dopo la sua morte, come attestano le diverse edizioni. Chiari riferimenti a tre personaggi presenti nel "Registro" ci permettono di collocare il testo nella prima metà del Settecento. Infatti riferimenti ai personaggi ci portano a datarla in un lasso di tempo che va dal 1730 al 1740, richiamando Clemente XII, papa proprio in quel periodo (397), D. Luigi di Borbone, Re Cristianissimo di Francia e di Navarra e Filippo di Borbone, Re Cattolico di Spagna (398).

Studio e accademico senese, Lorenzo Franciosini, originario di Castelfiorentino, 1600(?) - post 1645, fu un profondo conoscitore della lingua iberica e primo traduttore in italiano di *Don Chisciotte* (1622-25). Ancor prima, nel 1620, aveva pubblicato un *Vocabolario italiano e spagnolo* a spese di Gio. Angeli Ruffinelli, & Angelo Manni, appresso Gio. Paolo Profilio<sup>1</sup>, mentre la sua *Grammatica spagnuola e italiana* fu edita nel 1624 a Venezia<sup>2</sup>. A Genova troviamo la quarta edizione della Grammatica Spagnuola ed Italiana del MDCLXXXII e a Venezia, nel 1700, diverse edizioni prodotte dalla Stamperia Baglioni. Il susseguirsi di edizioni postume fa pensare che ne siano state fatte altre anonime, a fini di lucro, come questa che sulla copertina porta il sostantivo *Faro*, il quale se da un lato si potrebbe considerare titolo del volume, dall'altro rimanda piuttosto a una guida linguistica per il viaggiatore, allusiva a un mondo e a una società dinamica dove il viaggio era diventato tramite di aperture territoriali e di scambi. Nella parte dell'Europa dominata dai Borbone e, di conseguenza attraversata dalla lingua spagnola, un prontuario linguistico in formato tascabile risultava dunque utilissimo ai viaggiatori. Ciò che si vuole evidenziare in questa edizione sono i riporti testuali che nei tre dialoghi documentano l'aspetto

---

<sup>1</sup> Per una scheda biografica sul vocabolario italiano spagnolo di Lorenzo Franciosini si rimanda il lettore ad Internet, alla voce: *Lorenzo Franciosini (prima metà del XVII sec. - post 1645)*.

<sup>2</sup> Per una cronologia delle opere di Lorenzo Franciosini si rimanda a "Franciosini, Lorenzo" di Stefania Del Bravo in *Treccani.it*

gastronomico, il mangiare e il bere nelle taverne lungo i percorsi quando la gente, aristocratica o borghese, si fermava per rifocillarsi: era di moda il Grand Tour e di conseguenza erano frequenti le soste. Un quadro storico alquanto complesso fa da sfondo al panorama gastronomico-sociale. Guido Guazza così descrive i primi decenni del 1700, essi “[...] si concludono con il Congresso di Vienna (1738) che dà un assetto politico-geografico all’Europa. A Roma l’Accademia dell’Arcadia, oltre ad essere promotrice di una politica editoriale, nascita di collane, scritti di propaganda e di atti ufficiali, è anche sostenitrice della creazione di una politica che apparentemente desse un assetto unitario alla penisola italiana. Durante la guerra di successione spagnola e il conflitto per la successione austriaca, maturano per gli stati italiani le condizioni di un esercizio di un governo più autonomo all’interno facilitato dalla situazione internazionale di incontro tra i portatori di nuove idee [...]”<sup>3</sup> (429).

Sul territorio italiano anche la cucina risente dei cambiamenti dopo un lungo periodo in cui aveva avuto un ruolo dominante. Il ricco scambio di idee non tarderà a manifestarsi nella vita politica e sociale di un Illuminismo fortemente anticipato dalla ricerca del nuovo, del diverso e dell’esotico, incoraggiata dai viaggi che uomini di cultura facevano attraverso l’Europa. In Italia i galileiani Francesco Redi (1637-1698) e Lorenzo Magalotti (1637-1712) sono, secondo Prezzolini<sup>4</sup>, due “assai gradevoli e originali come scrittori” i cui “scritti rallegrano e divertono” (85-86). Redi, protomedico, è fra l’altro autore di un testo, *Bacco in Toscana*, in elogio dei vini italiani; Magalotti “fu sperimentatore curioso dei fenomeni e viaggiatore pieno di spirito e d’osservazioni ingegnoso su soggetti svariatissimi” tra i quali la cucina spagnola sembra essere uno dei preferiti. Qui è doveroso ricordare che ha appreso la lingua castigliana e l’ha usato negli scambi epistolari, scusandosi della povertà di espressioni.

La nostra Grammatica, considerata la sua collocazione storica, proprio in quel “Faro” potrebbe avere il significato più profondo di forte identità nazionale in un periodo in cui le grandi potenze, soprattutto Spagna e Francia, cercavano di imporre il proprio potere

---

<sup>3</sup> Giuseppe Petronio. *Antologia della critica letteraria*. Roma-Bari: Editori Laterza, 1986.

<sup>4</sup> Giuseppe Prezzolini. *Storia tascabile della letteratura italiana*. Roma: Biblioteca del Vascello, 1988.

politico in Europa. Per le lingue definite castigliano e toscano, vengono usate anche le varianti spagnolo e italiano. Come in Spagna dove la Castiglia, divenuta potente nel 1500, rappresentò il centro culturale della monarchia, con Madrid capitale dopo il 1600, il dialetto divenne la lingua letteraria ufficiale, e il carattere della gente austera e orgogliosa diventò espressione di tutta la nazione spagnola, così in Italia il toscano, la lingua di Dante, Boccaccio, Petrarca e Machiavelli, era divenuto il referente sia per la lingua sia per il sentimento nazionale. Quindi la consapevolezza di un'identità linguistica e territoriale lascia trapelare una forte appartenenza che non tarderà a manifestarsi. E la cucina, attraverso il suo lessico gastronomico, rispecchia simile posizione.

Senza dubbio, come si riscontra sulle copertine dei ricettari dei secoli precedenti, oltre ai ritratti degli scalchi, che erano anche autori delle loro opere, le intestazioni esprimevano la funzione di guida che i testi avevano per coloro che in cucina lavoravano per il benessere dei loro signori o padroni di palazzo. È sufficiente l'esempio di Giovan Battista Crisci che nel 1634 scrive *Lucerna de cortigiani*, e afferma che la “singolar dottrina è uno strumento per rischiarare la casa o la corte” e che essa diventa lucerna per “ordinare in cucina per tutto l'anno il mangiare del suo Signore”<sup>5</sup> (192). *Faro*, oltre ad essere di ausilio al viaggiatore, è di aiuto per l'apprendimento e l'utilizzo dell'altra lingua, col corredo di un ricco *Registro* (vocabolario). Tuttavia l'aspetto interessante del “Registro” è che esso ricalca l'ordine delle vivande dei ricettari rinascimentali raggruppando le parole non in ordine alfabetico ma secondo gli argomenti. Seguendo il filo del testo, troviamo le seguenti classificazioni: “Ministri di Giustizia; Nomi de' Cieli, ed alcune cose Celesti; I dodici Segni; Le parti, e membra del corpo umano; Vestiti da Uomini; Veste da Donne” (395-412). La lista è interrotta con la seguente nota: “S'avvertisca, ch'è impossibile poter trovare i nomi propri di questi abiti, essendo differenti in ogni luogo” (412). La chiave di lettura che ha consentito l'attribuzione del volume a Lorenzo Franciosini è stata proprio “panno di velarte”, per il quale troviamo la seguente spiegazione data dallo stesso autore: “Panno di velarte, è una sorte di Panno, che da noi si

---

<sup>5</sup> Alberto Capatti e Massimo Montanari. *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma: Laterza, 2006.

chiamerebbe Peluzzo di Siena, o panno di Lucchesino” (336). La necessità di dover spiegare alcuni termini, da parte di Franciosini, denota la difficoltà di trovare un equivalente che possa rendere subito l’immagine o l’idea. E’ interessante sottolineare che lui stesso ha definito la traduzione, in quanto tale, corrotta. Siamo al punto d’innescò che induce a considerare l’importanza e la rivalutazione che molti testi e autori stanno avendo nel delineare un nuovo genere letterario, lo studio della cucina, in virtù di un’ampia bibliografia e documentazione, ma soprattutto per lo studio della lingua culinaria che ha avuto i suoi momenti di diffidenza e di discriminazione. Il “Registro” prosegue con altri argomenti fra i quali si possono notare quelli inerenti alle derrate alimentari:

La Tavola colle vivande, ed altri apparecchi (417)

La cucina, e le sue masserizie (428)

Nomi di alcuni Pesci (441)

Alcuni nomi di frutta (441)

Alcuni erbaggi per la pignatta (443)

Nel volume *Il brodo indiano*<sup>6</sup>, Piero Camporesi trattando dell’eclettismo e dei nuovi orientamenti gastronomici nell’Italia del ‘700, mette in evidenza la figura di Lorenzo Magalotti da lui considerato “uomo cerniera fra meridione e settentrione, esploratore delle culture dell’Europa non barbara” (45). I suoi viaggi in Portogallo e Spagna sono avvenuti in un momento in cui l’Italia gastronomica andava allontanandosi sempre più dalla Spagna e cominciava a prediligere sapori che venivano dalla Francia e dall’Inghilterra. La Spagna del tardo Seicento e inizio Settecento era associata al gusto pesante di “smodato sensualismo e di morbida mollezza arabo-mediterranea” (Capatti/Montanari: 44). La preferenza spagnola comincia a tramontare. Nonostante la fortunata circolazione, questa Grammatica non riproduce nulla della ricchezza dell’alta cucina, ma diventa portavoce di sapori semplici soprattutto per chi viaggia, anche se per ragioni pratiche.

---

<sup>6</sup> Piero Camporesi. *Il brodo indiano. Edonismo e esotismo nel Settecento*. Milano: Garzanti editore, 1998.

Sempre secondo Camporesi, Lorenzo Magalotti subì il fascino e l'influsso della penisola iberica portati poi come una dote, "colla frenesia in capo degli odori e con una libreria di ricette, dell'Infanta Isabella, e del cardinale di Moncada, e di tant'altri signori e dame spagnole e portoghesi" (47). Camporesi afferma che Magalotti era stato "stregato dai gelsomini di Catalogna e dai polvigli di Andalusia e di Castiglia, dalla cioccolata di gelsomini e di quella di agrumi, dal gusto vitreo e tagliente del cioccolato in garapegna e da quel morbido della cioccolata alla Frangipane [...] mangiava sempre in una nuvola di iberiche dolcezze" (47-48), ed ebbe modo di trascrivere tutte le ricette del mitico Moncada!

Certamente questo non è quanto troveremo nel nostro testo di grammatica, la cucina tanto amata da Magalotti esula dalla semplicità della gastronomia in prevalenza rustica presente nelle taverne e testimonia invece la funzione che l'alimentazione allora andava assumendo. Ciò mette in evidenza come la cucina alta sia sempre stata basata su un rapporto di interfaccia con quella rurale. Se i mercati cittadini diventavano luoghi di scambio, certamente lo erano anche le taverne. L'oste e l'ostessa, oltre ad essere cuochi, erano per la maggior parte produttori diretti di ciò che preparavano per i viaggiatori e i frequentatori del loro locale. La taverna promuove l'incontro di culture e ceti diversi, pur essendo il luogo di una netta separazione dall'alta cucina. Sono la praticità e semplicità di un simile testo a portare le persone ad incontrarsi attorno ad una tavola, che può ben definirsi democratica, aperta al racconto e alla condivisione di conoscenze fatte in altri territori. Pur accennando all'aspetto socio-culturale-gastronomico nel vocabolario e nei dialoghi che vertono sulle derrate alimentari, *Faro* è lontano dal contesto aristocratico, fornisce uno spaccato di vita quotidiana che accomuna persone di media e bassa estrazione.

Un altro importante dato da evidenziare è l'accento posto su un vocabolario riguardante il mondo ecclesiastico. La componente della cultura cattolica dei due paesi, l'Italia e la Spagna, fa sì che il "Registro" inizi con una ricca terminologia dottrinale e pastorale seguita da un elenco di Dignità Temporalis. Ed è proprio qui che appare "Al Nuestro Sancto Padre Clemente XII" con la traduzione, "Al Nostro Santo Padre Clemente XII" (397), la cifra cattolica è rimarcata ancor di più dalla parola *Iddio* ad apertura del "Registro": la

sequenza dei vocaboli, come in tutti gli altri elenchi, non rispetta l'ordine alfabetico. A questo punto va aggiunto che Clemente XII era noto per la sua dieta sobria e frugale nonostante il principio di magniloquente ricchezza che intendeva perpetuare in architettura.

Il toscano era una delle tre lingue usate nei testi di gastronomia<sup>7</sup>. Esso comunque subiva trasformazioni a seconda dei territori, si arricchiva di varianti lessicali regionali e di lemmi di provenienza straniera. In questa grammatica si riscontrano dizioni di origine castigliano-spagnola: in “Nombres de algunos peces”, “Nomi di alcuni pesci”, appare evidente la difficoltà di trovare un equivalente toscano; “pescado cecia'l” è reso con “una sorta di pesce salato”; “cabeçudo” diventa “un pesce, che ha gran capo”.

Nella storia della cucina italiana, Capatti/Montanari sottolineano che l'importanza del volgare toscano presente nei ricettari è pari a quella del francese, del tedesco e dell'inglese. “Mirrause catalano” e “biancomangiare” sono espressioni di un codice internazionale. “Il ricettario diventa un compendio linguistico-lessicografico” (228), ma disseminato di difficoltà nel trovare a volte l'esatta corrispondenza in altra lingua, e le libere traduzioni forniscono notevoli contributi alla codificazione del linguaggio culinario come mostrano il “Registro” e i dialoghi in *Faro*. Le stesse novità gastronomiche richiedono nuovi conii linguistici. Franciosini riconosce e dichiara le difficoltà incontrate e giustifica le sue spiegazioni nel rendere le parole accessibili ai diversi lettori.

I tre dialoghi inclusi in *Faro* vertono sull'alimentazione. Eccetto il primo, due non corrispondono alla sequenza numerica dei *Dialoghi Piacevoli*. Il primo inizia con un colloquio fra il padrone di casa don Pietro e il suo servitore, sui vestiti da indossare e sulla colazione prima di uscire di casa di buon mattino. Segue uno scambio di battute fra don Pietro e il suo amico don Giovanni. Si parla dell'importanza di alzarsi presto perché “i medici dicono che per conservare la sanità è bene levarsi la mattina per tempo” (339). La colazione è a base di “pasticcetti” e un quartello di capretto arrosto. I “pasticcetti” vengono dalla “più pulita pasticceria” e “sono fatti da donna pulita”. La

---

<sup>7</sup> Le altre lingue usate nei ricettari erano il latino che si trasforma in un latino da cucina (“un latino arrostito” in Capatti/Montanari, 221), e il francese che dalla fine del 1600 diventa il linguaggio culinario.

conoscenza delle norme igieniche è un'acquisizione costante e importante nella storia dell'alimentazione, tanto che nel secondo dialogo è ripresa fra il viaggiatore e l'ostessa accusata di non aver molta cura nella pulizia degli alimenti che vengono serviti nella sua locanda. L'osservanza dell'igiene in quanto elementi di riscatto sociale alimentò poi un ricco filone settecentesco nella saggistica e in opere letterarie importanti. Nel primo dialogo il capretto deve essere alquanto pepato perché "pizzica assai" e il padrone chiede del vino bianco, "ch'è più candido per bere la mattina" ed è più sano del rosso. Con la coscia di capretto chiede che gli vengano portate "quattro olive". Il suo amico Don Giovanni commenta che "Quest'ormai si chiamerà desinare e non fare colazione" (345). L'appartenza al mondo in cui opera il padrone di casa determina un'abitudine alimentare diversa da quella di un nobile signore abituato a una colazione leggera in obbedienza all'influsso francese che aveva introdotto norme alimentari improntate alla leggerezza. Segue un colloquio fra il servitore e la serva che porta la biancheria ritirata dalla lavanderia. La serva chiede gli avanzi della colazione che Alfonso le ha messo da parte. Ciò attesta che chi lavorava in cucina o comunque in casa veniva pagato appunto con gli avanzi.

Il secondo dialogo in *Faro* è quello che parla delle vivande in una osteria. L'ostessa è la popolana che prepara cibi per i viaggiatori e non disdegna di imbrogliarli sia sul prezzo sia sulla qualità del prodotto. Possiamo considerarla una Mirandolina di basso ceto. Infatti, la donna, oltre a cercare di truffarli sul conto, non certo per ignoranza, vuole far sfoggio di se stessa in quanto ostessa impersonando un ruolo che finalmente permette alla figura femminile di uscire dalle cucine che l'avevano sempre vista sguattera e in secondo piano rispetto alla figura maschile. Qui anzi troviamo che i ruoli sono invertiti, perché è l'uomo a stare in cucina e lei ad avere cura dei rapporti con i clienti, anche se con una buona dose di ilarità.

Il testo del secondo dialogo va inquadrato nel discorso del Grand Tour del Settecento. Molti sono gli studi sull'argomento: basti ricordare Ortensio Lando<sup>8</sup> e la sua meravigliosa mappa gastronomica disegnata viaggiando attraverso un'Italia dei gusti. Il riferimento a

---

<sup>8</sup> Ortensio Lando. *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi*. In Capatti/Montanari, 18.

viaggi fatti da “galantuomini” che raccontavano le meraviglie che avevano viste per il mondo non poteva non farsi sentire in un testo come questo. Pietro il vetturino, durante le soste in osteria si fa portavoce della vanagloria del padrone. Riferisce che il suo padrone era arrivato fino in Giappone, naturalmente esagerando la narrazione tanto da diventare poi oggetto di scherno da parte degli ascoltatori. Questo dialogo, come altri, tradisce il desiderio dell’uomo di apparire persona di alto ceto, come del resto troviamo anche in molte opere letterarie del periodo. Non solo: attraverso la storia culinaria italiana, gli scalchi di umili origini volevano acquisire importanza dando denominazioni altisonanti alle loro opere di cucina e ai ritratti di se stessi. Pensando alle scritture sceniche di Carlo Goldoni, si può dire che i dialoghi presenti in questo volumetto sono ricchi di una comicità teatrale e potrebbero essere degli atti unici: in essi la cucina diventa il palcoscenico di una commedia con personaggi del mondo subalterno e borghese. Nelle accademie italiane del Cinque, Sei e Settecento, i rapporti politici con la Spagna si intensificarono ed implicarono forti scambi ed impatti culturali e letterari, sicché per l’influsso subito i dialoghi possono essere espressioni anticipate della teatralità spagnola che non tarderà a manifestarsi anche in Italia.

Nel terzo dialogo troviamo tre paggi che denunciano le condizioni alimentari in cui era la servitù: “Il re ha comandato che chi ha da mangiare mangi, e chi non ne ha digiuni” (373). “Il padrone per tirchieria tiene a stecchetto” dice uno dei tre paggi alludendo alla carenza di cibo. La giustificazione è data in modo ironico: “Il digiuno è virtù e porta al cielo”. Un altro paggio replica: “Sì, ma se noi voliamo sì alto, ci porterà via il vento, come fa tutti coloro, che si sostentano di somiglianti vivande” (380). La povertà di una dieta leggera non è certo una consolazione per loro, anche se il ceto sociale più alto ne ha fatto una moda alimentare! Al contrario, la forza di rassegnazione che trapela dai loro commenti è indice di una fame endemica che con il passare del tempo si è trasformata in saggezza acquisendo anche una certa dignità e diventa motivo per sperimentare altri prodotti, “la povertà non è viltà” ma piuttosto “maestra che insegna come si deve fare”. Ed ecco l’esempio della vecchia “che

bagnava il farmento<sup>9</sup> nel fiume, e poi lo succhiava” (380). L'alimentazione delle persone povere si basava sull'utilizzo di cereali inferiori e prodotti di scarto: la penuria era di norma, perpetuata anche e soprattutto dalla situazione storico-politica. Il riferimento alla questione politica è così riportato: “Molte cose dicono, che il Turco si è fatto Moro, che Venezia nuota, e che l'Italia è piena di uomini e che in Francia ve ne sono più di centomila da guerra” (382). Di rimando: “Si apparecchiano dunque guerre per questa estate” (383). Difatti ci fu la sconfitta degli Ottomani a Orano in Algeria da parte della Spagna di Filippo V, impresa condivisa da Clemente XII<sup>10</sup>. Il futuro non promette nulla di buono, tutt'al più loro potrebbero continuare a “rodere vecchie”<sup>11</sup>, sottolineando con questa parola il bisogno umano e fisiologico di sfamarsi.

Nell'ordine dei prodotti presenti nei ricettari le verdure sono gli alimenti che indicano la centralità della cucina italiana. Il cavolo<sup>12</sup> ha rilievo di primo piano sia sulla tavola aristocratica sia sulla tavola popolare, sono invece i condimenti utilizzati a denotare l'appartenenza di classe. Il Settecento testimonia una preferenza per sapori leggeri, all'uso delle spezie viene sostituito quello delle erbe aromatiche. Nella pittura di fine Seicento e del Settecento si nota l'accento posto sul prodotto. Simone del Tintore (Lucca 1630-1708) *Natura morta con*

---

<sup>9</sup> Farmento (oggi sarmento) è “il tralcio della vite specialmente secco”. L'etimo è di origine latina dal significato di tagliare. Lo riscontriamo nel dizionario di Lorenzo Franciosini detto Fiorentino, *Vocabolario Italiano, e Spagnolo* che ha avuto diverse pubblicazioni, nel 1638, 1645, 1796. Quest'ultima edizione è della Stamperia Baglioni, Venezia MDCCXVI, (274). Un altro riferimento è nel *Dittionario Toscano* di Adriano Politi, Gentiluomo Senese, stampato a Venezia nel 1640. Anche Cosimo Trincia, *L'agricoltore sperimentato: adornato a cavare figure*, lo menziona: “non gitterete via farmento perché crescerà nella innestatura, e farà dell'uva matura, ed io ne ho mangiata” (389). Precedentemente in *Della Agricoltura Tratta da Diversi Scrittori Dal Sig. Gabriello Afonso D'Herrera et nuovamente tradotta dalla lingua Spagnuola in volgare* del 1577 troviamo la presenza di farmento (36) e così pure in Filippo Venuti da Cortona (1570), *Nuovo spicilegio volgare et latino, nel quale si contiene come i vocaboli italiani si possono dire, [et] esprimere latinamente*. E' utile sottolineare l'assenza di farmento nel vocabolario dell'Accademia della Crusca restia nell'accettare la nuova terminologia usata nel mondo alimentare o che provenisse da esso.

<sup>10</sup> Claudio Rendina. *I Papi. Storia e segreti*. Roma: Newton Campton, 2002

<sup>11</sup> Vecchia: pianta erbacea usata come foraggio che spesso infesta le colture di grano.

<sup>12</sup> Il cavolo è fra le verdure accreditate anche nell'alta cucina come dimostrano i trattati del Quattrocento e Cinquecento, ma prima ancora la fa da padrone ne *Liber de coquina*, della fine del 1200 e inizi del 1300, alla corte Angioina.

*funghi e cavolo*, Cristoforo Munari (Reggio Emilia 1667-Pisa 1720), *Vasellame di terracotta, zucca, verza, spalla di maiale, piatto con coltello*. Come tanti altri pittori essi dipingono un rimando attraverso i prodotti a una società che andava evolvendosi e che si avviava verso l'adozione, in senso molto lato, di una alimentazione condivisa dal mondo rurale e da quello cittadino. Il cavolo, la verza, i funghi sono alimenti di una società non elitaria. Fra le verdure che compaiono nel "Registro" del testo *Il Faro* (l'insalata, mescolanza, lattuga, grumolo di lattuga, invidia, borrana, cavolo, cavolo cappuccio, torso di cavolo, cicoria, tornasole, radice, carota) il cavolo la fa da padrone. Va comunque puntualizzato che anche nei secoli precedenti, dal trattato napoletano *Liber de coquina*, della fine del 1200 al testo toscano *Il libro della cucina* della fine del 1300, considerata la destinazione dei proutuari, aristocratica nel primo e borghese nel secondo, il cavolo risulta alimento centrale, per le ricette e i suggerimenti di come servirlo a seconda delle occasioni.

Nonostante il prevalere delle verdure nella dieta alimentare della penisola, nei tre dialoghi presenti nel testo, la carne è alimento ambito. Nel primo dialogo la colazione include "capretto arrosto", e il pepe per condire deve essere stato usato in abbondanza perché fa aumentare la sete. Come si spiegano i sapori così forti, quando sappiamo di un cambiamento verso un gusto più leggero? Quest'ultimo seduce ora la classe aristocratica, che va sempre alla ricerca del nuovo secondo la moda. La cucina francese comincia nel Settecento ad avere un ruolo di primo piano, sostituendosi ai sapori forti della cucina spagnola. L'uso del pepe, se fino ad allora aveva designato una differenza di classe, in questa spezia *ad usum aristocraticum*, non interessava più il palato della nobiltà o di coloro che potevano permetterselo.

Nell'osteria fuori città, i due amici e il vetturino Pietro fanno sosta per rificillarsi. Le vivande disponibili quel giorno sono annunciate dall'ostessa: "Vi è de' Conigli, delle Pernici, dei Pollastri, delle Galline, de' Paperi, dell'Anitre, del Castrato, del Bue, del Capretto, e del ripieno di Porco." Prodotti locali, della fattoria, sempre accessibili, ma a volte anche di dubbia provenienza come accennato dal cliente di passaggio: "Questo non manca [...] il gatto per lepre, la carne per bue, il vino anacquato, e tutte le altre cose, a questo modo". Accade perfino che qualcuno mangi carne di cavallo e non lo sa, come traspare nel dialogo tra il vetturino Pietro e l'ostessa:

Pietro: *“Orsù Ostessa, facciamo un poco ad intenderci, non diamo da mangiare al Diavolo. Sentite quà, non vi ricordate voi a’ giorni passati, quand’io passai quì con un Gentiluomo, che vi domandò una pezza di quella carne, che voi gli avevate data il giorno innanzi, ch’egli passò di quì, perché egli diceva, che gli era assai piaciuta; e sentendo ciò quel fanciulletto, disse: Noi steremmo freschi se ogni dì avesse a morirci un ronzino”*.  
Ostessa: *“Egli è vero, ch’ella era di quel ronzino, che ci morì, ma egli era sì grasso, e sì bello, ch’era migliore, che carne di bue”*. (366)

La sofisticazione dei prodotti era una prassi piuttosto diffusa, in modo particolare quella del vino, che spesso sapeva “piuttosto d’aceto ed acqua”. A ciò pensava il marito dell’ostessa “che nell’altra casa mette(va) acqua nel vino con una ciarabottana” (368). Nel “Registro” alla fine del testo il lessico che verte sul vino elenca le seguenti voci: vin puro, vino gagliardo, vino anacquato, vin bianco, vin rosso, vin vecchio, chiarretto, vin dolce, vin agro, o aspro, o vin aceto, mosto, sapa<sup>13</sup>, mostarda<sup>14</sup>, un sorsetto, o un gocciol di vino, anacquare il vino, la seccia, la pesatura del vino”. L’enfasi posta sulla diversità dei vini la dice lunga!

Armonizzando fra loro l’ambiente, le derrate alimentari e la qualità dei vini, i primi due dialoghi descrivono la prassi alimentare della taverna. Nel terzo dialogo l’assenza di alimenti agisce da complemento alla fame che non ha mai abbandonato la grande massa della popolazione. I tre paggi al servizio dei nobili certificano attraverso i loro ragionamenti la condizione di denutrizione che prevale nelle classi inferiori. È un parlare franco, amaramente ironico, rassegnatamente profetico. I preparativi di una guerra imminente non fanno altro che aumentare la paura della fame. Bisognerà inventarsi risorse. La vecchia che “bagnava il farmento nel fiume e lo succhiava” indica una strada. La cucina è sempre stata un terreno fertile di ricerca.

---

<sup>13</sup> Sapa: mosto cotto e concentrato usato come condimento.

<sup>14</sup> Mostarda: qui intesa come mosto cotto. In Sicilia esiste un dolce chiamato mostarda fatto con mosto cotto.

I nuovi alimenti possono modificare un regime alimentare diffuso, come è avvenuto e avviene per molti prodotti all'inizio discriminati e in seguito adottati regolarmente nella dieta quotidiana.